

Министерство образования и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю  
Директор ГПОУ «ПК»  
Баженова В.В.  
\_\_\_\_\_ 2022 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии  
**43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Квалификация:** Повар, кондитер

**Форма обучения** – очная

**Нормативный срок обучения** – 3 года и 10 мес. на  
базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образо-  
вания:** естественно-научный

пгт. Приаргунск, 2022 г.

ПК-126 - 426 - 326

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации образовательной программы среднего профессионального образования**

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» разработан на основе:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), и федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, реализуемый в пределах ППКРС с учетом профиля получаемого профессионального образования;

- Приказа Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. N 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее - Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказа министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. n 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер;

- Приказа Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211);

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 года, регистрационный № 39023.

- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 года, регистрационный № 38940.

- Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных методических рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;

- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. № 06-156 «О методических рекомендациях по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»;

- Устава ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»;

- Положения о практической подготовке обучающихся в ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»»;

- Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ «Приаргунский государственный колледж».

- разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (направлены для практического использования Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12- 696);

- разъяснения по реализации федерального государственного образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования. ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 года.

## **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

- начало занятий 01 сентября ежегодно;

- обязательная учебная нагрузка обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО - 36 часов в неделю;

- продолжительность учебной недели - шестидневная;

- продолжительность занятий - группировка парами;

- формы и процедуры текущего контроля знаний: контрольные работы и задания, отчеты по практическим, лабораторным, творческим работам, технические диктанты, отчеты по урокам на производстве, тестирование и др., результаты которых используются для накопительных систем оценивания за семестр по отдельным дисциплинам и профессиональным модулям, где не предусматривается промежуточная аттестация;

- консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования;

- формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, письменные и устные;

- учебная практика организована в учебных мастерских, производственная практика проводится на предприятиях и в организациях на основе заключенных договоров с предприятиями-работодателями;

- общая продолжительность каникул составляет 35 недель, в том числе на первом году обучения 10 недель (из них 2 недели в зимний период), на втором году обучения 11 недель (из них 2 недели в зимний период), на третьем году обучения 12 недель, на четвертом году обучения 2 недели в зимний период;

- при проведении лабораторных и практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку, информатике и физической культуре, учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы не менее 8 человек.

На 2 курсе в летний период с юношами проводятся 5-дневные учебные сборы на базе в/ч.

### **1.3.Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы реализуется в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон об образовании);

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 « О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. N 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. n 464»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";

- рекомендациями ФИРО по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17 марта 2015 года.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа), распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП СПО (ППКРС) – общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся «Конструктор карьеры», «Родной язык», «Рисование и дизайн», «Финансовая грамотность».

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответ-

ствии с профилем подготовки - по «Биологии», по остальным дисциплинам - в форме дифференцированного зачета.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу - 57 недель, 2052 часа, распределяется на обязательную учебную нагрузку с учетом профиля получаемого профессионального образования (естественно-научный профиль).

#### **1.4. Формирование вариативной части образовательной программы**

Образовательная программа включает вариативную часть в объеме 612 часов.

На вариативную часть по согласованию с работодателями выделено 612 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью углубления подготовки по учебным дисциплинам, профессиональным модулям на овладение профессиональными компетенциями, соответствующим основным видам профессиональной деятельности, данные часы распределены следующим образом:

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учета» с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи – 40ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций -72ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций – 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве -36ч.»;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности – 36ч.»;

на общеобразовательную учебную дисциплину «Конструктор карьеры» - 36ч.;

на общепрофессиональную учебную дисциплину «Рисование и дизайн» - 32ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» -4ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 48ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» - 104 ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» -92ч.;

на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» - 40ч.

#### **1.5. Формы проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов колледжа. В соответствии с Письмом Департамента профессионального образования от 20.10.2010 г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО», разъяснениями ФИРО по организации промежуточной аттестации; по общеобразовательному циклу - примерным положением по итоговому контролю учебных достижений обучающихся при реализации федерального госу-

дарственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах образовательной программы СПО (одобрено научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО, протокол № 1 от 15 февраля 2012 г) формами аттестации приняты зачет, дифференцированный зачет, экзамен и экзамен (демонстрационный).

Условием допуска к экзамену квалификационному, экзамену по модулю или демонстрационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик. Форма аттестации по учебной практике – ДЗ (дифференцированный зачет), по МДК – Э или ДЗ (экзамен или дифференцированный зачет), по производственной практике - ДЗ (дифференцированный зачет).

#### **1.6. Формы проведения государственной (итоговой) аттестации.**

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898). Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

#### **1.7. Параметры практикоориентированности.**

В учебном плане выделено 510 часов на лабораторные и практические занятия по обязательной части циклов ОПОП.

Практикоориентированность учебного плана составляет 14,5 %.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	32	4	5		1		10	52
II курс	27	6	7		1		11	52
III курс	28	5	5		2		12	52
IV курс	12	13	12		2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>99</b>	<b>28</b>	<b>29</b>		<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

**Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Зачетные единицы	Учебная нагрузка обучающихся			Распределение обязательной нагрузки по курсам							
				Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				всего занятий	В т.ч. лабораторный и практических	Индивидуальный проект	1	2	3	4	5	6	7	8
							сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.
			17 нед.	25 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	23 нед.	17 нед.	24 нед.				
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12	13	14
<b>ОУД</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>24</b>	<b>2052</b>	<b>458</b>	<b>20</b>	<b>372</b>	<b>388</b>	<b>334</b>	<b>362</b>	<b>336</b>	<b>221</b>	<b>0</b>	<b>39</b>
	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>21</b>	<b>1665</b>	<b>359</b>	<b>0</b>	<b>348</b>	<b>296</b>	<b>276</b>	<b>317</b>	<b>250</b>	<b>139</b>	<b>0</b>	<b>39</b>
ОУД.01	Русский язык	Э	3	128	28		34	22	34	38				
ОУД.02	Литература	ДЗ	8	212	12		54	38	72	48				
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ	1	171	24		42	42	32	55				
ОУД.04	История	ДЗ	1	171	4		36	38	34	63				
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	1	171	152		43	34	32	31	31			
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	1	72	12		43	29						
ОУД.07	Математика	Э	1	245	93		60	57	34	42	52			
ОУД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	1	171					38	40	47	46		
ОУД.09	Физика	ДЗ	1	108	10						54	54		
ОУД.10	География	ДЗ	1	72	16		36	36						
ОУД.11	Основы финансовой грамотности	ДЗ	1	34							34			
ОУД.12	Астрономия	ДЗ	1	39	8									39
ОУД.13	Конструктор карьеры	ДЗ		32							32			
ОУД.14	Родной язык	ДЗ		39								39		
	<b>Профильные дисциплины</b>	3	3	387	99	20	24	92	58	45	86	82	0	0



ОУД.15	Информатика	ДЗ	1	144	72		24	60	24	20/24	16			
ОУД.16	Химия (проект на 3 курсе)	ДЗ	1	171	15	20		32	34	25	34	46		
ОУД.17	Биология	Э	1	72	12						36	36		
	<b>Обязательная часть учебного цикла и практики</b>			<b>3852</b>	<b>510</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>512</b>	<b>278</b>	<b>502</b>	<b>276</b>	<b>607</b>	<b>612</b>	<b>825</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>9</b>	<b>568</b>	<b>222</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>188</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>76</b>	<b>68</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	72	12		36	36						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	72	18		24	48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в.ч. 72 ч.	ДЗ		108	24		36	36	36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	8								36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета в.ч. 40 ч.	ДЗ	1	64	12			32	32					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	1	36	12			36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности в.ч.36 ч.	ДЗ	1	72	48						36	36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в.ч. 36 ч.	ДЗ	1	36	18						36			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	1	40	40							40		
ОП.10	Рисование и дизайн в.ч. 32 ч.	ДЗ	1	32	30								32	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>20</b>	<b>3284</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>324</b>	<b>210</b>	<b>502</b>	<b>204</b>	<b>531</b>	<b>544</b>	<b>825</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>2996</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>288</b>	<b>210</b>	<b>466</b>	<b>186</b>	<b>477</b>	<b>508</b>	<b>717</b>

<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	/Э	<b>4</b>	<b>432</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>288</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч. 4ч.	ДЗ	1	36	12		36							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	1	72	20		36	36						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	1	144			72	72						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	1	180				180						
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Э по м</b>	<b>4</b>	<b>676</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>210</b>	<b>466</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.32ч.	ДЗ	1	32	6				32					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.16ч.	Э	1	176	38				106	70				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	1	216					72	144				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	1	252						252				





### 3. График учебного процесса

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	Т	У	П	Э	К	Г	ВСЕГО					
1 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	32	4	5	1	10	0	52			
2 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	27	6	7	1	11	0	52	
3 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	28	5	5	2	12	0	52			
4 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	П	П	П	П	Э	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	Э	Г	Г														12	13	12	2	2	2	43
																																																								<b>99</b>	28	29	6	35	2	199		

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских 43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование
п/п	
	<b>Кабинеты по общеобразовательным дисциплинам</b>
1	Русского языка и литературы
2	Истории, обществознания
3	Иностранного языка
4	Математики
5	Физики
6	Химии биологии, экологии
7	Информатики
8	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Кабинеты по профессиональному циклу:</b>
9	социально-экономических дисциплин
10	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
11	товароведения продовольственных товаров
12	технологии кулинарного и кондитерского производства
13	технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Лаборатории:</b>
16	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
17	учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
18	Спортивный зал, стадион
19	Стрелковый тир
	<b>Залы</b>
20	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
21	Актовый зал