

ПК-130, 230, 330

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



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

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес. на
базе основного общего образования
**Профиль получаемого профессионального образо-
вания:** естественно-научный

пгт. Приаргунск, 2026 г.

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);
- Приказа министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказа Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763).
- Приказа Министерства просвещения РФ от 17 декабря 2020 г. N 747 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 03 июля 2024 г. N 464 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказа Минпросвещения РФ от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167)
- Примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер;
- Приказа Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. N 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных 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 просвещения Российской Федерации от 14 октября 2022 г. № 906 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Рекомендации Министерства просвещения Российской Федерации Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования по получению среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования № 05-592 от 01.03.2023 г.;
- Устава ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»;
- Положения о практической подготовке обучающихся в ГПОУ «Приаргунский государственный колледж»»;

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

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 для самостоятельных работ, отчеты по практическим и лабораторным работам, творческим работам, 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 учебной лаборатории, производственная практика проводится на предприятиях и в организациях на основе заключенных договоров с предприятиями-работодателями;
- общая продолжительность каникул составляет 24 недели, в том числе на первом году обучения 11 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 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.

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 Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763).
- Приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован 21.09.2022 № 70167)

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1476 часов), 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 «История России», «Конструктор карьеры», «Основы финансовой грамотности».

Итоговый контроль по общеобразовательным дисциплинам проводится в форме обязательных экзаменов по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и в соответствии с профилем подготовки - по «Химии», по остальным дисциплинам - в форме дифференцированного зачета.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение по общеобразовательному циклу - 41 неделя, 1476 часов, 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 учеб-

ным 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» - 32ч.;

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 ГПОУ «ПГК».

Формами промежуточной аттестации приняты дифференцированный зачет, экзамен, экзамен по модулю, экзамен квалификационный (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 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), 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 выделены часы 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	35,8	5			0,2		11	52
II курс	20,8	6	12		2,2		11	52
III курс	19	13	7		1	1	2	43
Всего	75,6	24	19		3,4	1	24	147

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся			Распределение обязательной нагрузки по курсам					
				Обязательная аудиторная во взаимодействии с преподавателем			1 курс		2 курс		3 курс	
				всего занятий	В т.ч. лабораторный и практических	Индивидуальный проект	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
							17 нед.	25 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	23 нед.
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	11	12
ОУД.00	Общеобразовательный цикл			1574	188	32	504	488	212	132	206	32
ОПБ.01	Русский язык	Э		72			36	36				
ОПБ.02	Литература	ДЗ		108			36	72				
ОПП.03	Иностранный язык	ДЗ		144			36	36	36	36		
ОПБ.04	Математика	Э		200	76		24	44	72	60		
ОПП.05	Информатика	ДЗ		144	112		42	32	34	36		
ОПБ.06	История	ДЗ		136			50	86				
ОПБ.07	Обществознание	ДЗ		72			72					
ОПБ.08	География	ДЗ		72							72	
ОПБ.09	Физика	ДЗ		108			48	60				
ОПП.10	Химия	Э		176		32	58	48	70			
ОПБ.11	Биология	ДЗ		72			54	18				
ОПБ.12	Физическая культура	ДЗ		72			32	40				
ОПБ.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ		68							68	
ОПВ.14	Россия - моя история	ДЗ		32							32	
ОПВ.15	Основы финансовой грамотности	ДЗ		34							34	

ОПВ.16	Конструктор карьеры	ДЗ		32								32
ОПБ.17	Семьеведеник	ДЗ		32			16	16				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			360	174	0	72	108	0	36	88	56
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ		36	6			36				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		36	6		36					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ		36	6		36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		36	8						36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ		36	12			36				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ		36	12			36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		36	36					36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в	ДЗ		36	18							36
ОП.09	Физическая культура	ДЗ		40	40						20	20
ОП.10	Рисование и дизайн в.ч. 32 ч.	ДЗ		32	30						32	
П.00	Профессиональный цикл		20	2338	310	0	36	262	394	624	318	704
ПМ.00	Профессиональные модули			2338	310	0	36	262	394	624	318	704

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	/Э по М		420	52	0	36	204	0	180	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч. 4ч.	ДЗ		36	12		36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э		96	40			96				
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>	<i>ДЗ</i>		<i>108</i>				<i>108</i>				
<i>ПП.01</i>	<i>Производственная практика</i>	<i>ДЗ</i>		<i>180</i>						<i>180</i>		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э по м		548	66	0	0	58	310	180	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		32	6			32				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э		192	60			26	166			

УП.02	Учебная практика	ДЗ		180					144	36		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		144						144		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	Э по м		348	62	0	0	0	84	264	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		32	10				32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э		100	52				52	48		
УП.03	Учебная практика	ДЗ		108						108		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		108						108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЭ		426	60	0	0	0	0	0	318	108
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хо-	ДЗ		32	10						32	

	лодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков											
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э		106	50						106	
УП.04	Учебная практика	ДЗ		180							180	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		108								108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э по м		596	70	0	0	0	0	0	0	596
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч.4ч.	ДЗ		36	10							36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э		128	60							128
УП.05	Учебная практика	ДЗ		288								288
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		144								144
	Промежуточная аттестация			120				6	6	72		36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			36								36
Итого				4428	672	32	612	864	612	864	612	864
					теория		612	750	462	216	432	252
					УП		0	108	144	144	180	288

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

№	Наименование
п/п	
	Кабинеты по общеобразовательным дисциплинам
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
	Кабинеты по профессиональному циклу:
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
	Лаборатории:
16	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
17	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
18	Спортивный зал, стадион
19	Стрелковый тир
	Залы
20	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
21	Актовый зал