

Утвержден приказом директора  
ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский  
многопрофильный техникум  
инновационных технологий»  
№ 188 от 24.06.2024 г.

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики  
Бурятия «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий»  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: 43  
Повар, кондитер  
Форма обучения - очная  
Срок получения образования по 3 года 10 мес.  
образовательной программе  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого  
профессионального  
образования Естественно-научный  
Группа - ПК-22 Курс -3

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Нормативная база реализации ППКРС

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии Повар, кондитер Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Бурятия «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий» разработан на основе:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016 г.);
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями;
- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации N 885, Министерства просвещения Российской Федерации N 390 от 05.08.2020 "О практической подготовке обучающихся" (вместе с "Положением о практической подготовке обучающихся") с изменениями и дополнениями;
- Устава ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский многопрофильный техникум инновационных технологий».
- Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;
- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;
- Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;

### 1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения программы обучения составляет 199 недель.

1 курс – 52 недели (11 недель на каникулы, 1 на промежуточную аттестацию);

2 курс – 52 недели (11 недель на каникулы, 2 недели на промежуточную аттестацию, 3 недели на учебную практику, 4 недели на производственную практику);

3 курс – 52 недели (11 недель на каникулы, 1 неделя на промежуточную аттестацию, 7 недель на учебную практику, 9 недель на производственную практику);

4 курс- 43 недели (2 недели на каникулы, 2 недели на промежуточную аттестацию, 10 недель на учебную практику, 13 недель на производственную практику, 2 недели на государственную итоговую аттестацию)

Изучение общепрофессиональных дисциплин осуществляется параллельно с профессиональными модулями.

Для всех видов аудиторных занятий продолжительность занятий устанавливается 45 минут.

Оценивание качества освоения программ дисциплин и модулей осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или модуль, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

В образовательном процессе используются активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций, в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для качественного освоения содержания

материала используются мультимедийные пособия, обучающие и контролирующие программы.

Практическая подготовка обучающихся составляет по общеобразовательным дисциплинам - 40% от общего количества часов, по общепрофессиональным дисциплинам- 80%, по МДК- 90%, практикам-100%. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

При реализации ППКРС предусмотрены следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Практика составляет 55 % от профессионального цикла образовательной программы.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится в форме дифференцированного зачета. Изучение каждого модуля завершается обязательным квалификационным (демонстрационным) экзаменом.

Для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внешних экспертов будут привлекаться работодатели.

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Внеаудиторная работа сопровождается учебно-методическими материалами, подготовленными педагогическими работниками.

Для осуществления эффективной работы каждому обучающемуся предоставляется возможностью доступа к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### **1.3. Общеобразовательный цикл**

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования при разработке учебного плана ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования сформирован общеобразовательный цикл, который содержит 12 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. 3 учебные дисциплины изучаются углубленно с учетом естественнонаучного профиля профессионального образования, осваиваемой профессии СПО (информатика, химия, математика).

При формировании учебных планов по ППКРС общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика, История, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Астрономия.

Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: Родная литература, Информатика, Химия.

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя в рамках одного из изучаемых учебных предметов по выбору самого студента в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

В качестве дополнительной дисциплины по выбору обучающихся предлагается дисциплина Введение в специальность/ Основы профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний».

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличен на 82 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) - 57 нед., промежуточная аттестация - 3 нед., каникулярное время - 22 нед.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 час.) распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла ППКРС - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях, и дополнительные по выбору обучающихся.

Промежуточная аттестация – 108 часов.

Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла.

Часы самостоятельной работы вынесены за рамки учебного плана.

#### 1.4. Формирование вариативной части ППКРС.

Вариативная часть часов ФГОС использована на увеличение объема времени, отведенного на общепрофессиональный и профессиональный циклы для совершенствования профессиональных компетенций обучающихся.

#### Распределение вариативной части

	Наименование дисциплины, МДК	Количество часов
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	230
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	24
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	24
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	24
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	24
ОП.05	Основы калькуляции и учета	34
ОП.06	Охрана труда	24
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	24
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	24
ОП.09	Физическая культура	28
П.00	Профессиональный цикл	1138
ПМ.00	Профессиональные модули	1138
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	216
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	72
УП. 01	Учебная практика	36
ПП. 01	Производственная практика	72
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	266
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	50
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	108
УП. 02	Учебная практика	36
ПП. 02	Производственная практика	72
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	34
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	74
УП. 03	Учебная практика	-
ПП. 03	Производственная практика	72
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	164
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и	68

	холодных сладких блюд, десертов, напитков	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	60
УП. 04	Учебная практика	-
ПП. 04	Производственная практика	36
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	312
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	132
УП. 05	Учебная практика	36
ПП. 05	Производственная практика	72
ВСЕГО		1368

### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Учебным планом предусмотрено 4 квалификационных (демонстрационных) экзамена по профессиональным модулям.

По всем профессиональным модулям предусматривается промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по практике.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.





Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)			Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
										Всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			I курс			II курс			III курс			IV курс				
												всего занятий	Количество часов практической	лаб. и практ. занятий	1 сем 17 нед.	2 сем 23 нед.	Всего за курс	3 сем 16 нед.	4 сем 23 нед.	Всего за курс	5 сем 17 нед.	6 сем 23 нед.	Всего за курс	7 сем 16 нед.	8 сем 21 нед.	Всего за курс		
1	2	3								4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности								э		60	1	59	47	14											59		59
ОП.05	Основы калькуляции и учета		дз								66	1	65	52	25		65	65										
ОП.06	Охрана труда			э							60	1	59	47	17				59		59							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности									дз	60	1	59	47	59										30	29	59	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			э							60	1	59	47	30				59		59							
ОП.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура						дз	дз	дз		68	2	66	52	66								24	23	47	19		19
П.00	Профессиональный цикл										3010	10	3000	2867	586		107	107	274	462	736	440	527	967	464	726	1190	
ПМ.00	Профессиональные модули										3010	10	3000	2867	586		107	107	274	462	736	440	527	967	464	726	1190	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>					э					464	2	462	441	98		107	107	103	252	355							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		дз								68	1	67	60	38		67	67										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			э							144	1	143	129	60		40	40	103		103							
УП.01	Учебная практика					дз					108		108	108							108	108						
ПП.01	Производственная практика					дз					144		144	144							144	144						
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>						э				822	2	820	789	155						171	145	316	180	324	504		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			дз							82	1	81	73	41				81		81							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			дз	э						236	1	235	212	114				90	145	235							
УП.02	Учебная практика					дз					180		180	180								180	180					
ПП.02	Производственная практика						дз				324		324	324									324	324				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>							э			488	2	486	463	100						65	65	99	70	169	72	180	252

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Всего	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)														
											Самостоятельная работа	всего занятий	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		I курс			II курс			III курс			IV курс			
													Количество часов практической подготовки	В т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем 17 нед.	2 сем 23 нед.	Всего за курс	3 сем 16 нед.	4 сем 23 нед.	Всего за курс	5 сем 17 нед.	6 сем 23 нед.	Всего за курс	7 сем 16 нед.	8 сем 21 нед.	Всего за курс	
1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				э					66	1	65	59	22					65	65							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						э			170	1	169	152	78							99	70	169				
УП.03	Учебная практика							дз		72		72	72												72		72
ПП.03	Производственная практика								дз	180		180	180													180	180
<b>ПМ 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>						э			404	2	402	380	79							161	133	294	108			108
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					дз				100	1	99	89	25							99		99				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						э			124	1	123	111	54							62	61	123				
УП.04	Учебная практика							дз		72		72	72										72	72			
ПП.04	Производственная практика								дз	108		108	108												108		108
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>								э	832	2	830	794	154											284	546	830
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							дз		104	1	103	93	32											103		103
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								э	260	1	259	233	122											181	78	259

УП. 05	Учебная практика								дз	180		180	180									180	180			
ПП. 05	Производственная практика								дз	288		288	288									288	288			
	ВСЕГО									<b>5616</b>	20	<b>5596</b>	4120	1730	611	828	<b>1440</b>	572	826	<b>1398</b>	610	826	<b>1436</b>	572	755	<b>1327</b>
	Промежуточная аттестация									216		216													216	
ГИА	Государственная итоговая аттестация									72		72													2 нед	
Всего	Всего									<b>5904</b>	20	<b>5884</b>	4120	1730	611	824	<b>1435</b>	572	826	<b>1398</b>	610	826	<b>1436</b>	572	755	<b>1327</b>
	Государственная (итоговая) аттестация 2 недели													дисциплины и МДК	611	824	<b>1435</b>	572	574	<b>1146</b>	430	430	<b>860</b>	392	107	<b>499</b>
	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена													учебн. практики					108	<b>108</b>	180	72	<b>252</b>	72	180	<b>252</b>
														проект					144	<b>144</b>		324	<b>324</b>	108	468	<b>576</b>
														экзамен. (в т.ч. Кв.э)		3	<b>3</b>	3	3	<b>6</b>		3	<b>3</b>	2	3	<b>5</b>
														диф. зач.	2	7	<b>9</b>	3	7	<b>10</b>	5	6	<b>11</b>	4	4	<b>8</b>

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

№	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	русского языка и литературы;
2.	химии и биологии;
3.	математики;
4.	информатики и ИКТ;
5.	физики;
6.	социально-экономических дисциплин;
7.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
8.	товароведения продовольственных товаров;
9.	технологии кулинарного и кондитерского производства;
10.	иностранного языка;
11.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
12.	технического оснащения и организации рабочего места.
13.	<b>Лаборатории:</b>
14.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
15.	учебный кондитерский цех.
16.	<b>Спортивный комплекс</b>
17.	<b>Залы:</b>
18.	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
19.	Актальный зал

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 98160421728937443086516107854325912870385464100

Владелец Михалев Андрей Павлович

Действителен с 24.10.2023 по 23.10.2024