

Утвержден приказом директора
ГАПОУ РБ «Бурятский республиканский
многопрофильный техникум
инновационных технологий»
№ 213/1 от 25.06.2025 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 2 года 10 мес.
образовательной программе
на базе основного общего образования
Профиль получаемого
профессионального
образования Естественнонаучный
Группа - ПК-25 Курс -1

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.) (ред. 05.07.2024 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 147 недель.

1 курс – 52 недели (11 недель на каникулы, 2 на промежуточную аттестацию);

2 курс – 52 недели (11 недель на каникулы, 2 недели на промежуточную аттестацию, 4 недели на учебную практику, 6 недель на производственную практику);

3 курс – 43 недели (2 недели на каникулы, 2 недели на промежуточную аттестацию, 6 недель на учебную практику, 9 недель на производственную практику, 1 неделя на государственную итоговую аттестацию).

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 самостоятельной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для качественного освоения содержания материала используются мультимедийные пособия, обучающие и контролирующие программы.

Практико-ориентированная подготовка обучающихся обеспечивается через проведение лабораторных, практических работ и практики. При реализации ППКРС предусмотрены следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Практическая подготовка обучающихся составляет по общеобразовательным дисциплинам - 40% от общего количества часов, по общепрофессиональным дисциплинам- 80%, по МДК- 90%, практикам-100%.

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.

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

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 14 учебных дисциплин и предусматривает изучение 3 учебных дисциплин (иностранный язык, информатика, химия) углубленно.

В учебный план включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые профессиональной образовательной организацией: (Введение в профессию, Основы профессиональной деятельности, Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний»).

Учебным планом предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя в рамках одного из изучаемых учебных предметов по выбору самого студента в любой избранной области деятельности.

При формировании учебных планов по ППКРС общими для включения в общеобразовательный цикл являются учебные дисциплины: русский язык, литература, история, обществознание, география, иностранный язык, математика, информатика, физическая культура, основы безопасности и защиты Родины, физика, химия, биология.

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 1476 часов.

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	149
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	26
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	26
ОП.05	Основы калькуляции и учета	31
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	16
ОП.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	14
ОП.09	Основы финансовой грамотности	36
П.00	Профессиональный цикл	
ПМ.00	Профессиональные модули	463
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-84
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных	9

	полуфабрикатов	
УП. 01	Учебная практика	36
ПП. 01	Производственная практика	36
	Квалификационный экзамен	6
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	157
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	9
УП. 02	Учебная практика	36
ПП. 02	Производственная практика	108
	Квалификационный экзамен	12
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	42
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-18
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-24
УП. 03	Учебная практика	36
ПП. 03	Производственная практика	36
	Квалификационный экзамен	12
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	10
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-8
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8
	Квалификационный экзамен	10
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	251
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	127
ПП. 05	Производственная практика	108
	Квалификационный экзамен	12
ВСЕГО		612

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.

Учебным планом предусмотрено 5 квалификационных экзаменов по профессиональным модулям.

По учебной и производственной практике предусмотрен дифференцированный зачет по всем модулям.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

2. График учебного процесса

	Курс	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь					Декабрь				Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
		1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
1		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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
2																		А	К	К																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														

Условные обозначения:

	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация	У	Учебная практика	И	ГИА
К	Каникулы	*	Неделя отсутствует	П	Производственная практика		

3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

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				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2	0	11	52
II курс	29	4	6		2	0	11	52
III курс	23	6	9		2	1	2	43
Всего	91	10	15		6	1	24	147

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий										Распределение нагрузки					
														1 курс		2 курс		3 курс	
		Диф. зачет	экзамен	ИТОГО	Самостоятельная работа	Количество часов практической подготовки	По учебным Дисциплинам МДК			Курсовая работа	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	По курсам и семестрам (час. в семестр)					
							Всего	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий					1	2	3	4	5	6
														сем. 16 Нед	сем. 23 Нед	сем. 16 Нед	сем. 23 Нед	сем. 16 Нед	сем. 22 Нед
													576	828	576	828	576	792	
1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
O.00	Общеобразовательный цикл			1476	32	578	1404	777	627		0	22	18	576	828	0	0	0	0
	Общие дисциплины			1427	32	558	1355	747	608		0	22	18	527	828	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык		2	72		29	64	40	24			5	3	30	34				
ОД.02	Литература	2		98		39	98	64	34					0	98				
ОД.03	История	2		124		50	124	112	12					25	99				
ОД.04	Обществознание		2	72		29	66	66				3	3		66				
ОД.05	География	2		72		29	72	56	16						72				
ОД.06	Иностранный язык (у)	2		144		58	144		144					48	96				
ОД.07	Математика	1	2	215		86	207	99	108			5	3	56	151				
ОД.08	Информатика (у)		1	144		58	138	102	36			3	3	138					
ОД.09	Физическая культура	1,2		72		29	72	2	70					32	40				

[illegible]

1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5		52	2	42	50	8	42							16	18	16	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36		29	36	16	20								36		
ОП.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	3,4,5		50		40	50	4	46							16	18	16	
ОП.10	Основы финансовой грамотности	6		36		29	36	36											36
П.00	Профессиональный цикл			2443	32	2242	2307	821	586	0	900	22	82	0	0	323	720	544	720
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			399	6	368	374	132	98	0	144	6	13	0	0	169	205	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	78	2	70	68	30	38			4	4			68			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	171	4	154	162	102	60			2	3			101	61		
УП.01	Учебная практика	4		72		72	72				72						72		
ПП.01	Производственная практика	4		72		72	72				72						72		
	Экзамен по модулю		4	6			0						6						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			553	2	509	522	151	155	0	216	10	19	0	0	82	440	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	92	2	83	82	41	41			4	4			82			

1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	233		210	224	110	114			6	3				224		
УП. 02	Учебная практика	4		72		72	72				72						72		
ПП. 02	Производственная практика	4		144		144	144				144						144		
	Экзамен по модулю		4	12			0						12						
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			438	6	398	406	162	100	0	144	6	20	0	0	72	75	259	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3	82	2	74	72	50	22			4	4			72			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	200	4	180	190	112	78			2	4				75	115	
УП. 03	Учебная практика	5		72		72	72				72							72	
ПП. 03	Производственная практика	5		72		72	72				72							72	
	Экзамен по модулю		5	12			0						12						
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			406	8	371	384	161	79	0	144	0	14	0	0	0	0	240	144
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5		104	4	94	100	75	25									100	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5	148	4	133	140	86	54			0	4					140	

1	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
УП.04	Учебная практика	6		72		72	72				72								72
ПП.04	Производственная практика	6		72		72	72				72								72
	Экзамен по модулю		6	10			0						10						
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			647	10	597	621	215	154	0	252	0	16	0	0	0	0	45	576
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		116	4	104	112	80	32									45	67
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	267	6	240	257	135	122			0	4						257
УП.05	Учебная практика	6		72		72	72				72								72
ПП.05	Производственная практика	6		180		180	180				180								180
	Экзамен по модулю		6	12			0						12						
	ГИА			36															36
Итого				4428	72	3198	4176	1833	1443	0	900	44	100	576	828	576	828	576	792
						дисциплин, МДК								576	828	576	468	432	396
						учебной практики										0	144	72	144
						произв. практики										0	216	72	252
						экзаменов								3	3	3	4	3	3
						диф. зачетов								3	7	5	7	5	7

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

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	русского языка и литературы;
2.	химии и биологии;
3.	математики;
4.	информатики;
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.
	Лаборатории:
13.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
14.	учебный кондитерский цех.
15.	Спортивный комплекс
16.	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
	Актальный зал

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 11658132350595754882249227326788119953424450953

Владелец Михалев Андрей Павлович

Действителен с 04.12.2024 по 04.12.2025