

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 3 года 10 мес.

образовательной программе

на базе основного общего образования

Профиль получаемого

профессионального

образования

Группа - ПК-22

Естественнонаучный

Курс -4

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.

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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
1																			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	40				1	0	11	52
II курс	32	3	4		2	0	11	52
III курс	24	7	9		1		11	52
IV курс	14	10	13		2	2	2	43
Всего	110	20	26		6	2	35	199

4. План учебного процесса

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	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			I курс			II курс			III курс			IV курс									
					всего занятий	Количество часов практической подготовки	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
О.00	Общеобразовательный цикл	1	2	3	4	5	6	7	8			2052	820	894	538	548	1086	180	364	544	146	276	422			
ОУД	Общие учебные дисциплины											1144	456	472	325	360	685	112	242	354	30	75	105			
ОУД.01	Русский язык		э									114	46	53	68	46	114									
ОУД.02	Литература				дз							171	68	37		26	26	42	103	145						
ОУД.03	Иностранный язык						дз					171	68	90	34	36	70	14	28	42	30	29	59			
ОУД.04	Математика У		э									228	91	90	102	126	228									
ОУД.05	История				дз							171	68	12	34	36	70	35	66	101						
ОУД.06	Физическая культура	дз	дз	дз	дз							171	68	132	51	54	105	21	45	66						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		дз									72	29	42	36	36	72									
ОУД.08	Астрономия						дз					46	18	16							46	46				
ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей											319	127	148	87	95	182	35	62	97	40		40			
ОУД.09	Родная литература					дз						40	16	16						40		40				
ОУД.10	Информатика У		э									108	43	40	51	57	108									
ОУД.11	Химия У				дз							171	68	92	36	38	74	35	62	97						
УД	Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся											589	237	274	126	93	219	33	60	93	76	201	277			
УД.01	Введение в профессию/Основы профессиональной деятельности /Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»	дз	дз		дз	дз	дз					589	237	274	126	93	219	33	60	93	76	201	277			
	Основы профессии		дз									72	29	52	36	36	72									
	История Бурятии						дз					46	18	6							46	46				
	Основы учебно-исследовательской деятельности	дз										39	16	12	39		39									
	Психология общения					дз						49	20	18					21	21	28		28			
	Физика		дз									108	43	86	51	57	108									
	Основы общественных наук						дз					59	24	10							59	59				
	Биология				дз							72	29	30				33	39	72						
	География						дз					72	29	30							48	24	72			
	Экология						дз					72	29	30							72	72				
	Выполнение индивидуального проекта																									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл									554	10	544	433	277	73	169	242	118		118	24	23	47	108	29	137
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	дз								60	1	59	47	20	59		59									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		дз							60	1	59	47	26	14	45	59									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		дз							60	1	59	47	20		59	59									

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	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
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					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						
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента							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, закусочных			дз						82	1	81	73	41				81		81						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных			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			
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента								э	488	2	486	463	100					65	65	99	70	169	72	180	252

[illegible]

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

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 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.	Лаборатории:
14.	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
15.	учебный кондитерский цех.
16.	Спортивный комплекс
17.	Залы:
18.	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
19.	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