

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Утверждаю  
Директор ГБПОУ РК "РКИГ"

Пальчук Марина Ивановна

### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым

"Романовский колледж индустрии гостеприимства"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

#### по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

основного общего образования

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС*

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС

2 г 10 м

год начала подготовки по УП

2026

Направленность

-

Приказ об утверждении ФГОС

от 9.12.2016 г

№ 1569

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практика	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)											Распределение максимальной учебной нагрузки обучающегося						Распределение аудиторной нагрузки во взаимодействии с преподавателем																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
					Зачеты	Экзамены	Другая	Всего учебной нагрузки обучающихся	В форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Всего в том числе с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Курсовой проект	Консультации	Промежуточная аттестация	1к		2к		3к		1к		2к		3к																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
												Теоретического обучения	лаб. и практ. занятия					1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.	1с 17 нед.	2с 24 нед.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000
ОД	Среднее общее образование	8	6		1476	774	60	1416	576	774	0	0	12	54	456	694	176	240			446	566	184	220	0	0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
ОД.01	Русский язык		2		72	34		72	30	34			2	6	34	38					34	38																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
ОД.02	Литература	2			108	92	6	102	8	92					2	34	74				34	68																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
ОД.03	Математика	2	3		216	36	12	204	158	36			2	8	72	88	56				70	78	56																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
ОД.04	Иностранный язык		4		144	126	10	134	126				2	6	58	86					58	76																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
ОД.05	Информатика		2		144	98	10	134	28	98			2	6	68	76					64	70																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
ОД.06	Физика	4			108	56	6	102	44	56			2				50	58					50	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
ОД.07	Химия	2			72	38		72	32	38			2	34	38						34	38																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
ОД.08	Биология		4		108	48	6	102	46	48			2	6			36	72					44	58																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
ОД.09	История	2	2		144	6	10	134	120	6			2	6	54	90					50	84																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
ОД.10	Обществознание	2			72	36		72	34	36			2	2	34	38					34	38																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
ОД.11	География	4			72	34		72	36	34			2	2	34	38					34	38																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
ОД.12	Физическая культура	1,2			72	66	6	72	4	66			2		34	38					34	38			34	38																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
ОД.13	Основы безопасности и защита Родины	2			72	52		72	18	52			2	34	38						34	38																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
ОД.14	Основы проектной деятельности	3			72	52		72	18	52			2				72								72																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
ОП	Общепрофессиональный цикл	10	2		600	304	0	600	258	304																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экзамен	Комплексный экзамен	2	[2] МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[2] МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экзамен	Комплексный экзамен	3	[3] МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[3] МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Экзамен	Комплексный экзамен	4	[4] МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4] МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Экзамен	Комплексный экзамен	5	[5] МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
				[5] МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
5	Экзамен	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
				[6] МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий



## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Военные сборы			Промежуточная аттестация			Практики						Проведение ГИА	Каникулы	Всего	
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)						
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
<b>I</b>	<b>39</b>	16	23	<b>0</b>			<b>2</b>	1	1	<b>0</b>	0	0	<b>0</b>	0	0			11	<b>52</b>
<b>II</b>	<b>25</b>	13	12	<b>0</b>			<b>1</b>	0	1	<b>3</b>	1	2	<b>12</b>	3	9			11	<b>52</b>
<b>III</b>	<b>21</b>	9	12	<b>0</b>			<b>1</b>	0	1	<b>2</b>	1	1	<b>16</b>	7	9	1		2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>85</b>	<b>38</b>	<b>47</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>1</b>		<b>24</b>	<b>147</b>

	Общие компетенции									Профессиональные компетенции															Личностные результаты воспитания																									
	ОК.01	ОК.02	ОК.03	ОК.04	ОК.05	ОК.06	ОК.07	ОК.08	ОК.09	ПК.1.1	ПК.1.2	ПК.1.3	ПК.1.4	ПК.2.1	ПК.2.2	ПК.2.3	ПК.2.4	ПК.2.5	ПК.2.6	ПК.2.7	ПК.2.8	ПК.3.1	ПК.3.2	ПК.3.3	ПК.3.4	ПК.3.5	ПК.3.6	ПК.4.1	ПК.4.2	ПК.4.3	ПК.4.4	ПК.4.5	ПК.5.1	ПК.5.2	ПК.5.3	ПК.5.4	ПК.5.5	ЛР.1	ЛР.2	ЛР.3	ЛР.4	ЛР.5	ЛР.6	ЛР.7	ЛР.8	ЛР.9	ЛР.10	ЛР.11	ЛР.12	ЛР.13
<b>ОД</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>																																																	
ООП.01	Русский язык																																																	
ООП.02	Литература																																																	
ООП.03	Математика																																																	
ООП.04	Иностранный язык																																																	
ООП.05	Информатика																																																	
ООП.06	Физика																																																	
ООП.07	Химия																																																	
ООП.08	Биология																																																	
ООП.09	История																																																	
ООП.10	Обществознание																																																	
ООП.11	География																																																	
ООП.12	Физическая культура																																																	
ООП.13	Основы безопасности жизнедеятельности																																																	
ООП.14	Основы проектной деятельности																																																	
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>																																																	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																																																	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																																																	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																																																	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																																																	
ОП.05	Основы калькуляции и учета																																																	
ОП.06	Охрана труда																																																	
ОП.07	Иностранный язык по профессиональной деятельности																																																	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																																																	
ОП.09	Физическая культура																																																	
ОП.10	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности																																																	
ОП.11	Основы рисования и лепки																																																	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности																																																	
ОП.13	Техника поиска работы																																																	
<b>ПУЦ</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>																																																	
ПМ.01	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, кондитерских изделий и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий																																																	
ПМ.02	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, кондитерских изделий и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, кондитерских изделий																																																	
ПМ.03	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, кондитерских изделий																																																	
ПМ.04	приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																																																	
ПМ.05	приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																																																	
Государственная итоговая аттестация																																																		

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):	
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:	
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:	
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:	
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

№	Наименование
Кабинеты:	
1	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.
2	Товароведения продовольственных товаров.
3	Технологии кулинарного и кондитерского производства.
4	Иностранного языка, Русского языка, Литературы
5	Социально-экономических дисциплин.
6	Технического оснащения и организации рабочего места.
7	Информатики, ИКТ
8	Основы безопасности и защиты Родины
Лаборатории:	
1	«Учебный кондитерский цех»
2	«Учебный кулинарный цех»
Спортивный комплекс	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Залы	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Наименование ЦМК
Общеобразовательных учебных дисциплин
Общепрофессиональных и профессиональных учебных дисциплин

## **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **к учебному плану основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

#### **1. Нормативная база**

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основании следующих нормативных правовых Федеральное закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями по состоянию на 25 апреля 2026 г.);

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (с изменениями, внесенными Приказами Минпросвещения России от 17 декабря 2020 г. № 747 и от 03 июля 2024 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» (в редакции Приказа Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции, действующей с 01 сентября Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 115н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».

Учебный план разработан с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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

Учебный год начинается с 1 сентября.

Срок получения среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Присваиваемая квалификация — «Повар, кондитер».

В соответствии с пунктом 28 Приказа № 762 (в редакции от 16 апреля 2026 г. № 274) продолжительность одного академического часа составляет 45 минут.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося, включая аудиторные занятия, практику, консультации и все виды аттестации, составляет 36 академических часов в неделю.

Самостоятельная работа обучающегося составляет 152 часа за весь период обучения, что соответствует требованиям ФГОС СПО.

Консультации для обучающихся предусмотрены в объеме 100 часов в год на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося (при наполняемости группы 25 человек). Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

#### **3. Практическая подготовка**

В соответствии с пунктом 16 Приказа № 762 образовательная деятельность при освоении образовательной программы организуется в форме практической подготовки.

Общий объем практики составляет 1188 часов (33 недели), в том числе учебная практика — 180 часов (5 недель) и производственная практика (по профилю специальности) — 1008 часов (28 недель). Доля практики в профессиональном цикле составляет 51,3 процента, что значительно превышает установленные ФГОС СПО 25 процентов (пункт 2.7 ФГОС).

Объем практической подготовки (практика вместе с лабораторными и практическими занятиями в составе междисциплинарных курсов) составляет 1696 часов, или 73,2 процента от объема профессионального цикла, что соответствует требованиям Приказа № 762 (не менее 70 процентов с учетом практики).

Распределение практики по курсам и семестрам:

Практика на первом курсе не предусмотрена учебным планом. На втором курсе в первом семестре проводится учебная практика по модулю ПМ.02 в объеме 1 недели (36 часов). Во втором семестре второго курса проводится производственная практика по модулям ПМ.02 и ПМ.03 в общем объеме 9 недель (324 часа).

На третьем курсе в первом семестре проводится учебная практика по модулям ПМ.03, ПМ.04 и ПМ.05 в общем объеме 3 недель (108 часов). Во втором семестре третьего курса проводится производственная практика по модулям ПМ.04 и ПМ.05 в общем объеме 9 недель (324 часа).

Учебная практика проводится рассредоточено — путем чередования дней (недель) учебной практики с теоретическими занятиями. Такой способ позволяет обучающимся поэтапно осваивать первичные профессиональные умения и навыки в рамках изучаемых профессиональных модулей, интегрируя практическую подготовку с теоретическим обучением.

Производственная практика проводится концентрированно — непрерывными периодами (целыми неделями) без теоретических занятий. Данный подход обеспечивает полное погружение обучающегося в профессиональную среду, выполнение реальных производственных задач и формирование готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

#### **4. Каникулы**

В соответствии с пунктом 26 Приказа № 762 продолжительность каникул составляет не менее 9 недель в учебном году (при сроке обучения более 1 года, включая не менее 2 недель в зимний период).

На первом курсе предусмотрены зимние каникулы продолжительностью 2 недели и летние каникулы продолжительностью 9 недель, всего 11 недель. На втором курсе предусмотрены зимние каникулы продолжительностью 2 недели и летние каникулы продолжительностью 9 недель, всего 11 недель. На третьем курсе предусмотрены зимние каникулы продолжительностью 2 недели.

Продолжительность каникул соответствует установленным требованиям.

#### **5. Промежуточная аттестация**

В соответствии с пунктами 30-32 Приказа № 762 освоение образовательной программы сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся. Формами промежуточной аттестации являются: экзамен, дифференцированный зачет и квалификационный экзамен по модулю.

Количество экзаменов и зачетов в учебном году соответствует установленным требованиям (не более 8 экзаменов и не более 10 зачетов в год без учета физической культуры и факультативных дисциплин).

Распределение по семестрам: в первом семестре первого курса проводится 1 экзамен и 3 дифференцированных зачета; во втором семестре первого курса — 4 экзамена и 7 дифференцированных зачетов; в первом семестре второго курса — 3 экзамена и 4 дифференцированных зачета; во втором семестре второго курса — 5 экзаменов и 6 дифференцированных зачетов; в первом семестре третьего курса — 2 экзамена и 6 дифференцированных зачетов; во втором семестре третьего курса — 3 квалификационных экзамена и 3 дифференцированных зачета. Всего за весь период обучения проводится 18 экзаменов. Промежуточная аттестация проводится в рамках освоения учебных циклов. Курсовые работы и проекты не предусмотрены учебным планом.

## **6. Комплексные виды контроля**

По итогам освоения междисциплинарных курсов в рамках одного профессионального модуля проводится комплексный квалификационный экзамен.

Квалификационный экзамен по модулю ПМ.01 проводится в третьем семестре по итогам освоения МДК.01.01 «Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» и МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных

Квалификационный экзамен по модулю ПМ.02 проводится в четвертом семестре по итогам освоения МДК.02.01 «Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок» и МДК.02.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок».

Квалификационный экзамен по модулю ПМ.03 проводится в четвертом семестре по итогам освоения МДК.03.01 «Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» и МДК.03.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок».

Квалификационный экзамен по модулю ПМ.04 проводится в пятом семестре по итогам освоения МДК.04.01 «Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков» и МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков».

Квалификационный экзамен по модулю ПМ.05 проводится в шестом семестре по итогам освоения МДК.05.01 «Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и МДК.05.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Квалификационный экзамен проводится после завершения учебной и производственной практики по модулю. Оценка вносится в сводную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

## **7. Государственная итоговая аттестация**

В соответствии с Приказом № 800 (в редакции, действующей с 1 сентября 2026 года) государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена как основной формы государственной итоговой аттестации для программ среднего профессионального образования. Объем государственной итоговой аттестации составляет 36 часов (1 неделя) и проводится во втором семестре третьего курса.

Результаты демонстрационного экзамена могут быть признаны в качестве результатов независимой оценки квалификации в соответствии с действующим законодательством.

## **8. Формирование вариативной части**

В соответствии с пунктом 2.1 ФГОС СПО структура образовательной программы включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений. Объем вариативной части составляет 880 часов, что составляет 20,0 процента от общего объема времени (4428 часов) и полностью соответствует требованию ФГОС СПО, согласно которому вариативная часть должна составлять не менее 20 процентов.

Вариативная часть распределяется следующим образом.

По общепрофессиональному циклу на вариативную часть отведено 278 часов. Дисциплина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» дополнена 16 часами для усиления санитарно-гигиенической подготовки с учетом актуальных требований СанПиН. Дисциплина «Основы товароведения продовольственных товаров» дополнена 84 часами для расширения знаний о современных продовольственных товарах и их экспертизе. Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» дополнена 3 часами для актуализации правовых норм деятельности предприятий питания. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» дополнена 6 часами для углубления вопросов безопасности при работе с тепловым оборудованием. Дисциплина «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности» дополнена 36 часами для освоения современных учетных и калькуляционных программ. Дисциплина «Основы рисования и лепка» в объеме 50 часов введена для формирования навыков художественного оформления кондитерских изделий по запросу работодателей. Дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» в объеме 36 часов. По профессиональному циклу на вариативную часть отведено 602 часа. Профессиональный модуль ПМ.01 «Приготовление полуфабрикатов» дополнен 32 часами для углубления практических навыков первичной обработки продуктов. Профессиональный модуль ПМ.02 «Приготовление горячих блюд» дополнен 32 часами для расширения ассортимента и отработки технологий приготовления горячих блюд. Профессиональный модуль ПМ.03 «Приготовление холодных блюд» дополнен 32 часами для углубления навыков приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Профессиональный модуль ПМ.04 «Приготовление сладких блюд, десертов, напитков» дополнен 44 часами для увеличения объема практики по сложным видам десертов.

Профессиональный модуль ПМ.05 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» дополнен 44 часами для увеличения объема практики по сложным видам десертов. Вариативная часть направлена на расширение основных видов деятельности, углубление подготовки по общепрофессиональному циклу, получение дополнительных компетенций для обеспечения конкурентоспособности выпускника, а также на учет требований регионального рынка.

## **9. Заключение**

Учебный план разработан в строгом соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и 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 Все структурные элементы плана, включая общий объем образовательной программы, соотношение учебных циклов, объем практики, формы и сроки промежуточной и государственной итоговой аттестации, соответствуют установленным нормативным требованиям.

**Согласовано:**