



УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа
Гапаненко Ю.С.
«30» августа 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Торопецкий колледж»
«Торопецкий колледж»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 «Повар, кондитер»

по программе базовой подготовки

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

1. МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩАЯ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

1.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Всего	в четв. в форме	Объем образовательной программы в академических часах									Объем образовательной программы, распределенной по курсам и семестрам в академических часах)					
		Дифференциальные	Зачеты	Экзамены			лекционные	Лабораторные	семинарские	практические	консультации	самостоятельные	уточняющие	вариативная часть	1 курс		2 курс		3 курс		
															с1	с2	с1	с2	с1	с2	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
ОД.00	Общеобразовательный цикл	-/-/-/ -/-	-/-/ -/-/- /-	-/-/-/-/-/ -	1476	828	568	828	0	0	56	0	24	0	612	864	0	0	0	0	
ОДБ.00	Общеобразовательные дисциплины базовые	-/2/-/ -/-/-	-/-/ -/-/- /-	-/2/-/-/-/ -	1012	516	450	516	0	0	36	0	10	0	392	620	0	0	0	0	
ОДБ.01	Русский язык			2С	72	44	20	44			4		4	0	40	32					
ОДБ.02	Литература	2С			108	30	74	30			4			0	44	64					
ОДБ.03	История	2С			136	42	90	42			4			0	40	96					
ОДБ.04	Обществознание	2С			72	26	44	26			2			0	34	38					
ОДБ.05	География	2С			72	26	44	26			2			0		72					
ОДБ.06	Математика			2С	232	136	80	136			10		6	0	80	152					
ОДБ.07	Физическая культура	2С			72	68	4	68						0	34	38					
ОДБ.08	Основы безопасности и защиты Родины	2С			68	36	30	36			2			0	34	34					
ОДБ.09	Физика	2С			108	70	34	70			4			0	52	56					
ОДБ.10	Биология	2С			72	38	30	38			4			0	34	38					
ОДП.00	Общеобразовательные дисциплины профильные	-/-/-/ -/-/-	-/-/ -/-/- /-	-/-/3/-/-/ /-	432	296	104	296	0	0	18	0	14	0	188	244	0	0	0	0	
ОДП.11	Иностранный язык			2С	144	104	32	104			4		4	0	56	88					
ОДП.12	Информатика			2С	144	104	32	104			4		4	0	62	82					
ОДП.13	Химия			2С	144	88	40	88			10		6	0	70	74					
ОДД.00.	Общеобразовательные дисциплины дополнительные	1/-/-/ -/-/-	-/-/ -/-/- /-	-/-/-/-/-/ -	32	16	14	16	0	0	2	0	0	0	32	0	0	0	0	0	
ОДД.14	Индивидуальный проект	1С			32	16	14	16			2			0	32						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/ /1/3/ -/-	-/-/1 -/-/- /-	-/-/4/1/-/ /-	360	189	137	189	0	0	16	18	24	36	0	0	232	128	0	0	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			3С	36	19	13	19			2	2	6	0			36				

ОП.02	Основы товароведения Продовольственных товаров			3С	36	16	16	16			2	2	6	0			36			
ОП.03	Техническое оснащение и организация Рабочего места			3С	36	12	20	12			2	2	6	0			36			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			4С	36	8	24	8			2	2		0			36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета			3С	68	34	28	34			4	2	6	36			68			
ОП.06	Охрана труда	3С			36	10	22	10			2	2		0			36			
ОП.07	Иностранный язык в Профессиональной деятельности	4С			36	34		34				2		0			36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4С			36	18	14	18			2	2		0			36			
ОП.09	Физическая культура	4С			40	38		38				2		0			20	20		
ОП.00ВЧ	Общепрофессиональный цикл (вариативная часть)	-/-/-/ /4/1/1	-/-/ /-/-/ /-	-/-/-/-/ /1	390	220	138	220	0	0	18	14	12	402	0	0	56	142	112	80
ОП.10ВЧ	Основы предпринимательства	4С			36	14	18	14			2	2		36			18	18		
ОП.11ВЧ	Экология в профессиональной деятельности			6С	36	12	20	12			2	2	6	42				24	12	
ОП.12ВЧ	Основы финансовой грамотности	4С			36	14	18	14			2	2		36			18	18		
ОП.13ВЧ	Дизайн кулинарных блюд	4С		5С	76	48	24	48			2	2	6	82			20	36	20	
ОП.14ВЧ	Спецрисование и лепка	4С			70	48	18	48			2	2		70			70			
ОП.15ВЧ	Основы бережливого производства	5С			68	42	18	42			6	2		68				68		
ОП.16ВЧ	Эффективное поведение выпускников на рынке труда	6с			68	42	22	42		2				68					68	
П.00	Профессиональный цикл	-/-/2/ /-/2/3	-/-/ /-/-/ /-	-/-/-/2/ /2Экв	20586	1654	354	322	0	1332	30	20	72	150	0	0	300	576	476	706

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий Разнообразного ассортимента	-/-/1/ /-	-/-/ /-/-	-/-/-/1/ /Экв	248	192	48	48	0	144	4	4	6	0	0	0	108	140	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготов ки реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3С			32	18	10	18			2	2					32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4С	72	30	38	30			2	2	6				40	32		
УП.01.	Учебная практика				72	72				72							36	36		
ПП.01.	Производственная практика				72	72				72								72		

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/-/1/-/ -/-	-/-/-/ -/-/-	-/-/-/1/ /Экв	628	546	70	78	0	468	8	4	6	72	0	0	192	436	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, Кулинарных изделий, закусок	3С			32	16	12	16			2	2					32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4с	128	62	58	62			6	2	6				52	76		
УП.02	Учебная практика				216	216				216				72			108	108		
ПП.02.	Производственная практика				252	252				252								252		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/-/-/ /1/1	-/-/-/ -/-/-	-/-/-/ /1/Экв	350	270	70	54	0	216	6	4	6	42	0	0	0	0	242	108
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, Кулинарных изделий, закусок			5С	32	10	18	10			2	2							32	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				102	44	52	44			4	2	6	6					102	
УП.03	Учебная практика	5С			108	108				108				36					108	
ПП.03	Производственная практика	6С			108	108				108										108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/-/-/-/ /1	-/-/-/ -/-/-	-/-/-/-/1/ Экв	276	196	70	52	0	144	6	4	30	36	0	0	0	0	88	188

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			5С	68	24	38	24			4	2	12	36					68			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6С	64	28	32	28			2	2	18						20	44		
УП.04	Учебная практика	6С			72	72				72										72		
ПП.04	Производственная практика				72	72				72											72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/-/-/-/1	-/-/-/-/-	-/-/-/-/1/1 Экв	556	450	96	90	0	360	6	4	24	0	0	0	0	0	146	410		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5С	68	30	32	30			4	2	6						68			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных Кондитерских изделий			6С	128	60	64	60			2	2	18						30	98		
УП.05	Учебная практика	6С			144	144				144									48	96		
ПП.05	Производственная практика				216	216				216											216	
ПДП	Преддипломная практика	0																				
ПА.00	Промежуточная аттестация				108												24	18	24	42		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36			36												36		
	ВСЕГО				4428	2891	1197	1595	0	1332	120	52	132	624	612	864	612	864	612	864		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена (1неделя)										Дисциплин и МДК							612	864	468	396	456	300
										Учебной практики									144	144	156	168
										Производственной практики										324		396
										Преддипломной практики												
										Экзаменов								5	4	3	4	3
										Дифференцированных зачетов							1	8	3	7	2	4

1. Учебный план разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413, с учетом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259), Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 зарегистрированным в Минюсте РФ 22 декабря 2016 г. № 44898, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464; Профессиональным стандартом "Повар", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); Профессиональным стандартом "Кондитер", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); Профессиональным стандартом "Пекарь", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание – в соответствии с календарным учебным графиком.

3. Объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельную работу.

4. Самостоятельная работа обучающихся составляет не более 20% от объема часов, отведенных на освоение дисциплины, профессионального модуля, включена в общий объем часов, содержание самостоятельной работы отражается в рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

5. Общеобразовательный учебный цикл реализуется по естественнонаучному профилю. Определены учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей: «Информатика», «Химия», "Биология" (профильные); «Физика», «Обществознание (вкл. экономику и право)», "География"). Учебная дисциплина "Индивидуальный учебный проект", включенная в общеобразовательный учебный цикл, направлена на формирование общих компетенций, личностных и метапредметных результатов освоения основной образовательной программы. Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме. Тематика проектов разрабатывается предметно-цикловыми комиссиями общеобразовательных дисциплин с учетом профиля обучения и осваиваемой специальности. Занятия по учебной дисциплине "Индивидуальный учебный проект" проводятся в учебных кабинетах и лабораториях общеобразовательных дисциплин и дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла.

6. Перечень, содержание, объем и порядок реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы определен с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессиональных стандартов, потребностями регионального рынка труда.

7. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется как в соответствии с требованиями ФГОС СОО в рамках общеобразовательного учебного цикла (72 часа), так и в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 40 часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

8. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального учебного цикла в объеме 36 академических часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей) направлено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

9. Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения программ дисциплин, профессиональных модулей соответствующих учебных циклов. Объем часов, предусмотренный на проведение промежуточной аттестации, включает часы на проведение экзаменов, консультаций. Контрольные работы и зачеты проводятся за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и междисциплинарных курсов, практик.

10. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 17 недель (612 часов), объем производственной практики составляет 20 недель (720 часов), что составляет более 25% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл. Учебная практика в объеме 17 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 3,4 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 3, 4 семестр - ПМ.02 - 6 недель, 5 семестр - ПМ 03 - 3 недели, 6 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 5,6 семестр – ПМ 05 - 4 недели. Производственная практика в объеме 20 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей рассредоточено по семестрам: 4 семестр ПМ. 01 - 2 недели, 4 семестр - ПМ.02 - 7 недель, 6 семестр - ПМ 03 - 3 недели, 6 семестр - ПМ 04 - 2 недели, 6 семестр - ПМ 05 - 6 недель. 11. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	2,3,4,5,6	17
ПП.00	Производственная практика	4,6	20
	Всего:		37

