

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
"ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
"ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

План одобрен

Ученым советом ФГБОУ ВО "ЛГПУ"  
Протокол № 6 от 29.11.2024

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор  
по учебно-методической работе  
" 02 " января 2024 г.  
Е.Н. Дятлова

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

43.01.09

**43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**  
Профиль СОО: естественно-научный

Квалификация: Повар. Кондитер
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 1 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)	2025
Учебный год	2025-2026, 2026-2027
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1569 от 09.12.2016 (с изменениями и дополнениями)

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)

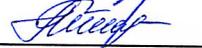
Основной	Виды деятельности
+	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

СОГЛАСОВАНО

Врио директора Департамента образования

И.о. директора МПК ФГБОУ ВО "ЛГПУ"

Зам. директора по учебно-методической работе

 /Т.В.Киреева/  
 /К.Н.Белусов/  
 /М.И.Белусова/



-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2	
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Трудоёмкость	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4
Считать в плане	Индекс	Наименование												Итого	Итого	Итого	Итого	
<b>III. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>						2952	2952	1804	1788	1100	48		2340	612	744	712	728	768
<b>ОПЦ. Общепрофессиональный цикл</b>						498	498	460	454	20	18		316	182	212	106	116	64
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1			48	48	42	40		6		36	12	48			
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			70	70	62	60	2	6		36	34		30	40	
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3			78	78	72	70		6		36	42	34	18	26	
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			4	32	32	30	30	2			32					32
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			1	32	32	30	30	2			32		32			
+	ОПЦ.06	Охрана труда			1	36	36	36	36				36		36			
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	32	32	30	30	2			32					32
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			2	36	36	30	30	6			36			36		
+	ОПЦ.09	Физическая культура		2	3	40	40	40	40				40			22	18	
+	ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи			1	30	30	30	30					30	30			
+	ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3	32	32	30	30	2				32			32	
+	ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			1	32	32	28	28	4				32	32			
<b>ПЦ. Профессиональный цикл</b>						2418	2418	1344	1334	1044	30		1988	430	532	606	612	668
+	ПМ.01	<b>Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"</b>	2		1122	292	292	174	172	112	6		292		138	154		
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1	36	36	36	36				36		36			
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	64	64	64	64				64		30	34		
+	УП.01.01	Учебная практика			1	72	72	72	72				72		72			
+	ПП.01.01	Производственная практика			2	108	108			108			108			108		
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"</i>	2			12	12	2		4	6		12			12		
+	ПМ.02	<b>Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</b>	2		1222	600	600	368	366	226	6		496	104	266	334		
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			1	48	48	36	36	12			32	16	48			

+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2	144	144	114	114	30			128	16	74	70		
+	УП.02.01	Учебная практика			2	216	216	216	216				180	36	144	72		
+	ПП.02.01	Производственная практика			2	180	180			180			144	36		180		
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</i>	2			12	12	2		4	6		12			12		
+	ПМ.03	<b>Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</b>	3		2233	468	468	236	234	226	6		392	76	128	118	222	
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			2	50	50	40	40	10			32	18	26	24		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			3	118	118	86	86	32			96	22	30	58	30	
+	УП.03.01	Учебная практика			2	108	108	108	108				108		72	36		
+	ПП.03.01	Производственная практика			3	180	180			180			144	36			180	
+	ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</i>	3			12	12	2		4	6		12				12	
+	ПМ.04	<b>Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"</b>	4		4444	404	404	222	220	176	6		288	116				404
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			4	56	56	42	42	14			32	24				56
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			4	84	84	70	70	14			64	20				84
+	УП.04.01	Учебная практика			4	108	108	108	108				72	36				108
+	ПП.04.01	Производственная практика			4	144	144			144			108	36				144
+	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"</i>	4			12	12	2		4	6		12					12
+	ПМ.05	<b>Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"</b>	4		3334	654	654	344	342	304	6		520	134			390	264
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			3	50	50	36	36	14			32	18			50	

+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			3	160	160	126	126	34			128	32			160	
+	УП.05.01	Учебная практика			3	180	180	180	180				144	36			180	
+	ПП.05.01	Производственная практика			4	252	252			252			216	36				252
+	ПМ.05.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"</i>	4			12	12	2		4	6			12				12
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>						36	36			36			36					36
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен				36	36			36			36					36



+	ПМ.03	<b>Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</b>	3	2233	468	468	236	226	6	392	76	128	16	94	18	118	28
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		2	50	50	40	10		32	18	26	8	12	6	24	8
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3	118	118	86	32		96	22	30	8	10	12	58	20
+	УП.03.01	Учебная практика		2	108	108	108			108		72		72		36	
+	ПП.03.01	Производственная практика		3	180	180		180		144	36						
+	ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"</i>	3		12	12	2	4	6	12							
+	ПМ.04	<b>Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"</b>	4	4444	404	404	222	176	6	288	116						
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		4	56	56	42	14		32	24						
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		4	84	84	70	14		64	20						
+	УП.04.01	Учебная практика		4	108	108	108			72	36						
+	ПП.04.01	Производственная практика		4	144	144		144		108	36						
+	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"</i>	4		12	12	2	4	6	12							
+	ПМ.05	<b>Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"</b>	4	3334	654	654	344	304	6	520	134						
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		3	50	50	36	14		32	18						
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		3	160	160	126	34		128	32						
+	УП.05.01	Учебная практика		3	180	180	180			144	36						
+	ПП.05.01	Производственная практика		4	252	252		252		216	36						
+	ПМ.05.01(К)	<i>Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"</i>	4		12	12	2	4	6		12						



Семестр 2						Курс 2														Компетенции			
Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Семестр 3						Семестр 4											
Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАтт		
	254		4	332	12	728	132		326		6	246	18	768	68		212		4	472	12		
	60			6		116	42		54		4	4	12	64	18		42				4		
																							ОК 01.; ПК 1.1.
	14					40	16		14		2	2	6										ОК 01.; ОК 03.; ПК 1.1.
	8					26	12		6		2		6										ОК 01.; ПК 1.1.
														32	18		12				2		ОК 01.; ОК 03.
																							ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.
																							ОК 01.; ОК 04.
														32			30				2		ОК 01.; ОК 09.
	16			6																			ОК 01.; ОК 07.; ОК 08.
	22					18			18														ОК 08.
																							ОК 01.; ОК 05.; ОК 09.
						32	14		16			2											ОК 01.; ОК 02.
																							ОК 01.; ОК 03.
	194		4	326	12	612	90		272		2	242	6	668	50		170		4	432	12		
	18		2	112	6																		<b>ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.</b>
																							ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.1.
	18																						ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.2.
																							ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
				108																			ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
			2	4	6																		<i>ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.</i>
	100		2	200	6																		<b>ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.</b>
																							ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.
	28			16																			ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.3.
	72																						ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
				180																			ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
			2	4	6																		<i>ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.</i>



														36						36	
														36						36	OK 01.; OK 02.; OK 03.; OK 04.; OK 05.; OK 06.; OK 07.; OK 08.; ПК 1.1.; OK 09.; 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.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	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.
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ПК 1.1.
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01.; ПК 1.1.
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01.; ОК 03.; ПК 1.1.
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01.; ПК 1.1.
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 03.
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.
ОПЦ.06	Охрана труда	ОК 01.; ОК 04.
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 09.
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.; ОК 07.; ОК 08.
ОПЦ.09	Физическая культура	ОК 08.
ОПЦ.10	Деловой русский язык и культура речи	ОК 01.; ОК 05.; ОК 09.
ОПЦ.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01.; ОК 02.
ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	ОК 01.; ОК 03.
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; 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.
ПМ.01	Профессиональный модуль: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.1.
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.; ОК 07.; ПК 1.2.
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ПК 1.1.; ОК 09.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.02	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 03.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.3.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.

ПМ.03	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.3.; ПК 3.5.
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.
ПМ.04	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ПК 4.2.
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.
ПМ.05	Профессиональный модуль: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.2.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.2.
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ПМ.05.01(К)	Экзамен по профессиональному модулю: "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"	ОК 01.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 07.; ОК 09.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ОК 09.; 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.
ГИА.01	Демонстрационный экзамен	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ПК 1.1.; ОК 09.; 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.

## Пояснения к учебному плану

1. Учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) Многопрофильного педагогического колледжа федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный педагогический университет» разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1569, зарегистрированного в Минюсте России 22.12.2016 за № 44898, а также следующих нормативно-правовых документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установления соответствия отдельных профессий, специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» ((Зарегистрировано в Минюсте России 17.06.2022 № 68887);
- Приказа Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 № 70167);
- Приказа Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 (ред. от 05.05.2022) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 № 66211);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 12.08.2022) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480);
- Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 № 71763);
- Профессионального стандарта «33.011 Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н;
- Профессионального стандарта «33.010 Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н;

– Профессионального стандарта «33.014 Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н.

2. Нормативный срок освоения ППКРС базовой подготовки при очной форме получения образования 2 года 10 месяцев. Профиль получаемого образования – естественно-научный. Объем учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практики составляет – 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы. Продолжительность учебной недели – пятидневная. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами.

3. Формы и процедуры текущего контроля знаний предусмотрены в виде тестирования и контрольных работ по текущим знаниям. Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу, являются экзамен и зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не превышает 8 экзаменов в учебном году. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики. Количество зачетов, предусматриваемых в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. Формы консультации с обучающимися (групповые, индивидуальные и др.) перед проведением экзаменов и зачетов проводятся за счет часов промежуточной аттестации или времени, отводимого на дисциплину. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен по профессиональному модулю или квалификационный экзамен.

4. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

5. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.

6. Общий объем образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составляет – 2952 ч. Профессиональная подготовка включает: общепрофессиональный цикл – 498 ч., профессиональный цикл – 2418 ч., государственная итоговая аттестация – 36 ч. Доля учебных занятий и практик от объема учебных циклов составляет: 91,15%. Доля учебной и производственной практики в профессиональном цикле составляет 64,01%. Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен с учетом примерной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта, потребностями регионального рынка труда и направлен на соблюдение последовательности освоения профессиональных компетенций, принятой в отрасли.

7. Объем времени, отведенный на вариативную часть образовательной программы, определен в соответствии с требованиями ФГОС СПО (не менее 20% от общего объема времени, отведенного на освоение программы), с учетом рекомендаций примерной образовательной программы, требований профессиональных стандартов. Вариативная части в объеме 612 часов распределена следующим образом:

– общепрофессиональный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 182 часа, на 12 часов увеличен объем

обязательной нагрузки учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», на 34 часа увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров», на 42 часа увеличен объем обязательной нагрузки учебной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»; введены дисциплины: «Деловой русский язык и культура речи» – 30 часов, «Информационные технологии в профессиональной деятельности» – 32 часа, «Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности» – 32 часа;

– профессиональный цикл: обязательная нагрузка увеличена на 430 часов, на 104 часа увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 16 часов, МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 16 часов, УП.02.01 Учебная практика – на 36 часов, ПП.02.01 Производственная практика – на 36 часов; на 76 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 18 часов, МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – 22 часа, ПП.03.01 Производственная практика – 36 часов; на 116 часов увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента: МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 24 часа, МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков – 20 часов, УП.04.01 Учебная практика – 36 часов, ПП.04.01 Производственная практика – 36 часов; на 134 часа увеличен объем обязательной нагрузки ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 18 часов, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 32 часа, УП.05.01 Учебная практика – 36 часов, ПП.05.01 Производственная практика – 36 часов, Экзамен по профессиональному модулю ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» – 12 часов.

8. Учебная дисциплина «Физическая культура» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС СПО в рамках общепрофессионального цикла в объеме 40 ч. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно по 2 академических часа учебной нагрузки для формирования физической культуры выпускника и способности

направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к профессиональной деятельности, предупреждения профессиональных заболеваний.

9. Формы консультации с обучающимися (устные, письменные, групповые, индивидуальные) проводятся перед проведением экзаменов за счет часов промежуточной аттестации.

10. Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Учебная практика реализовывается рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Объем часов учебной практики составляет 19 недель (684 ч.), объем производственной практики составляет 24 недели (864 ч.). Учебная практика в объеме 19 недель реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 – 2 недели (1 семестр); ПМ.02 – 4 недели (1 семестр), 2 недели (2 семестр); ПМ.03 – 2 недели (1 семестр), 1 неделя (2 семестр); ПМ.04 – 3 недели (4 семестр); ПМ.05 – 5 недель (3 семестр). Производственная практика в объеме 24 недели реализуется по каждому из основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, проводится в рамках профессиональных модулей по семестрам: ПМ.01 – 3 недели (2 семестр); ПМ.02 – 5 недель (2 семестр); ПМ.03 – 5 недель (3 семестр); ПМ.04 – 4 недели (4 семестр); ПМ.05 – 7 недель (4 семестр). Объем часов, отводимых на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, составляет 36 часов.

11. Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» реализуется в рамках общепрофессионального цикла в объеме 36 часов. Из них на освоение основ военной службы (для юношей)/основ медицинских знаний (для девушек) предусмотрено 70% от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Прошито и пронумеровано 17

ЛИСТОВ

*(Свишлягина)*

Проректор по научно-

педагогической работе

Дятлова Е.Н.

М.П.

