



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ РО «ТККТ»

*А.П. Аникин* А.П. Аникин

«30» августа 2019 г.

М.П.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Ростовской области «Тагинский казачий кадетский техникум»

по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

повар – 3-4 разряд;

кондитер – 3-4 разряд.

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения -3 года

10 месяцев на базе основного общего  
образования

Профиль получаемого образования -  
естественнонаучный

## Пояснительная записка

### Нормативная база реализации ППКРС СПО

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС. Форма обучения очная. Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев. Обучение организуется на базе основного общего образования.

Учебный план составлен в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273;
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25 июня 2014 г. №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199 (с изменениями и дополнениями);
- Письмо Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 31.12.2015 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения

государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. № 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н.

- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум».

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

Образовательный процесс регламентирован Уставом ГБПОУ РО «ТККТ» и локальными актами техникума.

Учебная неделя в техникуме включает 5 рабочих (учебных) дней, объем обязательной нагрузки не превышает 36 академических часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся в виде уроков теоретического обучения, практических, лабораторных занятий, учебной и производственной практики.

Общий объем образовательной программы составляет 5904 часа.

Оценка качества освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов.

Текущий контроль знаний, обучающихся проводится в форме контрольных работ и тестирования. Контрольные работы проводятся за счет учебного времени, отведенного на учебную дисциплину. Для оценки знаний и умений применяется традиционная система оценивания по 5-балльной шкале.

На промежуточную аттестацию отведено 6 недель: 3 недели – на общеобразовательные дисциплины, 3 недели – на дисциплины общепрофессионального и профессионального цикла.

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла, общепрофессионального и профессионального цикла проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов. Формы промежуточной аттестации по МДК – экзамен, по учебной и производственной практике – дифференцированный зачет. По результатам освоения профессионального модуля обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный). Дифференцированные

зачеты и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, МДК, учебную и производственную практику, квалификационные экзамены – за счет времени, выделенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

Обучающиеся, подтвердившие освоение компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, допускаются к государственной итоговой аттестации. Форма государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. В учебном плане предусмотрена 1 неделя на государственную итоговую аттестацию.

Всего за период обучения предусмотрено 6 зачетов, 30 дифференцированных зачетов, 16 экзаменов, при этом соблюдаются требования не превышения 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов в учебном году (дифференцированные зачеты и зачеты по физической культуре в указанное количество не входят).

Консультации для студентов предусмотрены в количестве 76 часов из часов, отведенных на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций – групповые, устные, индивидуальные консультации.

Учебная и производственная практика организована в соответствии с требованиями ФГОС СПО для студентов, осваивающих программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии среднего профессионального образования. Порядок проведения учебной и производственной практики осуществляется в соответствии с Порядком организации и осуществления учебной и производственной практики в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Тацинский казачий кадетский техникум».

Учебная практика проводится рассредоточенно по завершении изучения определённого раздела теоретической части модуля. Такая форма позволяет более прочно закрепить теоретические знания обучающихся на практике. Группа обучающихся делится на подгруппы по 10-12 человек, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в учебных кулинарных и кондитерских цехах техникума.

Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемую после изучения МДК и прохождения учебной практики по каждому профессиональному модулю. Производственная практика студентов второго, третьего и четвертого года обучения проводится концентрированно на предприятиях общественного

питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся на основе прямых договоров, заключаемых между техникумом и каждой организацией, куда направляется студент.

Всего выделено 1476 часов на учебную и производственную практику.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, из них 2 недели в зимний период.

## **Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл ППКРС СПО формируется в соответствии с Рекомендациями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (профильное обучение) в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль. На общеобразовательный цикл отведено 2253 часа.

Общеобразовательная подготовка осуществляется рассредоточено, на 1,2 и 3 курсах, одновременно с освоением ППКРС СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин профессионального цикла ППКРС СПО.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов за счет времени, отведенного на дисциплину, и экзаменов – за счет времени, выделенного ФГОС.

Экзамены проводятся по дисциплинам: русский язык в 4 семестре, математика в 5 семестре, обществознание (включая экономику и право) в 5 семестре. По профильным дисциплинам – химия в 4 семестре, биология во 2 семестре. По остальным дисциплинам общеобразовательного цикла проводится дифференцированный зачет за счет времени, отведенного на изучение этой дисциплины по окончании ее изучения.

За основу взяты примерные программы общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные ФГАУ «ФИРО» в качестве примерных программ для реализации ОПОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол №3 от 21 июля 2015г. регистрационный номер рецензии 384 от 23 июля 2015 г. ФГАУ «ФИРО»)

Учебным планом предусмотрено выполнение каждым студентом индивидуального проекта по одной из профильных общеобразовательных дисциплин.

## **Общепрофессиональный цикл**

Общепрофессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин в соответствии с общими компетенциями и основными видами деятельности. С целью получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и требований

работодателей, за счет часов вариативной части в цикл включены дополнительные дисциплины: «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Организация обслуживания в ресторане», и «Основы финансовой грамотности»

На обучение по учебному циклу отводится 892 часа.

### **Профессиональный цикл**

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В учебный цикл включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения профессионального цикла.

На обучение по междисциплинарным курсам отводится 995 часов, на учебную и производственную практики – 1512 часов (42 недели) и промежуточную аттестацию – 108 часов (3 недели).

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика. Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно.

Учебная практика проводится: в учебно-производственных лабораториях техникума.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания в соответствии с заключенными договорами.

### **Формирование вариативной части**

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая вариативную часть. Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, а также для получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной образовательной программы. По результатам исследований потребности работодателей была окончательно сформирована вариативная часть.

Вариативная часть программы составляет 1404 часа, которая использована на:

- введение дисциплин общепрофессионального цикла

- ОП. 10 Информационные технологии в профессиональной деятельности (113 часов), ОП. 11 Организация обслуживания в ресторане (60 часов), ОП.12 Основы финансовой грамотности (38 часов);
- увеличение объема времени на освоение дисциплин общеобразовательного цикла – 237 часов;
  - увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла – 357 часов;
  - введение профессионального модуля ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни – 270 часов;
  - увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла – 329 часов.

Индекс	Элементы учебного процесса	Обязательная учебная нагрузка	
		Всего	В том числе лаб.и практ. занятий
1	2	3	4
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>237</b>	
ОУД.03	Иностранный язык	39	
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	52	
ОУД.06	Физическая культура	39	
ОУД.09	Физика	32	
ОУД.10	Астрономия	36	
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	39	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>568</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	56	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	60	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	60	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	57	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	28	
ОП.06	Охрана труда	6	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	64	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	
ОП.09	Физическая культура	20	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	113	
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	60	
ОП.12	Основы финансовой грамотности	38	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>599</b>	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	6	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	12	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	78	
УП.02	Учебная практика	36	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	50	
УП.03	Учебная практика	36	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	30	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	59	
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	90	
УП.06	Учебная практика	108	
ПП.06	Производственная практика	72	
	<b>Всего</b>	<b>1404</b>	

### Порядок аттестации студентов

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, которые проводятся согласно календарного графика и указаны в рабочем учебном плане. Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой дисциплине доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена, который способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должна соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п\п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
2.	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
3.	Кабинет русского языка, литературы, иностранного языка
4.	Кабинет математики
5.	Кабинет истории, обществознания, географии, экономики
6.	Кабинет химии, биологии, экологии
7.	Кабинет физики, электротехники
8.	Кабинет информатики
9.	Кабинет основ православной культуры
10.	Кабинет социально-экономических дисциплин
11.	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
12.	Кабинет товароведения продовольственных товаров
13.	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
	<b>Лаборатории:</b>
14.	Учебная кухня ресторана
15.	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс:</b>
16.	Спортивный зал
17.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
18.	Спортивная площадка
19.	Место для стрельбы
	<b>Залы:</b>
20.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
21.	Актовый зал

Заместитель директора по УПР

Л.В. Петрова

Заместитель директора по УМР

В.А. Гулянская

### Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Всего учебных недель	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	нет	нет	1	нет	41	11	52
II курс	32,5	3	4	1,5	нет	39,5	11	52
III курс	25	6	8	2	нет	39	11	52
IV курс	18,5	9	10	1,5	2	37,5	2	43
<b>Всего</b>	<b>116</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>157</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам							
					Всего занятий	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Промежуточная аттестация	I курс 41 нед.		II курс 39 нед.		III курс 39 нед.		IV курс 38 нед.	
						Занятия по дисциплинам/МДК		Практики	Консультации		1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22,5 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 21,5 нед.
						Всего по дисциплинам/МДК	В т. ч. лабораторные и практические занятия											
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Объем образовательной программы	3/ДЗ/Э	5904*	50	4090	4090		1476	148	68	612	828	612	810	576	828	612	738
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам																	
ОУД. 00	Общеобразовательный учебный цикл		2361*	-	2253	2253			76	32	612	701	407	387	124	22		
ОУДб. 01	Русский язык	4 - Э	132	-	114	114	45		14	4	20	23	36	35				
ОУДб. 02	Литература	3 - ДЗ	171	-	171	171	35				48	89	34					
ОУДб. 03	Иностранный язык	4 - ДЗ	210	-	210	210	28				51	37	57	65				
ОУДб. 04	Математика	5 - Э	298	-	280	280	92		14	4	68	58	40	51	63			
ОУДб. 05	История	4 - ДЗ	171	-	171	171	34				34	46	34	57				
ОУДб. 06	Физическая культура	3,3,3, ДЗ	210	-	210	210	162				51	69	51	39				
ОУДб. 07	Основы безопасности жизнедеятельности	2 - ДЗ	72		72	72	8				34	38						
ОУДп. 08	Информатика	2 - Э	126	-	108	108	70		12	6	51	57						
ОУДб. 09	Физика	3 - ДЗ	140	-	140	140	17				51	55	34					
ОУДб. 10	Астрономия	4 - ДЗ	36	-	36	36	3							36				
ОУДп. 11	Химия	4 - Э	189	-	171	171	59		12	6	51	40	31	49				
ОУДб. 12	Обществознание (вкл. экономику и право)	5 - Э	228	-	210	210	42		12	6	34	42	34	55	45			
ОУДп. 13	Биология	2 - Э	90	-	72	72	16		12	6	34	38						
ОУДб. 14	География	3 - ДЗ	72	-	72	72	34				17	23	32					

ОУДб. 15	Экология	2 - ДЗ	72	-	72	72	9				34	38						
	Индивидуальный учебный проект																	
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>		<b>144</b>	<b>-</b>	<b>144</b>	<b>144</b>					<b>34</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>22</b>		
УД.16	Основы православной культуры		57	-	57	57	12				34	23						
УД.17	История донского казачества		38	-	38	38	14								16	22		
УД.18	Экология Донского края		49	-	49	49	20					25	24					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>		<b>892</b>	<b>40</b>	<b>852</b>	<b>852</b>			<b>6</b>	<b>6</b>		<b>127</b>	<b>59</b>	<b>98</b>	<b>108</b>	<b>281</b>	<b>133</b>	<b>86</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	4 - Э	92	10	82	82	38		6	6		26/3 см.р	17/3 см.р	49/4 см.р				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3 - ДЗ	96	10	86	86	32					71/5 см.р	25/5 см.р					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4 - ДЗ	96	-	96	96	34					30	17	49				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8 - ДЗ	93	10	83	83	30									52/4 см.р	23/3 см.р	18/3 см.р
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6 - ДЗ	60	-	60	60	40								28	32		
ОП.06	Охрана труда	6 - ДЗ	42	-	42	42	12									42		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8 - ДЗ	100	-	100	100	38								32	32	17	19
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6 - ДЗ	42	-	42	42	22								16	26		
ОП.09	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	60	-	60	60	60								16	15	17	12
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8 - ДЗ	113	10	103	103	46									38/3 см.р	38/3 см.р	37/4 см.р
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	6 - ДЗ	60	-	60	60	29								16	44		
ОП.12	Основы финансовой грамотности	7 - ДЗ	38	-	38	38	12										38	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2615*</b>	<b>10</b>	<b>985</b>	<b>985</b>		<b>1512</b>	<b>60</b>	<b>36</b>			<b>146</b>	<b>325</b>	<b>344</b>	<b>525</b>	<b>479</b>	<b>652</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2507</b>	<b>10</b>	<b>985</b>	<b>985</b>		<b>1512</b>	<b>60</b>	<b>36</b>			<b>146</b>	<b>325</b>	<b>344</b>	<b>525</b>	<b>479</b>	<b>652</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</b>	4 – Э кв.	<b>276</b>	<b>10</b>	<b>114</b>	<b>114</b>	<b>56</b>	<b>144</b>	<b>10</b>	<b>6</b>			<b>146</b>	<b>112</b>				





<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		<b>72</b>														
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с по)																
	<b>Всего</b>		<b>5904*</b>														
*в том числе вариативная часть и ПА Э* экзамен комплексный		всего								612	828	540	594	468	468	396	270
			Дисциплин и МДК							-	-	72	72	108	108	216	108
			Учебной практики							-	-	-	144	-	288	-	396
			Производственной практики							-	2	-	5	3	3	1	5
			Экзаменов							-	2	5	5	1	7	3	7
			Дифференцированных зачетов							1	1	1	-	1	1	1	-
			Зачетов														

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ РО «ТККТ»  
\_\_\_\_\_ А.П. Аникин  
«31» августа 2018 г.

## КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области  
«Тацинский казачий кадетский техникум»

по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:  
Повар 3-4 разряд  
Кондитер 3-4 разряд  
Форма обучения - очная  
Нормативный срок обучения -3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого образования - естественнонаучный

















	(ОУД) Профильные		Порядковый номер недель учебного года																	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>133</b>
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	20 обяз 3 сам	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	<b>23</b>
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Обязат	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	<b>17</b>
ОП.09	Физическая культура	Обязат	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	<b>17</b>
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	35 обяз 3 сам	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	<b>38</b>
ОП.12	Основы финансовой грамотности	Обязат	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	0	<b>38</b>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>31</b>	<b>479</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>31</b>	<b>479</b>
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	Обязат	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>204</b>						
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Обязат.	10	10	10	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Обязат.	6	6	6	8	16	16	10	10	10	6	0	0	0	0	0	0	0	94
УП.04	Учебная практика	Обязат.	12	12	12	12	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	<b>72</b>
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	Обязат.	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>31</b>	<b>275</b>
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Обязат.	0	0	0	0	0	0	10	10	4	4	10	0	0	0	0	0	0	<b>38</b>
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Обязат.	0	0	0	0	0	0	8	8	2	6	6	16	16	16	4	4	7	<b>93</b>
УП.05	Учебная практика	Обязат.	0	0	0	0	0	0	0	12	12	12	12	12	12	12	24	24	24	<b>144</b>
	<b>ВСЕГО</b>		<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>612</b>



