

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТАЦИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ООП СПО по профессии
43.01.09.
Повар, кондитер

ОДОБРЕН
на заседании Педагогического
совета протокол № 16
от «04» июня 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
008EF3805BA11A38797AB154D9BA5C3F7B
Владелец: Петрова Лилия Владимировна
Действителен: с 14.08.2025 до 07.11.2026

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок освоения ППКРС на
базе основного общего образования: 2 го-
да 10 мес.
Профиль: естественнонаучный

1. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			24 - 30	Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март			30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август								
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24		25 - 31	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4		6	7	8		10	11	12		14	15	16	17		19	20	21		23	24	25		27	28	29		30	32	33		34	36	37	38		39	40	41		42	43	45	46	47	49	50	51	52
I															К	К																				К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
II																К	К																	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
III													П	П	П	П	П	К	К															П	П	П	П	П	П	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		

- Обозначения:
- ☐ Обучение по циклам

☐ У Учебная практика

☐ Г Государственная итоговая аттестация

☐ А Промежуточная аттестация

☐ П Производственная практика

☐ * Неделя отсутствует

☐ К Каникулы

2. Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика					
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем									
	Всего	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	41	17	24											11	52
II	22	12	10				13	5	8	6		6		11	52
III	18	8	10				10	4	6	12	5	7	1	2	43
Всего	81	37	44				23	9	14	18	5	13	1	24	147

[illegible]

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5				126	46	# 6	114	68	46		6																				126	6	114	68	46		6									96	30								
УП.03	Учебная практика			5	час	108	108			108	нед		3		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		36	нед	1		час		72	нед	2		час		нед				108								
ПП.03	Производственная практика			5	час	72	72			72	нед		2		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед			час		72	нед	2		час		нед				72									
ПМ.03	Экзамен по модулю	5				6							6																					6					6								6										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2		380	282		6	218	80	66		12																				258		150	49	29		122		6	68	31	37		12	318	62								
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6				32	8			32	24	8																						32			32	24	8								32										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6				126	58		6	114	56	58		6																				46		46	25	21		80		6	68	31	37		6	64	62								
УП.04	Учебная практика			5	час	72	72			72	нед		2		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		72	нед	2		час		нед				72										
ПП.04	Производственная практика			6	час	144	144			144	нед		4		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		108	нед	3		час		нед		36	нед	1		144								
ПМ.04	Экзамен по модулю	6				6							6																										6							6	6										
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2		634	496		6	400		120	64	12																							634		6	400		120	64	12	526	108											
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				36	10			36		26	10																									36			36		26	10		32	4										
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				160	54		6	148		94	54	6																								160		6	148		94	54	6	128	32										
УП.05	Учебная практика			6	час	216	216			216	нед		6		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час				нед		час		216	нед	6				144	72							
ПП.05	Производственная практика			6	час	216	216			216	нед		6		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час				нед		час		216	нед	6				216								
ПМ.05	Экзамен по модулю	6				6							6																										6							6	6										
	Учебная практика				час	828				828	нед		23		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		180	нед	5		час		288	нед	8		час		144	нед	4		час		216	нед	6				
	Распределочная				час	828				828	нед		23		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		180	нед	5		час		288	нед	8		час		144	нед	4		час		216	нед	6				
	Производственная практика				час	648				648	нед		18		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		216	нед	6		час		216	нед	6		час		180	нед	5		час		252	нед	7				
	Концентрированная				час	648				648	нед		18		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		216	нед	6		час		180	нед	5		час		252	нед	7										
	Государственная итоговая аттестация				час	36				36	нед		1		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час			нед		час		36	нед	1													
	Демонстрационный экзамен				час	36				36	нед		1		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час		нед		час			нед		час		36	нед	1						36							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								24								6																																								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								36																																																
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	20	2	32	3	4428	2000	20	60	3506	1276	1368	106	86	612	6	600	356	206	38	6	864	18	832	345	483	4	14	612	12	588	180	228	12	864	10	6	542	156	170	18	612	10	6	404	165	95	12	864	12	540	74	186	64	24	3816	612
	Экзамены (без учета физ. культуры)																1																																								
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																								
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																4																																								

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки

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

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации ППКРС СПО

Настоящий учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее - ООП) разработан в соответствии с примерной ООП, федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. № 44898), и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. №413, реализуемого в пределах ООП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий.

Начало занятий – 1 сентября.

Общий объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Продолжительность учебной недели – пятидневная. Продолжительность учебного занятия - 45 минут. Занятия проводятся парами.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах ООП выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое/лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено более 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позво-

ляющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 80 академических часов и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья. Для подгрупп девушек возможно использование части учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определено в объеме 62 процента от профессионального цикла образовательной программы. Учебная практика в объеме 828 часов (23 недели) проводится рассредоточенно.

Производственная практика в объеме 648 часов (18 недель) проводится концентрированно на 2, 3 курсах.

Общая продолжительность каникул составляет: по 11 недель в учебном году на 1,2 курсах и 2 недели на 3 курсе, в том числе по 2 недели в зимний период.

1.3. Общеобразовательный цикл.

Общеобразовательный учебный цикл ППКРС формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают студенты.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на 1 курсе.

Общеобразовательный учебный цикл включает 13 обязательных общеобразовательных учебных предметов.

Общими предметами являются: «Русский язык», «Литература», «История», «Обществознание», «География», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности», «Физика», «Химия», «Биология».

Три учебных предмета изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования: «Химия» «Информатика», «Биология».

Предусмотрены также дополнительные предметы по выбору участников образовательных отношений.

В период изучения общеобразовательного учебного цикла предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Объем образовательной программы, отведенный на общеобразовательный учебный цикл, составляет 1476 часов.

Экзамены - по предметам: русский язык, математика, информатика, химия. По физической культуре по окончании каждого семестра проводится зачет, а по окончании последнего семестра изучения предмета (дисциплины) – дифференцированный зачет.

5.4. Формирование вариативной части

Учебный план составлен с учетом потребностей регионального рынка труда. Вариативная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности.

Объем часов вариативной части, составляющий 612 часов, распределен на:

- введение дисциплин общепрофессионального цикла ОП.10. Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.11. Организация обслуживания в ресторане, ОП.12. Основы финансовой грамотности;
- увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла;
- увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей;

Вариативная часть в объеме 612 часов, 20 процентов от объема образовательной программы, направлена на углубление и расширение содержания общепрофессиональных дисциплин (204 часа), профессиональных модулей (408 часов).

5.5. Порядок аттестации студентов

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов(З), дифференцированных зачетов (ДЗ), экзаменов (Э).

Предметы общеобразовательного цикла заканчиваются зачетами, дифференцированными зачетами и экзаменами,

Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – Э(м) (экзамен по модулю). Формой промежуточной аттестации междисциплинарных курсов является экзамен (комплексный экзамен).

Формой промежуточной аттестации по физической культуре являются зачеты, дифференцированные зачеты, не учитываемые при подсчете допустимого количества зачетов, дифференцированных зачетов в учебном году.

Для учебной и производственной практик формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

По предметам, дисциплинам, практикам, по которым не предусмотрены экзамены, зачеты и дифференцированные зачеты формой промежуточной аттестации является семестровый контроль.

Всего за период обучения предусмотрено 27 зачетов, дифференцированных зачетов, 15 экзаменов, при этом соблюдаются требования, не превышение 8 экзаменов и 10 зачетов, дифференцированных зачетов в учебном году.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

5.6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности, в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППКРС.

Форма государственной итоговой аттестации – демонстрационный экзамен.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.