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 «03» июня 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат 00EA2CBA31725EBA73AD93C12EE583D15D
Действителен с 22.10.2026 по 15.01.2028
Владелец Петрова Лилия Владимировна

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

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

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				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				Июнь				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	24 - 30	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	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
I																		К	К																									К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																		К	К																				П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III																		К	К																		П	П	П	П	П	П	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение				
	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.		
I	41	17	24											11	52		
II	22	12	10				13	5	8	6		6		11	52		
III	18	9	9				16	8	8	6		6	1	2	43		
Всего	**81**	**38**	**43**				**29**	**13**	**16**	**12**		**12**	**1**	**24**	147		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объём ОП	В том числе в форме практ.подг	Самост.	Консультации	С преподавателем: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	ПА
	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ													
ООД	Обязательные общеобразовательные дисциплины	4	1	10	1	1396			24	1352	612	698	42	20
ООД.01	Русский язык	1				72			6	62	26	36		4
ООД.02	Литература			1		108				108	54	54		
ООД.03	История			2		136				136	80	56		
ООД.04	Обществознание			1		72				72	44	28		
ООД.05	География			2		72				72	36	36		
ООД.06	Иностранный язык (английский)			2		144				144	36	108		
ООД.07	Физическая культура		1	2		72				72	13	59		
ООД.08	Основы безопасности и защиты Родины			2		68				68	22	46		
ООД.09	Математика	2			1	152			6	142	84	58		4
ООД.10	Информатика	2				144			6	132	36	96		6
ООД.11	Физика			1		108				108	77	17	14	
ООД.12	Химия	1				144			6	132	56	52	24	6
ООД.13	Биология			2		72				72	46	22	4	
ООД.14	Индивидуальный проект (Химия)			1		32				32	2	30		
ОД	Дополнительные общеобразовательные дисциплины			1	1	80				80	59	21		
ОД.01	История донского казачества			2		34				34	22	12		
ОД.02	Основы православной культуры / Экология Донского края				2	46				46	37	9		
ОП	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	1	11		528	108	10	6	506	223	283		6
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	3				48			6	36	20	16		6
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3		36	16			36	20	16		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			4		36	12			36	24	12		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			5		46		10		36	28	8		
ОП.05	Основы калькуляции и учета			5		32	12			32	20	12		
ОП.06	Охрана труда			3		36	10			36	26	10		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3		36				36	6	30		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			3		36				36	18	18		
ОП.09	Физическая культура		3	4		80				80	6	74		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4		70	58			70	12	58		
ОП.11	Основы бережливого производства			6		36				36	16	20		
ОП.12	Основы финансовой грамотности			6		36				36	27	9		
ПЦ	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	15		7		2388	1816	10	30	1856	352	396	64	60
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		1		188	120			176	56	48		12
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3				32	18			32	14	18		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3				78	30			72	42	30		6
УП.01	Учебная практика			3	час	72	72			72	нед	2		
ПМ.01.	Экзамен (квалификационный)	3				6								6
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2		868	718	10	6	624	122	106		12
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4				36	20			36	16	20		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4				214	86	10	6	192	106	86		6
УП.02	Учебная практика			4	час	396	396			396	нед	11		
ПП.02	Производственная практика			4	час	216	216			216	нед	6		
ПМ.02.	Экзамен (квалификационный)	4				6								6
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		1		318	200		12	294	94	56		12
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5				42	10		6	36	26	10		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5				126	46		6	114	68	46		6
УП.03	Учебная практика			5	час	144	144			144	нед	4		

Индекс	Распределение по курсам и семестрам. Курс 1. Семестр 1, 17 нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	ПА	Семестр 2, 24 нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	ПА	Курс 2. Семестр 3, 17 нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	ПА
ООД	612		12	590	299	253	38	10	784		12	762	313	445	4	10								
ООД.01	72		6	62	26	36		4																
ООД.02	108			108	54	54																		
ООД.03									136			136	80	56										
ООД.04	72			72	44	28																		
ООД.05									72			72	36	36										
ООД.06									144			144	36	108										
ООД.07	34			34	10	24			38			38	3	35										
ООД.08									68			68	22	46										
ООД.09	42			42	30	12			110		6	100	54	46		4								
ООД.10									144		6	132	36	96		6								
ООД.11	108			108	77	17	14																	
ООД.12	144		6	132	56	52	24	6																
ООД.13									72			72	46	22	4									
ООД.14	32			32	2	30																		
ОД									80			80	59	21										
ОД.01									34			34	22	12										
ОД.02									46			46	37	9										
ОП																	236		6	224	96	128		6
ОП.01																	48		6	36	20	16		6
ОП.02																	36			36	20	16		
ОП.03																								
ОП.04																								
ОП.05																								
ОП.06																	36			36	26	10		
ОП.07																	36			36	6	30		
ОП.08																	36			36	18	18		
ОП.09																	44			44	6	38		
ОП.10																								
ОП.11																								
ОП.12																								
ПЦ																	376			364	94	90		12
ПМ.01																	188			176	56	48		12
МДК.01.01																	32			32	14	18		
МДК.01.02																	78			72	42	30		6
УП.01	час				нед				час				нед				час			72	нед	2		
ПМ.01.																	6							6
ПМ.02																	188			188	38	42		
МДК.02.01																	36			36	16	20		
МДК.02.02																	44			44	22	22		
УП.02	час				нед				час				нед				час			108	нед	3		
ПП.02	час				нед				час				нед				час				нед			
ПМ.02.																								
ПМ.03																								
МДК.03.01																								
МДК.03.02																								
УП.03	час				нед				час				нед				час				нед			

Индекс	Курс 2. Семестр 4, 18 (6) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	ПА	Курс 3. Семестр 5, 17 нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	ПА	Семестр 6, 17 (6) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	ПА	Объём ОП: Обяз. часть	Вар. часть
ООД																										
ОП	142			142	36	106			78	10		68	48	20			72			72	43	29			324	204
ОП.01																									36	12
ОП.02																									36	
ОП.03	36			36	24	12																			36	
ОП.04									46	10		36	28	8											36	10
ОП.05									32			32	20	12											32	
ОП.06																									36	
ОП.07																									36	
ОП.08																									36	
ОП.09	36			36		36																			40	40
ОП.10	70			70	12	58																				70
ОП.11																	36			36	16	20				36
ОП.12																	36			36	27	9				36
ПЦ	722	10	12	472	110	74		12	534		6	516	135	93		12	756		12	504	13	139	64	24	1980	408
ПМ.01																									176	12
МДК.01.01																									32	
МДК.01.02																									66	12
УП.01	час				нед				час				нед				час				нед				72	
ПМ.01.																									6	
ПМ.02	680	10	6	436	84	64		12																	676	192
МДК.02.01																									32	4
МДК.02.02	170	10	6	148	84	64		6																	134	80
УП.02	час			288	нед	8			час				нед				час				нед				288	108
ПП.02	час			216	нед	6			час				нед				час				нед				216	
ПМ.02.	6							6																	6	
ПМ.03	42		6	36	26	10			276		6	258	68	46		12									284	34
МДК.03.01	42		6	36	26	10																			38	4
МДК.03.02									126		6	114	68	46		6									96	30
УП.03	час				нед				час			144	нед	4			час				нед				144	

ПМ.03.	Экзамен (квалификационный)	5				6								6																																		6							6									6	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		1		308	210		6	290	80	66		12																																		258			258	67	47			50		6	32	13	19		12	246	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																																		82			82	43	39			44		6	32	13	19		6	64	62
УП.04.01	Учебная практика			5	час	144	144			144	нед		4		час				нед				час				нед				час				нед				час				нед				час			144	нед	4			час				нед				144	
ПМ.04.	Экзамен (квалификационный)	6				6								6																																										6							6	6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2		706	568		6	472		120	64	12																																										706		6	472		120	64	12	598	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		288	288			288	нед		8																																														288	нед	8			216	72
ПП.05	Производственная практика			6	час	216	216			216	нед		6		час				нед				час				нед				час				нед				час				нед				час				нед				час			216	нед	6			216	
ПМ.05.	Экзамен (квалификационный)	6				6								6																																										6							6	6	
	Учебная и производственная практики				час	1476	1476			1476	нед		41		час				нед				час				нед				час			180	нед	5			час			504	нед	14			час			288	нед	8			час			504	нед	14				
	Учебная практика				час	1044	1044			1044	нед		29		час				нед				час				нед				час			180	нед	5			час			288	нед	8			час			288	нед	8			час			288	нед	8				
	Производственная практика				час	432	432			432	нед		12		час				нед				час				нед				час				нед				час			216	нед	6			час				нед				час			216	нед	6				
	ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				час	36				36	нед		1		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			36	нед	1			36	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	20	2	29	2	4428	1924	20	60	3794	1246	1398	106	86	612		12	590	299	253	38	10	864		12	842	372	466	4	10	612		6	588	190	218		18	864	10	12	614	146	180		12	612	10	6	584	183	113		12	864		12	576	56	168	64	24	3816	612
	Экзамены (без учета физ. культуры)														2								2								3								2								2								4									
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																															
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)														4								6								5								4								3								5									

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	Актовый 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, позволяющими 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 432 часа (12 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 дисциплины изучаются на 1 курсе.

Общеобразовательный учебный цикл включает 13 обязательных общеобразовательных дисциплин: Русский язык, Литература, История, Обществознание, География, Иностранный язык, Математика, Информатика, Физическая культура, Основы безопасности и защиты Родины, Физика, Химия, Биология, Индивидуальный проект.

Предусмотрены также дополнительные предметы по выбору участников образовательных отношений.

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 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.