1 сентября, 2026

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ЯО
Переславский колледж им. А. Невского
_____ Е.В.Белова
01 сентября 2026 года

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области
Переславский колледж им.А.Невского

по реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **повар, кондитер**
Форма обучения: **очная**
Нормативный срок освоения ОП: **2г. 10 мес.**
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественно-научный

1 сентября, 2026

1. Пояснительная записка к программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

Настоящий учебный план государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Переславского колледжа им. А. Невского (далее ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского) разработан на основании следующих нормативных документов:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ (редакция от 31.07.2020) «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 01.09.2020);
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016, зарегистрированного Министерством юстиции рег. N 44898 от 22 декабря 2016 г. (ред. от 03.07.2024);
- Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015г.№ 391 «О внесении изменений в ФГОС СПО» (зарегистрированного в Минюсте России 14.05.2015г.№37276);
- Устава ГПОУ ЯО Переславского колледжа им.А.Невского (Приказ департамента образования ЯО от 02.07.2015г.№ 517/01-03);
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 07.06.2012 г. № 24480);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 12.09.2022 г. № 70034);
- Письмо Министерства просвещения России от 15.09.2022 № 05-1631 «О вступлении в силу приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 года № 732 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г. № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального, общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 20.04.2021 № 63180);
- Приказ Министерства просвещения РФ от 7 октября 2022 г. № 888 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г. № 115» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 10.11.2022 № 70899)»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 5 декабря 2022 г. № 1063 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 22 марта 2021 г. № 115» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 15.02.2023 № 72372)»;
- Приказ Минпросвещения России от 21 сентября 2022 г. № 858 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность и установления предельного срока использования исключенных учебников» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 01.11.2022 № 70799)»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации № 190, Рособрнадзора (Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки) № 1512 от 07.11.2018 г. (с изменениями от 15.06.2020) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 10.12.2018 № 52952)»;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 года № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 22.12.2022 № 71763)»;

- Приказа Министерства просвещения РФ от 8ноября 2021№ 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 07.12.2021 г. № 66211);
- Письма Рособрнадзора от 17.02.2014 № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ № 885, Министерства просвещения РФ № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 11.09.2020 № 59778);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 513 от 02.07.2013 г. (ред. от 17.03.2015 г.), «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (зарегистрировано в Минюсте России 8.08.2013 г. № 29322);
- Приказа Министерства Просвещения Российской Федерации № 441 от 128.08.2020 г. «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г.№464»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 845/369 от 30.07.2020 г. (зарегистрировано в Министерстве Юстиции Российской Федерации 26.08.2020 г. № 59557) «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
- Примерных программ учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей СПО (одобрены департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008г.);
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ЯО Переславского колледжа им.А.Невского;
- Положения об итоговой государственной аттестации обучающихся ГПОУ ЯО Переславского колледжа им.А.Невского.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Основные характеристики образовательного процесса:

- продолжительность учебной недели – пятидневная;

- начало учебных занятий – 1 сентября;

Максимальная учебная нагрузка обучающихся 4428 часов, в том числе:

- самостоятельная работа ФГОС СПО не предусмотрена;

- обязательная аудиторная нагрузка- 4212 часов;

- максимальный объём учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю.

- максимальный объём обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. В период практики продолжительность уроков производственного обучения составляет не более 6 часов.

- для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Текущий контроль знаний осуществляется в следующих формах: устный опрос, контрольные работы, тесты, лабораторные и практические работы.

Консультации предусмотрены в объеме из расчета 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, устные.

Объем обязательной и максимальной учебной нагрузки на изучение дисциплины (за исключением «физической культуры») и профессионального модуля устанавливается исходя из объема, отведенного ФГОС СПО на соответствующий цикл.

В графе «самостоятельная учебная нагрузка» указан объем внеаудиторной работы обучающегося, которая определяется как разность между максимальной и обязательной учебной нагрузкой по каждой дисциплине или профессиональному модулю.

Освоение предмета «Физическая культура» в составе ППКРС предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Обязательная учебная нагрузка по данному предмету составляет 2 часа в неделю, а максимальная - 4 часа в неделю.

Практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. Учебный план предусматривает следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Учебная и производственная практика проводятся при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях концентрированно, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика проводится после освоения теоретических занятий по МДК и учебной практики в рамках профессиональных моделей по каждому курсу. Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций (характеристика, отзыв на пробную квалификационную работу) в форме демонстрационных экзаменов после каждого модуля.

На основании Постановления Правительства РФ от 31 декабря 1999 г. № 1441 "Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе" (с изменениями и дополнениями) и Приказа Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области

обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах" колледж организует и проводит обучение юношей начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы (военные сборы). К участию в учебных сборах привлекаются все студенты-юноши, за исключением имеющих освобождение от занятий по состоянию здоровья. С девушками отдельно от юношей проводятся занятия по углубленному изучению основ медицинских знаний.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016предусматривается изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 38 часов.

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл рабочего учебного плана ППКРС формируется в соответствии с «Методическими рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов».

Методологической основой является системно-деятельностный подход, который обеспечивает:

- формирование готовности обучающихся к саморазвитию и непрерывному образованию;

- проектирование и конструирование развивающей образовательной среды организации, осуществляющей образовательную деятельность;
- активную учебно-познавательную деятельность обучающихся;
- построение образовательной деятельности с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и здоровья обучающихся.

Общеобразовательный цикл УП формируется с учётом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики профессии, которой овладевают обучающиеся.

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 года № 1199 (редакция от 03.12.2019) «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 26.12.2013 № 30861) профессия 43.01.09 Повар, кондитер относится к естественно-научному профилю. В данном профиле для изучения на углубленном уровне выбраны учебные предметы из предметных областей «Математика и информатика» и «Естественно-научные предметы»: математика, химия, биология.

Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла осуществляется в течение 1 курса обучения.

Содержание общеобразовательных учебных предметов разработано на основе федеральной образовательной программы среднего общего образования в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 года № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования».

Лабораторные и практические занятия по учебным предметам «Иностранный язык», «Физика», «Информатика» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

В соответствии с ФГОС СОО введен дополнительный учебный предмет из предметной области «Родной язык и литература» - «Родной язык (русский)» в объеме 39 часов.

Для усиления профильной составляющей по профессии введены дополнительные учебные предметы:

- «Россия – моя страна» - 39 часов;
- «Экология моего края» - 39 часов;
- «Основы исследовательской и проектной деятельности» - 39 часов.

Знания и умения, полученные обучающимися при освоении общих и дополнительных учебных предметов общеобразовательного цикла образовательной программы, углубляются и расширяются при изучении дисциплин профессионального цикла образовательной программы.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО студенты выполняют индивидуальный проект за счет времени, отведенного на самостоятельную работу по элективному курсу «Основы исследовательской и проектной деятельности». Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов с учетом специфики осваиваемой профессии. Индивидуальный проект выполняется в течение периода освоения общеобразовательного учебного предмета.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по учебным предметам «Русский язык», «Математика» и по общеобразовательному учебному предмету, изучаемому на углубленном уровне, - по «Физике».

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по учебным предметам «Русский язык», «Математика» и по общеобразовательным учебным предметам, изучаемым на углубленном уровне, - «Химия», «Биология».

1.4 Формирование вариативной части ППКРС

Объём обязательных часов вариативной части ППКРС по профессии Повар, кондитер составляет 612 часов и распределён следующим образом: введены новые общепрофессиональные дисциплины:

- «Эффективное поведение на рынке труда» в объеме 44 часов,
- «Организация обслуживания в ресторане» - 94 часа,
- на усиление общепрофессиональных дисциплин 254 часа.

Остальные 215 часов распределены на профессиональные модули.

1.5 Оценка качества освоения ППКРС

Промежуточная аттестация проводится по окончании каждой общепрофессиональной дисциплины, междисциплинарного курса (МДК), учебной и производственной практики. Демонстрационный экзамен по профессиональным модулям проводятся за счёт времени отведённого на производственную практику (12 часов). Все

дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы и темы междисциплинарных курсов, включённые в учебный план, завершаются промежуточной аттестацией, направленной на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики. Формами проведения промежуточной аттестации являются: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен, демонстрационный экзамен.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущая и промежуточная аттестация) созданы КОСы, позволяющие оценить результаты освоения профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация обучающихся при освоении программы среднего общего образования проводится в форме дифференцированных зачётов. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены.

Формой проведения промежуточной аттестации по завершению учебной и производственной практик является дифференцированный зачёт.

Система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся:

- оценка уровня освоения дисциплины - пятибалльная система;
- оценка профессиональных компетенций - присвоение квалификационного разряда по профессиям (повар, кондитер).

Объём времени, отведённый на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта проводится за счёт часов, отведённых на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Для промежуточной аттестации оценочные средства разработаны и обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы ППКРС по профессии и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация проводится в виде демонстрационного экзамена.

Объем времени, отведенный на государственную итоговую аттестацию составляет 1 неделю.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную (итоговую) аттестацию, образовательным учреждением выдаётся документ государственного образца (диплом о среднем профессиональном образовании), присваивается квалификация:

повар 3-4 разряда (уровень квалификации);

кондитер 3 разряда (уровень квалификации) и выдается свидетельство профессии рабочего, должности служащего (установленного образца).

Выпускникам, обучающимся не менее полугода, но не завершившим по различным причинам освоение образовательной программы среднего профессионального образования в полном объеме и не прошедшим аттестацию по профессиям ОК 016-94 «Повар», «Кондитер», выдается академическая справка.

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласие с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию колледжа (п.6 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования от 05.ноября 2013г.).

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	0	0	2	0	11	52
II курс	25	6	9	1	0	11	52
III курс	19	8	11	2	1	2	43
	83	14	20	5	1	24	147

3.Календарный график учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль		
	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
I																		=	=																							::	::	=	=	=
II																У	У	=	=										У	У	У	У	8	8	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=
III												У	У	8	8	8	::	=	=									У	У	У	У	У	У	8	8	8	8	8	8	8	::	III			

Обозначения

Теоретическое обучение	Экзаменационная сессия	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Производственная практика преддипломная	Подготовка к ГИА	Государственная итоговая аттестация	Каникулы
т	::	У	8	Х	И	III	=

1 сентября, 2026

4.Учебная и производственная практика по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование практики	Проф. модуль	Количество недель	Количество часов	Семестр проведения
УП.00	**Учебная практика**		**14**	**504**	
УП.01	Учебная практика	ПМ.01	2	72	4
УП. 02	Учебная практика	ПМ.02	4	144	3/4
УП.03	Учебная практика	ПМ.03	2	72	5
УП.04	Учебная практика	ПМ.04	2	72	6
УП.05	Учебная практика	ПМ.05	4	144	6
ПП.00	**Производственная практика**		**20**	**720**	
ПП.01	Производственная практика	ПМ.01	2	72	4
ПП.02	Производственная практика	ПМ.02	7	252	4
ПП.03	Производственная практика	ПМ.03	3	108	5
ПП.04	Производственная практика	ПМ. 04.	2	72	6
ПП.05	Производственная практика	ПМ. 05.	6	216	6
			34	**1224**	

1 сентября, 2026

5. План учебного процесса профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК и практик	Форма промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе ПМ), час. в семестр					
			Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Самостоятельная работа	Объем работы во взаимодействии с преподавателем			Практики	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс	
						Занятия по дисциплинам и МДК					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
						Всего по УД/МДК	В том числе лабораторные и практические занятия	Курсовой проект			Количество недель по дисциплинам и МДК					
											17	22	15	10	11	8
											Количество недель учебной практики					
											0	0	2	4	2	6
											Количество недель производственной практики и ГИА					
											0	0	0	9	3	9
											Промежуточная аттестация					
											0	2	0	1	1	1
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*
ОУП.00	**Общеобразовательные учебные предметы, дополнительные учебные предметы и курсы по выбору**	**4Э/ 10ДЗ**	**1476**		**62**	**1382**	**439**	**0**	**0**	**60**	**612**	**792+ 72**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.О.00	**Общие учебные предметы**	**4Э/ 08ДЗ**	**1381**		**40**	**1309**	**376**	**0**	**0**	**56**	**561**	**820**				
	Предметная область «Русский язык и литература»	**1Э/1ДЗ**	**213**		**10**	**195**	**10**	**0**	**0**	**10**	**85**	**128**				
ОУПБ.01	Русский язык	Э 2с	96		10	78	10	0	0	8	34	44+18				
ОУПБ.02	Литература	ДЗ 2с	117		0	117	0	0	0	2	51	66				
	Предметная область «Иностранные языки»	**0Э/1ДЗ**	**95**		**0**	**95**	**91**	**0**	**0**	**2**	**51**	**44**				
ОУПБ.03	Иностранный язык (английский)	ДЗ 2с	95		0	95	91	0	0	2	51	44				
	Предметная область «Математика и информатика»	**1Э/1ДЗ**	**347**		**10**	**329**	**122**	**0**	**0**	**10**	**153**	**194**				

1 сентября, 2026

ОУПУ04	Математика	Э 2с	269		10	251	78	0	0	8	119	132+18				
ОУПБ.05	Информатика	ДЗ 2с	78		0	78	44	0	0	2	34	44				
	Предметная область «Общественно-научные предметы»	**0Э/2ДЗ**	**217**		**10**	**217**	**30**	**0**	**0**	**12**	**85**	**132**				
ОУПБ.06	История	ДЗк 2с	100		0	100	10	0	0	2	34	66				
ОУПБ.07	Обществознание	ДЗк 2с	78		10	78	10	0	0	8	34	44				
ОУПБ.09	География	ДЗ 2с	39		0	39	10	0	0	2	17	22				
	Предметная область «Естественно-научные предметы»	**2Э/1ДЗ**	**353**		**20**	**317**	**37**	**0**	**0**	**18**	**119**	**234**				
ОУПБ.9	Физика	ДЗ 2с	100		0	100	17	0	0	2	34	66				
ОУПУ.10	Химия	Э 2с	135		10	117	10	0	0	8	51	66+18				
ОУПУ.11	Биология	Э 2с	118		10	100	10	0	0	8	34	66+18				
	Предметная область «Физическая культура»	**0Э/1ДЗ**	**78**		**0**	**78**	**72**	**0**	**0**	**2**	**68**	**88**				
ОУПБ.12	Физическая культура	ДЗ 2с	78		0	78	72	0	0	2	34	44				
	Предметная область «Основы безопасности и защиты Родины»	**0Э/1ДЗ**	**78**			**78**	**14**			**2**	**34**	**44**				
ОУПБ.13	Основы безопасности и защиты Родины	2ДЗ	78			78	14			2	34	44				
ЭК.00	**Элективные курсы**	**0Э/2ДЗ**	**73**			**73**	**63**			**4**	**51**	**22**				
ЭК.01	Основы исследовательской и проектной деятельности	ДЗ 2с	39			39	37	0	0	2	17	22				
ЭК.02	Основы шахматной игры	ДЗ 1с	34			34	26			2	34					
	Индивидуальный проект[1]		**22**		**22**							**22**				
ОП. 00	**Общепрофессиональный цикл**	**1Э/10ДЗ**	**731**		**0**	**713**	**402**	**0**	**0**	**18**	**0**	**0**	**210**	**240**	**231**	**32**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ 4с	85	28	0	85	28	0	0				45	40		
ОП.02	Основы товароведения	ДЗ 4с	110	56	0	110	56	0	0				60	50		

[1] *В рамках времени, отведенного на изучение учебного предмета*

	продовольственных товаров															
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ 4с	80	24	0	80	24	0	0				60	20		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ 4с	40	14	0	40	14	0	0					40		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ 5с	88	50	0	88	50	0	0						88	
ОП.06	Охрана труда	ДЗ 3с	45	17	0	45	17	0	0				45			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ 4с	40	30	0	40	30	0	0					40		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ 6с	38	22	0	38	22	0	0						22	16
ОП.09	Физическая культура	ДЗ 6с	49	47	0	49	47	0	0						33	16
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ 5с	44	38	0	44	38	0	0						44	
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	Э 5с	112	76	0	94	76	0	0	18				50	44	
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**5Экв/ 20ДЗ**	**2185**	**1691**	**0**	**2095**	**465**	**0**	**1224**	**90**	**0**	**0**	**402**	**588**	**345**	**760**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**1Экв/ 4ДЗ**	**352**	**253**	**0**	**334**	**109**	**0**	**144**	**18**	**0**	**0**	**120**	**214**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ДЗ 3с	60	28	0	60	28	0	0				60			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ 4с	130	81	0	130	81	0	0				60	70		
УП.01	Учебная практика	ДЗ 4с	72	72	0	72	0	0	72				36	36		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ 4с	72	72	0	72	0	0	72					72		
	Экзамен квалификационный по ПМ.01	Экв 4с	18	0	0	0	0	0	0	18						
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации**	**1Экв/ 4ДЗ**	**674**	**540**	**0**	**656**	**144**	**0**	**396**	**18**	**0**	**0**	**282**	**374**	**0**	**0**

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента															
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	ДЗ 3с	60	28	0	60	28	0	0				60			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ 4с	200	116	0	200	116	0	0				150	50		
УП.02	Учебная практика	ДЗ 4с	144	144	0	144	0	0	144				36	108		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ 4с	252	252	0	252	0	0	252					252		
	Экзамен квалификационный по ПМ.02	Экв 4с	18	0	0	0	0	0	0	18						
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**1Экв/ 4ДЗ**	**341**	**256**	**0**	**323**	**74**	**0**	**180**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**323**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ 5с	44	24	0	44	24	0	0						44	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ 5с	99	52	0	99	52	0	0						99	
УП.03	Учебная практика	ДЗ 5с	72	72	0	72	0	0	72						72	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ 5с	108	108	0	108	0	0	108						108	
	Экзамен квалификационный по ПМ.03	Экв 5с	18	0	0	0	0	0	0	18						
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков**	**1Экв/ 4ДЗ**	**288**	**206**	**0**	**270**	**62**	**0**	**144**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**22**	**248**

	разнообразного ассортимента															
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ДЗ 6с	62	30	0	62	30	0	0						22	40
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ 6с	64	32	0	64	32	0	0							64
УП.04	Учебная практика	ДЗ 6с	72	72	0	72	0	0	72							72
ПП.04	Производственная практика	ДЗ 6с	72	72	0	72	0	0	72							72
	Экзамен квалификационный по ПМ.04	Экв 6с	18	0	0	0	0	0	0	18						
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**1Экв/ 4ДЗ**	**530**	**436**	**0**	**512**	**76**	**0**	**360**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**512**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ 6с	48	24	0	48	24	0	0							48
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ 6с	104	52	0	104	52	0	0							104
УП.05	Учебная практика	ДЗ 6с	144	144	0	144	0	0	144							144
ПП.05	Производственная практика	ДЗ 6с	216	216	0	216	0	0	216							216
	Экзамен квалификационный по ПМ.05	Экв 6с	18	0	0	0	0	0	0	18						
	ИТОГО	**10Э/ 43ДЗ**	**4392**	**2381**	**22**	**4190**	**1311**	**0**	**1224**	**180**	**612**	**792**	**612**	**828**	**576**	**792**
ПА.00	**Промежуточная аттестация**		**5 нед**			**5 нед**					**0**	**2 нед**	**0 нед**	**1 нед**	**1 нед**	**1 нед**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**		**36**			**36**										**36**
	Всего	**10Э/**	**4428**	**2429**	**22**	**4226**	**1329**	**0**	**1224**	**180**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**

1 сентября, 2026

		43Д3														
			Часов в неделю					**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
			Дисциплин и МДК		**2988**			612	792	540	360	396	288
			Учебной практики		**504**			0	0	72	144	72	216
			Производственной практики		**720**			0	0	0	324	108	288
			Экзаменов		**10**			0	4	0	2	2	2
			Дифференцированных зачетов		**43**			0	13	3	11	6	10

6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	*Наименование*	
	Кабинеты	
1.	Социально-экономических дисциплин	4.Технического оснащения рабочего места
2.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	5. Технологии кулинарного и кондитерского производства
3.	Безопасности жизнедеятельности и охраны	6. Иностранного языка
4.	Товароведения продовольственных товаров	
	Лаборатории	
1.	Учебный кулинарный ресторан (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд кулинарных изделий сладких блюд, десертов и напитков)	
2	Учебный кондитерский цех	
	Спортивный комплекс	
	Залы	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	
2.	Актовый зал	

1 сентября, 2026

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УР _____ О.Ю. Ахапкина

Заведующие кафедрами:

«Технологических дисциплин» _____ М.В. Расторгуева

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
00EAF82A8359A429360C4388D918AF5EC3
Владелец: Белова Елена Викторовна
Действителен: с 24.06.2025 до 17.09.2026