

Согласовано

Директор ООО «Аксайский хлебокомбинат»

Н.В. Назаренко

«28» августа 2026 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Ростовской области «Аксайский технологический техникум»
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

код наименование профессии

по программе базовой подготовки

на базе основного общего образования

квалификация: повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд

форма обучения Очная нормативный срок освоения ППКРС 2 г 10 м год начала подготовки по УП 2026г.

профиль получения профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016г. № 1569

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки					
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				1 курс		2 курс		3 курс			
							всего во взаимодействии с преподавателем	по учебным дисциплинам и МДК		Практики							Консультации	Промежуточная аттестация
								Лекции	лабораторные и практические занятия		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	17	18	19	20
	Общеобразовательный цикл				1476	0	1476	978	498	0	0	0	612	864	0	0	0	0
ООД	Общие образовательные дисциплины	3	10	2	1476	0	1476	978	498	0	0	0	612	864	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык	2			72	0	72	72	0	0	0	0	37	35	0	0	0	0
ОД.02	Литература		2		108	0	108	108	0	0	0	0	50	58	0	0	0	0
ОД.03	История		2		136	0	136	136	0	0	0	0	65	71	0	0	0	0
ОД.04	Обществознание		2		72	0	72	50	22	0	0	0	37	35	0	0	0	0
ОД.05	География		2		72	0	72	50	22	0	0	0	37	35	0	0	0	0
ОД.06	Иностранный язык		2		144	0	144	0	144	0	0	0	52	92	0	0	0	0
ОД.07	Математика	2			232	0	232	192	40	0	0	0	83	149	0	0	0	0
ОД.08	Информатика		2		144	0	144	72	72	0	0	0	64	80	0	0	0	0
ОД.09	Физическая культура		2	1	72	0	72	0	72	0	0	0	37	35	0	0	0	0
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68	0	68	33	35	0	0	0	33	35	0	0	0	0
ОД.11	Физика		2		108	0	108	72	36	0	0	0	49	59	0	0	0	0
ОД.12	Химия	2			144	0	144	113	31	0	0	0	52	92	0	0	0	0
ОД.13	Биология		2		72	0	72	68	4	0	0	0	16	56	0	0	0	0
ОД.14	Индивидуальный проект			2	32	0	32	12	20	0	0	0	0	32	0	0	0	0
	Обязательная часть циклов ППКРС, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ППКРС				2844	24	2844	734	856	1254	48	24	0	0	612	828	576	828
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		13	3	753	0	753	348	405	0	0	0	0	0	357	162	24	210
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3		51	0	51	24	27	0	0	0	0	0	51	0	0	0
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров		3		51	0	51	23	28	0	0	0	0	0	51	0	0	0
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места		3		68	0	68	40	28	0	0	0	0	0	68	0	0	0
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		4		36	0	36	22	14	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.05.	Основы калькуляции и учёта		3		51	0	51	33	18	0	0	0	0	0	51	0	0	0
ОП.06.	Охрана труда		3		34	0	34	24	10	0	0	0	0	0	34	0	0	0
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4		36	0	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности		4		52	0	52	34	18	0	0	0	0	0	34	18	0	0

ОП.09.	Физическая культура/Адаптивная физическая культура		6	3-5	106	0	106	2	104	0	0	0	0	0	34	18	24	30
ОП.10.	Основы рисования и лепки		4		52	0	52	14	38	0	0	0	0	0	34	18	0	0
ОП.11.	Кухня народов мира		4		36	0	36	20	16	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ОП.12.	Диетология и основы детского питания		6		90	0	90	52	38	0	0	0	0	0	0	0	0	90
ОП.13.	Адаптация выпускников на современном рынке труда		6		45	0	45	30	15	0	0	0	0	0	0	0	0	45
ОП.14.	Финансовая грамотность			6	45	0	45	30	15	0	0	0	0	0	0	0	0	45
П.00	Профессиональный цикл				2091	24	2091	386	451	1254	48	24	0	0	255	666	552	618
ПМ.00	Профессиональные модули	ЭК-5 Э-5	10	0	2091	24	2091	386	451	1254	48	24	0	0	255	666	552	618
ПМ.01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЭК/4			327	4	327	78	75	174	12	6	0	0	255	72	0	0
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	КЭ 3			34	0	34	17	17	0	6	6	0	0	34	0	0	0
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				119	4	119	61	58	0	6	0	0	0	119	0	0	0
УП.01	Учебная практика		3		102	0	102	0	0	102	0	0	0	0	102	0	0	0
ПП.01	Производственная практика		4		72	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК/4			474	8	474	96	102	276	12	6	0	0	0	474	0	0
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	КЭ 4			36	0	36	18	18	0	12	6	0	0	0	36	0	0
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				162	8	162	78	84	0			0	0	0	162	0	0
УП.02	Учебная практика		4		168	0	168	0	0	168	0	0	0	0	0	168	0	0
ПП.02	Производственная практика		4		108	0	108	0	0	108	0	0	0	0	0	108	0	0
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК/5			264	4	264	56	64	144	12	6	0	0	0	120	144	0
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	КЭ 5			30	0	30	14	16	0	12	6	0	0	0	18	12	0
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				90	4	90	42	48	0			0	0	0	54	36	0
УП.03	Учебная практика		5		72	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	48	24	0
ПП.03	Производственная практика		5		72	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЭК/5			264	4	264	58	62	144	12	6	0	0	0	0	264	0

МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	КЭ 5			36	0	36	18	18	0	12	6	0	0	0	0	36	0
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				84	4	84	40	44	0			0	0	0	0	84	0
УП.04	Учебная практика		5		72	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика		5		72	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЭК/6			762	4	762	98	148	516	0	0	0	0	0	0	144	618
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				48	0	48	22	26	0	0	0	0	0	0	0	48	0
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	КЭ 6			198	4	198	76	122	0	0	0	0	0	0	0	48	150
УП.05	Учебная практика			6		228	0	228	0	0	228	0	0	0	0	0	48	180
ПП.05	Производственная практика		6		288	0	288	0	0	288	0	0	0	0	0	0	288	
	Основы безопасности жизнедеятельности (учебные сборы)		4		35	0	35	0	0	0	0	0	0	0	0	35	0	0
УП.00	Учебная практика				642	0	642	0	0	642	0	0	0	0	102	216	144	180
ПП.00	Производственная практика				612	0	612	0	0	612	0	0	0	0	0	180	144	288
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация:				36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена				36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
	Промежуточная аттестация				72	0	0	0	0	0	48	24	0	0	0	36	36	0
	Всего				4428	24	4320	1712	1354	1254	48	24	612	864	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена с 24.06.2028г. по 30.06.2028 г.								Всего	дисциплин и МДК				612	864	510	432	288	360
									учебной практики				0	0	102	216	144	180
									производственной практики				0	0	0	180	144	288
									экзаменов				0	3	1	1	2	1
									дифференцированных зачётов				0	9	5	5	0	2
									зачётов				0	1	0	0	0	0