

Министерство образования Ростовской области



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ РО «ТМПТ»

А.А. Хлыпало

«10» июня 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области
«Тарасовский многопрофильный техникум»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар ↔ кондитер.

форма обучения – очная

срок получения образования 2 г. 10 мес.

год обучения 2026-2029 уч. г.

профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 группа № 5

I. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам (час.)	Учебная практика (час.)	Производственная практика (час.)	Промежуточная аттестация (час.)	Государственная итоговая аттестация (час.)	Всего (час.)	Каникулы (нед.)	
							Зим.	Лет.
I курс	1440	-	-	36	-	1476	2	9
II курс	780	324	324	48	-	1476	2	9
III курс	516	360	504	60	36	1476	2	-
Всего	2736	684	828	144	36	4428	24	

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Всего обязательных учебных занятий	В т. ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение объема работы обучающихся					
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		
О.00	Общеобразовательный цикл		1476	340	396	1038		6	36	612	864					
ОУД.01	Русский язык	Э ₂	72	16		66			6	34	38					
ОУД.02	Литература	ДЗ ₂	108	12	11	97				52	56					
ОУД.03	История	Э ₂	136	10	112	18			6	40	96					
ОУД.04	Обществознание	ДЗ ₂	72	14		72				34	38					
ОУД.05	География	ДЗ ₂	72	16	38	34				34	38					
ОУД.06	Иностранный язык	Э ₂	144	58		138			6	50	94					
ОУД.07	Математика	Э ₂	232	34		226			6	90	142					
ОУД.08	Информатика	Э ₂	144	72	12	126			6	66	78					
ОУД.09	Физическая культура	ДЗ ₂	72	18	6	66				34	38					
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ ₂	68	10	22	46				30	38					
ОУД.11	Физика	ДЗ ₂	108	20	72	36				54	54					
ОУД.12	Химия	Э ₂	144	48	60	78			6	60	84					
ОУД.13	Биология	ДЗ ₂	72	12	47	25				34	38					
ОУД.14	Основы проектной деятельности	ДЗ ₂	32		16	10		6			32					

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		589	277	280	277		8	24	0	0	220	176	0	193
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ ₄	45	19	26	19						32	13		
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ ₄	46	16	30	16						22	24		
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э ₃	58	22	30	22			6			58			
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ ₆	44	16	28	16									44
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	Э ₄	59	23	26	23		4	6				59		
ОП. 06	Охрана труда	ДЗ ₃	36	10	26	10						36			
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ ₆	59	59		59									59
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ ₄	36	18	18	18						18	18		
ОП. 09	Физическая культура	ДЗ ₄	40	34	6	34						20	20		
ОП. 10	Организация обслуживания	Э ₆	50	20	24	20			6						50
ОП. 11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	Э ₄	40	16	18	16			6			18	22		
ОП. 12	Основы финансовой грамотности	ДЗ ₆	40	10	26	10		4							40
ОП.13	Основы применения искусственного интеллекта и нейронных сетей в профессиональной деятельности	ДЗ ₄	36	14	22	14						16	20		
П.00	Профессиональный цикл		2327	1857	382	345	1512	4	84	0	0	392	688	612	635
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных		296	228	56	48	180	0	12	0	0	212	84	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ ₃	32	18	14	18						32			
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72	30	42	30						72			
УП. 01	Учебная практика	ДЗ ₃	108	108			108					108			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ ₄	72	72			72						72		

ПМ. 01 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₁	12						12				12		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		620	516	86	84	432	0	18	0	0	180	440	0	0
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э* ₄	35	16	16	16			3			32	3		
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		141	68	70	68			3			76	65		
УП.02	Учебная практика	ДЗ ₄	180	180			180					72	108		
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ ₄	252	252			252						252		
ПМ. 02 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₄	12						12				12		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		380	280	82	64	216	0	18	0	0	0	164	216	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э* ₅	41	14	24	14			3				32	9	
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		111	50	58	50			3				96	15	
УП.03	Учебная практика	ДЗ ₅	108	108			108						36	72	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ ₅	108	108			108							108	
ПМ. 03 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₅	12						12					12	

ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		396	317	61	65	252	0	18	0	0	0	0	396	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э*5	49	20	26	20			3					49	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		83	45	35	45			3					83	
УП.04	Учебная практика	ДЗ ₅	108	108			108							108	
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ ₅	144	144			144							144	
ПМ. 04 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₅	12						12					12	
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		635	516	97	84	432	4	18	0	0	0	0	0	635
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э* ₆	45	16	26	16			3						45
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		146	68	71	68		4	3						146
УП. 05	Учебная практика	ДЗ ₆	180	180			180								180
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ ₆	252	252			252								252
ПМ. 05 ЭК	Экзамен квалификационный	ЭК ₆	12						12						12

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36												36
	Всего		4428	2474	1058	1660	1512	18	144	612	864	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена		Объем образовательной программы в час.	предметов, дисциплин и МДК							612	828	426	354	144	372
			учебной практики									180	144	180	180
			производственной практики										324	252	252
			промежуточной аттестации								36	6	42	36	24
			ГИА												36
		Количество форм промежуточной аттестации	экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))								6	1	5	4	3
			дифференцированных зачетов								8	3	7	4	5

Ст. методист



Т.А. Степаненко