

УТВЕРЖДАЮ  
И.о. директора ТОГБПОУ «Индустрально-  
промышленный техникум»  
\_\_\_\_\_ А.П. Бочарова  
Приказ от 30.08.2024 № 84/1 п/д

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной профессиональной образовательной программы**  
**среднего профессионального образования**  
**ТОГБПОУ «ИНДУСТРИАЛЬНО – ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**  
**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**  
**по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: *Повар, кондитер*  
Форма обучения - *очная*  
Нормативный срок обучения – *2 года 10 мес.*  
*на базе основного общего образования*

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г № 1569 «Об утверждении ФГОС СПО  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Феврал				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31	02-07	09-14	16-21	24-28	02-09	09-14	16-21	23-28	30-04	06-11	13-18	20-25	27-30	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	29-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29
	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
	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	П	П	П	А	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	К	К	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	О	У	У	У	П	П	П	П	П	А	А	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Обозначения

О

Теоретическое обучение

А

Промежуточная аттестация

У

Учебная практика

П

Производственная практика

К

Каникулы

Г

Государственная итоговая аттестация

\*

Неделя отсутствует

### 1. Календарный учебный график

## **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРОХОДИТ РАССРЕДОТОЧЕНО!**

### 2. Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Практика						Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			ГИА	Всего	Каникулы
				учебная			производственная									
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем							
	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед							
1	38	17	21	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	41	11	
2	31	14	17	5	3	2	3	0	3	2	0	2	0	41	11	
3	26	14	12	6	3	3	6	0	6	2	0	2	1	41	2	
Всего	95	45	50	12	6	6	10	0	10	5	0	5	1	123	24	

Индекс	Наименование циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Обязательная часть образовательной программы, ак.час	Вариативная часть образовательной программы, ак.час	Распределение нагрузки					
		эк за мен	дз			учебные занятия	практики	курсовой проект	консультации	прочие	самостоятельная работа			1 курс		2 курс		3 курс	
														1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 24 нед	5 семестр 17 нед	6 семестр 25 нед
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11								
<b>ООД.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>			<b>1476</b>	<b>358</b>	<b>1440</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>391</b>	<b>547</b>	<b>238</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ООД.01	Русский язык	2		72	10	60			6	6		72		34	38				
ООД.02	Литература		2	108	14	108						108		34	74				
ООД.03	История		2	136	10	136						136		68	68				
ООД.04	Обществознание		4	72	15	72						72				34	38		
ООД.05	География		2	72	16	72						72		34	38				
ООД.06	Иностранный язык		2	144	56	144						144		51	93				
ООД.07	Математика	4		232	34	220			6	6		232		68	90	34	40		
ООД.08	Информатика	4		144	86	132			6	6		144				68	76		
ООД.09	Физическая культура		2	72	11	<b>72</b>						<b>72</b>		34	38				
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2	68	10	68						68		34	34				
ООД.11	Физика		2	108	10	108						108		34	74				
ООД.12	Химия		4	144	42	144						144				68	76		
ООД.13	Биология		4	72	12	72						72				34	38		
ООД.14	Индивидуальный проект		4к/	32	32	32						32					32		

			р																
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>682</b>	<b>420</b>	<b>646</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>324</b>	<b>358</b>	<b>85</b>	<b>81</b>	<b>51</b>	<b>103</b>	<b>174</b>	<b>188</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2к/р	62	26	62						36	26	34	28				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2к/р	48	26	48						36	12	17	31				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	56	26	54					2	36	20	34	22				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		4	46	26	44					2	36	10				46		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6к/р	62	26	58					4	36	26					34	28
ОП.06	Охрана труда		6к/р	36	26	36						36							36
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4	36	26	36						36				17	19		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4	36	26	34					2	36				17	19		
ОП.09	Физическая культура		6	72	70	60					12	36	36			17	19	18	18
ОП.10ц	Цифровые технологии в индустрии питания		5к/р	52	40	46					6		52					52	
ОП.11*	Технологии "Профессионалы" в профессиональной сфере деятельности		6к/р	36	36	36							36						36
ОП.12*	Организация обслуживания		6к/р	68	30	66					2		68					34	34
ОП.13*	Основы бережливого производства		6	36	18	30					6		36						36
ОП.14*	Основы финансовой грамотности		5	36	18	36							36					36	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>2234</b>	<b>2270</b>	<b>1262</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>1932</b>	<b>254</b>	<b>136</b>	<b>236</b>	<b>323</b>	<b>461</b>	<b>438</b>	<b>640</b>

<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			372	372	276	72	0	6	6	12	324	0	136	236	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2к		150	150	138			3	3	6	108		68	82				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			150	150	138			3	3	6	144		68	82				
УП.01	Учебная практика		2	36	36		36					36			36				
ПП.01	Производственная практика		2	36	36		36					36			36				
ПА.01	Экзамен по модулю	2																	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			372	372	228	108	0	12	12	12	372	0	0	0	158	214	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4к		108	108	96			3	3	6	108	0			54	54		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			144	144	132			3	3	6	144	0			68	76		
УП.02	Учебная практика		4	72	72		72					72	0			36	36		
ПП.02	Производственная практика		4	36	36		36					36	0				36		

ПА.02	Экзамен по модулю	4		12	12				6	6		12					12		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			<b>412</b>	<b>412</b>	<b>196</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>412</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>165</b>	<b>247</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4к		92	92	80			3	3	6	92				46	46		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			128	128	116			3	3	6	128				59	69		
УП.03	Учебная практика		4	108	108		108					108				60	48		
ПП.03	Производственная практика		4	72	72		72					72					72		
ПА.03	Экзамен по модулю	4		12	12				6	6		12					12		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>			<b>412</b>	<b>412</b>	<b>232</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>412</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>170</b>	<b>242</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6к		128	128	116			3	3	6	128						64	64
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			128	128	116			3	3	6	128						58	70

УП.04	Учебная практика		6	72	72		72					72						48	24
ПП.04	Производственная практика		6	72	72		72					72							72
ПМ.04	Экзамен по модулю	6		12	12				6	6		12							12
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>448</b>	<b>448</b>	<b>232</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>412</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>170</b>	<b>278</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	бк		128	128	116			3	3	6	128						64	64
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			128	128	116			3	3	6	128						58	70
УП.05	Учебная практика		6	72	72		72					72						48	24
ПП.05	Производственная практика		6	108	108		108					72	36						108
ПА.05	Экзамен по модулю	6		12	12				6	6		12							12
<b>ПМ.06*</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд детского питания разнообразного ассортимента</b>			<b>218</b>	<b>254</b>	<b>98</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>218</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>98</b>	<b>120</b>
МДК.06.01	Организация приготовления, подготовка к реализации блюд детского питания разнообразного ассортимента		5к/ р	32	32	32							32					32	

МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд детского питания разнообразного ассортимента		6к/р	66	66	66							66					66	
УП.06	Учебная практика		6	72	72	72							72						72
ПП.06	Производственная практика		6	36	72	36							36						36
ПА.07	Экзамен по модулю	6		12	12			6	6				12						12
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			<b>36</b>															<b>36</b>
	<b>ИТОГО</b>			<b>4428</b>	<b>3048</b>	<b>3348</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>96</b>	<b>3732</b>	<b>612</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>

### 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

№	Наименование
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Товароведения продовольственных товаров
2	Технического оснащения и организации рабочего места
	Мастерские:
1	Учебный кулинарный цех
2	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	Стрелковый тир (или место для стрельбы)
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет»
3	Актовый зал