



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РО "АККАТТ"
Д.В. Романченко
128-ОД от "18" июня 2026 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области
"Азовский казачий кадетский аграрно-технологический техникум"

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	41	0	0	1	0	11	52
II курс	23	8	10	1	0	11	52
III курс	19	6	14	1	1	2	43
Всего	83	14	24	3	1	24	147

3. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, предметов, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Объем образовательной программы (академических часов)						Распределение нагрузки по курсам и семестрам (кол-во часов)						I курс 41нед	II курс 41нед	III курс 41нед	
		Экзамен	Диф.зачёт	Зачёт			Теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Консультации	I курс 41нед		II курс 41нед		III курс 41нед					
													1 сем/17 недель	2сем/23недели	3сем/16 недель	4сем/19 недель	5сем/17 недель	6сем/28 недель				
ОУП.00	Общеобразовательный цикл	1/14/4/0			1476	666	774	666	0	0	18	18	448	768	260	0	0	0	1216	260	0	
ОД 01	Русский язык	2			80	20	54	20				6	6	34	46					80	0	0
ОД 02	Литература				108	30	72	30						34	74					108	0	0
ОД 03	История	3		1	136	46	90	46						34	34	68				68	68	0
ОД 04	Обществознание		2		72	22	50	22						34	38					72	0	0
ОД 05	География		2		72	30	42	30						34	38					72	0	0
ОД 06	Иностранный язык		2		134	124	10	124						54	80					134	0	0
ОД 07	Математика	3		1	232	60	160	60			6	6	54	92	86					146	86	0
ОД 08	Информатика (профиль)		2		108	82	26	82					34	74						108	0	0
ОД 09	Физическая культура/Адаптивная физкультура		2	1	72	62	10	62					34	38						72	0	0
ОД 10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68	28	40	28					34	34						68	0	0
ОД 11	Физика		3		108	34	74	34						74	34					74	34	0
ОД 12	Химия (профиль)	3		1	144	56	76	56			6	6	34	76	34					110	34	0
ОД 13	Биология (профиль)		2		72	20	52	20					34	38						72	0	0
ОД 14	Родной язык		3		38	20	18	20							38					0	38	0
	Индивидуальный проект (ОПД)			2	32	32	0	32						32						32	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/8/4/0			808	222	464	222	0	24	18	12	130	28	44	72	206	300	158	116	506	
ОП.01	Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены		2		56	16	36	16		4			24	28						52	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1			64	20	28	20		6	6	4	58							58	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		54	12	36	12		6			48							48	0	0

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		6		66	16	50	16								32	34	0	0	66	
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	4			76	14	52	14			6	4			24	52			0	76	0
ОП.06	Охрана труда		5		36	12	24	12								36		0	0	36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		36	6	30	6									36	0	0	36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		36	12	24	12									36	0	0	36	
ОП.09	Физическая культура		4		40	6	34	6							20	20			0	40	0
ОП.10	Основы финансовой грамотности		6		32	10	22	10									32	0	0	32	
ОП.11	Организация обслуживания в общественном питании	6			84	28	40	28		6	6	4					78	0	0	78	
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			6	86	46	34	46		6						34	46	0	0	80	
ОП.13	Профессиональная этика и психология общения			5	40	6	34	6								40		0	0	40	
ОП.14	Нравственные основы семейной жизни			5	64											64		0	0	64	
ОП.15	Карьерное моделирование			6	38	18	20	18									38	0	0	38	
ПМ.00	Профессиональный цикл	0/12/8/5			2108	786	1224	210	1368	50	48	44	32	32	308	756	406	528	64	1064	934
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				260	44	240	44	180	0	6	6	32	32	226	0	0	0	64	226	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1		32	12	20	12					32					32	0	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		72	32	40	32						32	40			32	40	0	
УП.01	Учебная практика		3		72		72		72						72			0	72	0	
ПП.01	Производственная практика		3		72		108		108						108			0	108	0	
ПМ.01	Экзамен по модулю	3			12						6	6			6			0	6	0	

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				582	34	514	34	396	10	12	12	0	0	82	484	0	0	0	566	0
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		32	10	22	10							32				0	32	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			142	24	96	24		10	6	6			50	82			0	132	0
УП.02	Учебная практика		4		144	0	144		144							144			0	144	0
ПП.02	Производственная практика		4		252	0	252	0	252							252			0	252	0
ПМ.02	Экзамен по модулю	4			12						6	6				6			0	6	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				370	54	294	54	216	10	12	10	0	0	0	204	150	0	0	204	150
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4			32	10	22	10								32			0	32	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				110	44	56	44		10	6	4				100			0	100	0
УП.03	Учебная практика		4		72	0	72		72							72			0	72	0
ПП.03	Производственная практика		5		144	0	144		144								144		0	0	144
ПМ.03	Экзамен по модулю	5			12						6	6					6		0	0	6
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента				328	244	56	28	216	14	6	6	0	0	0	0	0	306	0	0	306

МДК.04.01	Организация приготовления,оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		6		36	8	24	8		4							32	0	0	32	
МДК.04.02	Процессы приготовления,оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков		6		64	20	32	20		10							52	0	0	52	
УП.04	Учебная практика		6		72	72			72								72	0	0	72	
ПП.04	Производственная практика		6		144	144			144								144	0	0	144	
ПМ 04	Экзамен по модулю	6			12						6	6					6	0	0	6	
ПМ. 05	Приготовление,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента				568	410	120	50	360	16	12	10	0	0	0	68	256	222	0	68	478
МДК.05.01	Организация приготовления,оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		4		38	10	22	10		6					32			0	32	0	
МДК.05.02	Процессы приготовления,оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		5		158	40	98	40		10	6	4			36	112		0	36	112	
УП.05.1	Учебная практика		5		144	144			144							144		0	0	144	
ПП.05	Производственная практика		6		216	216			216								216	0	0	216	
ПМ. 05	Экзамен по модулю	6			12						6	6					6	0	0	6	
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)				36												36	0	0	36	
Объем образовательной программы:					4428	1674	2462	1098	1368	74	84	74	610	828	612	828	612	864	1438	1440	1476
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена .										0			610	828	432	360	324	396	1438	792	720
										учебной практики		504			72	216	144	72	0	288	216
										производств.практики		864			108	252	144	360	0	360	504
										экзаменов (по модулю)		5			1	1	1	2	0	2	3
										экзаменов		13	1	1	4	4	1	2	2	8	3
										дифф. зачетов		35	2	8	6	5	4	10	10	11	14
										зачетов		9	4	1			2	2	5	0	4