

Департамент образования и науки Тюменской области

ПЦК Индустрии питания и сервиса  
Протокол № 9 от 30.04.2026



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
ГПОУ ТО "ТТИПКС"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43 01.09

Повар, кондитер

код

*наименования профессии*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

повар ↔ кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2026

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Вид деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Экз	Комплексный экзамен	3	[3] МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов
				[3] МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
				[3] ОП.06 Охрана труда
				[3] ОП.15 Основы бережливого производства
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
				[3] ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
				[5] МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
				[5] МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

4	Экз	Комплексный экзамен	5		
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.05 Основы калькуляции и учета
				[4]	ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности
6	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок





14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.04. Учебная практика
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.06. Производственная практика [6] УП.06. Учебная практика
16	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.05. Производственная практика [5] УП.05. Учебная практика

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка ;
3	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
4	товароведения продовольственных товаров;
5	технического оснащения и организации рабочего места;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
7	технологии кулинарного и кондитерского производства;
	Лаборатории:
1	учебный кондитерский цех;
2	учебная кухня ресторана(с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий сладких блюд, десертов и напитков)
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал.
2	место для стрельбы.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

**Пояснения**

1. Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом от 09 декабря 2016 г. N 1569. 2. Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком (раздел 1 учебного плана). 3. Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часов в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем, практики и самостоятельную учебную работу (раздел 3 учебного плана) 4. Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрена в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) 70 % от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. 5. Вариативная часть образовательной программы составляет 612 часов максимальной учебной нагрузки. 6. В профессиональном цикле предусмотрена учебная практика (15 недель) и производственная практика (21 неделя) проводятся в рамках профессиональных модулей (раздел 2 учебного плана). 7. В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся. Промежуточная аттестация в форме экзамена/ экзамена по модулю, экзамена (квалификационного) выделяется за счет времени, отводимого на изучение соответствующих дисциплины / МДК / профессионального модуля и проводится в день, освобожденный от учебных занятий. Другие формы промежуточной аттестации (дифференцированные зачеты) реализуются за счет объема времени, отведенного учебным планом на изучение соответствующих дисциплин, МДК, практик. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированные зачеты - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре. Сведения о комплексных формах контроля представлены в разделе 4 учебного плана. 8. Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена.

**Согласовано**

Заместитель директора



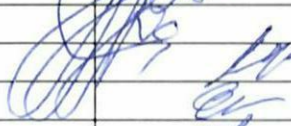
Курносова О.С.

Старший методист



Котлярова А.В.

Председатель ПЦК ИПиС



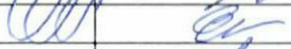
Кондрашова К.С.

Председатель ПЦК ЭУиК



Нагорнова И.В.

Председатель ПЦК ОГСЭ и ЕН



Флоря Е.А

Заведующий производственной практикой



Самололова Е.Н.

Разработал

Заведующий

Смирнова Т.Г.





