

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 30.07.2025 09:11:37  
Уникальный программный ключ:  
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Министерство образования Чувашской Республики

Утверждаю  
и.о.директора  
Иванова Л.А.

Педагогическим советом  
Протокол № 4 от 31.05.2024

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики "Чебоксарский экономико-технологический колледж" Министерства образования Чувашской Республики

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар = кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по У

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды 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.











№	Содержание	Единица измерения	Количество
1	Содержание		
2	Содержание		
3	Содержание		
4	Содержание		
5	Содержание		
6	Содержание		
7	Содержание		
8	Содержание		
9	Содержание		
10	Содержание		
11	Содержание		
12	Содержание		
13	Содержание		
14	Содержание		
15	Содержание		
16	Содержание		
17	Содержание		
18	Содержание		
19	Содержание		
20	Содержание		
21	Содержание		
22	Содержание		
23	Содержание		
24	Содержание		
25	Содержание		
26	Содержание		
27	Содержание		
28	Содержание		
29	Содержание		
30	Содержание		
31	Содержание		
32	Содержание		
33	Содержание		
34	Содержание		
35	Содержание		
36	Содержание		
37	Содержание		
38	Содержание		
39	Содержание		
40	Содержание		
41	Содержание		
42	Содержание		
43	Содержание		
44	Содержание		
45	Содержание		
46	Содержание		
47	Содержание		
48	Содержание		
49	Содержание		
50	Содержание		
51	Содержание		
52	Содержание		
53	Содержание		
54	Содержание		
55	Содержание		
56	Содержание		
57	Содержание		
58	Содержание		
59	Содержание		
60	Содержание		
61	Содержание		
62	Содержание		
63	Содержание		
64	Содержание		
65	Содержание		
66	Содержание		
67	Содержание		
68	Содержание		
69	Содержание		
70	Содержание		
71	Содержание		
72	Содержание		
73	Содержание		
74	Содержание		
75	Содержание		
76	Содержание		
77	Содержание		
78	Содержание		
79	Содержание		
80	Содержание		
81	Содержание		
82	Содержание		
83	Содержание		
84	Содержание		
85	Содержание		
86	Содержание		
87	Содержание		
88	Содержание		
89	Содержание		
90	Содержание		
91	Содержание		
92	Содержание		
93	Содержание		
94	Содержание		
95	Содержание		
96	Содержание		
97	Содержание		
98	Содержание		
99	Содержание		
100	Содержание		







	УП.05	Учебная практика
	ПП.05	Производственная практика
ОК 11.		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ПК 1.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
ПК 1.2.		Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
ПК 1.4.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01	Учебная практика
	ПП.01	Производственная практика
ПК 2.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 2.2.		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика
	ПП.02	Производственная практика
ПК 2.3.		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.02	Учебная практика





ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки и реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика









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

<b>Пояснения</b>		
1. Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих кадров разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ППКРК с учетом профиля получаемого профессионального образования.		
2. Начало учебных занятий – 1 сентября, окончание в соответствии с графиком учебного процесса.		
3. Продолжительность учебной недели - шестидневная, продолжительность занятий - 45 мин., группировка парами.		
4. В профильном цикле общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение индивидуального проекта, а именно по следующим дисциплинам: Физика, Химия, Информатика.		
5. Промежуточная аттестация проходит в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, комплексных экзаменов и комплексных дифференцированных зачетов. Общее количество экзаменов не превышает 8 в год, суммарное количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета аттестации по дисциплине физическая культура). Профессиональные модули заканчиваются квалификационными экзаменами. Промежуточная аттестация, в виде экзамена или комплексного экзамена, выделяется за счет времени, отводимого на соответствующие учебные дисциплины в размере 6 академических часов. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часа.		
6. Практическая подготовка осуществляется в виде учебной и производственной практик проводится концентрированно в рамках изучения профессиональных модулей.		
7. Для обучающихся предусмотрены консультации по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям при прооведении промежуточной аттестации в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, комплексных экзаменов и комплексных дифференцированных зачетов. Время, отводимое на консультации, рассчитывается за счет времени, предусмотренного на промежуточную аттестацию.		
8. Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 36 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.		
9. Общая продолжительность каникул при освоении ППССЗ составляет 8-11 недель в учебном году, в том числе не менее 2 недель в зимний период		
10. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.		
<b>Согласовано</b>		
Цикловой комиссия математических и естественно-научных дисциплин		Иванова Н.Н.
Цикловая комиссия общегуманитарных и социальных дисциплин		Титова Е.В.
Цикловая комиссия технологических дисциплин		Барская М.Н.
Цикловая комиссия техносферной безопасности		Карсаков О.Г.
Цикловая комиссия юридических дисциплин		Карсакова Л.Н.
Цикловая комиссия экономических дисциплин		Копичникова С.А.
Цикловая комиссия информационных технологий		Козлова О.А.

	Код
--	-----

Наименование ЦК