

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ РО «БТЖТиС»
им. Героя Советского Союза П.А. Половинко»
_____ А.В. Маслова
Приказ № ____ от « 29 » августа 2025 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4667CD5E80A8AC0441DFB1288BE77859
Владелец: Маслова Анна Владимировна
Действителен: с 26.08.2025 до 19.11.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Ростовской области
«Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства»
имени Героя Советского Союза П.А. Половинко»

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

**Нормативный срок ППКРС – 2 года и 10 месяцев на базе основного
общего образования с получением среднего общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Год поступления: 2025 г.

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки курсам и семестрам (час. в семестр)						
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная					I курс		II курс		III курс		Вариативные аудиторные часы
					всего занятий	Теоретические занятия	в т. ч. лаб. и практ. занятий	в т. ч. в форме практической подготовки	Экзамены	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ОД	Общеобразовательный цикл	3/10/2	1476	0	1476	750	720	351	18	544	768	43	121	0	0	0
ОДБ	Базовые дисциплины	1/9/2	1030	0	1030	408	616	331	6	442	588	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	–,Э	72		72	29	37		6	34	38					
ОУД.02	Литература	–, ДЗ	108		108	80	28			51	57					
ОУД.03	Иностранный язык	–, ДЗ	142		142	0	142	142		51	91					
ОУД.04	История	–, ДЗ	136		136	54	82			51	85					
ОУД.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	–,ДЗ	72		72	42	30			34	38					
ОУД.06	Физика	–,ДЗ	108		108	65	43			51	57					
ОУД.07	Информатика	–, ДЗ	144		144	44	100	100		51	93					
ОУД.08	География	–,3	72		72	42	30			34	38					
ОУД.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура	3, ДЗ	72		72	4	68	68		34	38					
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	–, ДЗ	70		70	35	35			51	19					
ОУД.11	Индивидуальный проект	–,ДЗ	34		34	13	21	21			34					
ОДП	Профильные дисциплины	2/1/-	446	0	446	342	104	20	12	102	180	43	121	0	0	0
ОУД.12	Математика	–,–,Э	232		232	160	72		6	17	51	43	121			
ОУД.13	Химия	–,Э	142		142	122	20	20	6	51	91					
ОУД.14	Биология	–, ДЗ	72		72	60	12			34	38					

ОПБ	Обязательный профессиональный блок	6/29/-	1538	170	2808	413	2361	2361	6	68	96	569	671	612	792	612
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/8/-	468	70	398	139	259	259	6	68	96	53	69	112	0	74
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,ДЗ	60	10	50	20	30	30		17	33					14
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	88	10	78	31	47	47		34	44					42
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	46	10	36	16	20	20		17	19					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, -, -, ДЗ	46	10	36	16	20	20						36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, -, -, Э	60	10	50	20	30	30	6			17	33			14
ОП.06	Охрана труда	-, -, -, ДЗ	46	10	36	16	20	20					36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ	46	10	36		36	36						36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-, -, ДЗ	36		36	16	20	20				36				
ОП.09	Физическая культура	-, -, -, ДЗ	40		40	4	36	36						40		4
П.00	Профессиональный цикл	5/21/-	1070	100	2410	274	2102	2102	0	0	0	516	602	500	792	538
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э(кв)	376	20	356	44	312	312	0	0	0	212	144	0	0	108
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, -, ДЗ	42	10	32	12	20	20				32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, -, ДЗ	82	10	72	32	40	40				72				
УП.01		-, -, ДЗ	108		108		108	108				108				36
ПП.01		-, -, -, ДЗ	144		144		144	144					144			72

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(кв)	694	20	674	82	592	592	0	0	0	0	0	227	447	118
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, ДЗ	42	10	32	12	20	20						32		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, ДЗ	184	10	174	70	104	104						51	123	46
УП.02		-, -, -, ДЗ	180		180		180	180						144	36	36
ПП.02		-, -, -, ДЗ	288		288		288	288							288	36
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(кв)	0	20	418	38	344	344	0	0	0	104	314	0	0	110
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. Закусок	-, -, ДЗ		10	34	14	20	20				34				2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, ДЗ		10	96	24	36	36				34	62			
УП.03		-, -, ДЗ			108		108	108				36	72			36
ПП.03		-, -, ДЗ			180		180	180					180			72
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э(кв)	0	20	344	36	308	308	0	0	0	200	144	0	0	104
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, ДЗ		10	34	14	20	20				34				2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, ДЗ		10	58	22	36	36				58				-6
УП.04		-, -, ДЗ			108		108	108				108				36

ПП.04		-, -, ДЗ			144		144	144					144			72
-------	--	----------	--	--	-----	--	-----	-----	--	--	--	--	-----	--	--	----

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э(кв)	0	20	618	74	546	546	0	0	0	0	0	273	345	98
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, ДЗ		10	32	12	20	20						32		
МДК05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, ДЗ		10	154	62	94	94						97	57	26
УП.05		-, -, -, -, ДЗ			180		180	180						144	36	36
ПП.05		-, -, -, -, ДЗ			252		252	252							252	36
	Промежуточная аттестация	3 недели			108											
ГИА	Демонстрационный экзамен	1 неделя	36		36											
Всего		9/39/2	4598	170	4428	1163	3081	2712	24	612	864	612	792	612	792	612
Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа					Всего	дисциплин и МДК				612	864	360	252	324	180	
						учебной практики				0	0	252	72	288	72	
						производст. практики				0	0	0	468	0	540	
						экзаменов				0	2	0	5	0	2	
						дифф. зачетов				0	13	8	6	6	6	
						зачетов				1	1	0	0	0	0	