Федеральное агентство по образованию

ГБПОУ "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

План одобрен Педагогическим советом
Протокол № от 30.08.2024

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Зинев Сергей Николаевич
20 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A801FB2586C8BF931CD5F5159343161B
Владелец: Жильникова Ирина Тимофеевна
Действителен: с 19.05.2025 до 12.08.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

43.01.09

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
Профиль СОО: естественно-научный

Кафедра: Общественного питания

Квалификация: повар<->кондитер

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1569 от 09.12.2016

Основной	*Виды деятельности*
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-	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

Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

Календарный учебный график 2023-2024 г.

| Мес | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | | Август | | | | |
|---|---|---

Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август				
Пн		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Вт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Ср	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1
Чт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2
Пт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3
Сб	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4
Вс	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Нед	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	53
Пн																		Э	К	К																																	
Вт																			К	К										У												П	Э		Г									
Ср																			К	К											П	П	П	П	П	П	П	П	П	П			Г		=	=	=	=	=	=	=	=	=
Чт																			К	К									У																							
Пт																		Э	К	К									У	П												Э	Г		=									
Сб																			К	К																																	

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17	23 1/6	40 1/6	15	12	27	17	13	30	16 4/6	9 2/6	26	123 1/6
У	Учебная практика											1	1	1
П	Производственная практика				2	11	13		10	10		11	11	34
Э	Промежуточная аттестация		1	1		1	1		1	1	2/6	1	1 2/6	4 2/6
Г	Проведение государственного экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2/6	10 5/6	11 1/6	2/6	10 4/6	11	3/6	10 4/6	11 1/6	3/6	1 3/6	2	35 2/6
Итого		17 2/6	35	**52 2/6**	17 2/6	34 4/6	**52**	17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	25 5/6	**43 2/6**	199 5/6

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.		Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1															Курс 2													
												Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3									Семестр 4							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					1476	1476	1408	32	36	100%	0%	612	520		76	16				864	744		68	16			36															
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**222**	**12222 22222 22**	1476	**1476**	**1408**	**32**	**36**	1476		612	**520**		**76**	**16**				864	**744**		**68**	**16**			**36**															
+	ОУП.01	Русский язык	2		72	72	60		12	72		22	22							50	38						12														
+	ОУП.02	Литература		2	108	108	108			108		34	34							74	74																			
+	ОУП.03	Математика	2		232	232	220		12	232		92	92							140	128						12														
+	ОУП.04	Иностранный язык		2	144	144	144			144		76			76					68			68																	
+	ОУП.05	Информатика		2	144	144	144			144		64	64							80	80																			
+	ОУП.06	Физика		2	108	108	108			108		48	48							60	60																			
+	ОУП.07	Химия	2		144	144	132		12	144		56	56							88	76						12														
+	ОУП.08	Биология		2	72	72	72			72		32	32							40	40																			
+	ОУП.09	История		2	136	136	136			136		48	48							88	88																			
+	ОУП.10	Обществознание		2	72	72	72			72		22	22							50	50																			
+	ОУП.11	География		2	72	72	72			72		32	32							40	40																			
+	ОУП.12	Физическая культура		12	72	72	72			72		36	36							36	36																			
+	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2	68	68	68			68		34	34							34	34																			
+	ОУП.14	Основы проектной деятельности. Индивидуальный проект		2	32	32		32		32		16				16				16				16																
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					4428	4428	3780	456	192	2252	2176																	612	386		154			72		864	294		132		6	396	36
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл					930	930	798	120	12	302	628																	174	116		58					140	98		36				6
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3	58	58	58			36	22																	58	58														
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4		66	66	60		6	36	30																									66	60						6
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3	58	58	58			36	22																	58	58														
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6	92	92	72	20		14	78																															
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	6		116	116	86	24	6	32	84																															
+	ОПЦ.06	Охрана труда		5	68	68	54	14		36	32																															
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		57	120	120	106	14		36	84																	22			22					16			16				
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		4	38	38	38			36	2																									38	38						
+	ОПЦ.09	Физическая культура		345678	168	168	148	20		40	128																	36			36					20			20				
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности		5	102	102	82	20			102																															
+	ОПЦ.11	Основы рисования и лепки		7	44	44	36	8			44																															
ПЦ.Профессиональный цикл					3426	3426	2982	336	108	1914	1512																	438	270		96			72		724	196		96		6	396	30
+	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**44**	**34**	362	**362**	**344**	**6**	**12**	248	114																	156	**108**		**48**					206	**32**		**12**		**6**	**144**	**12**
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	66	66	66			32	34																	66	66														
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		146	146	134	6	6	66	80																	90	42		48					56	32		12		6		6
+	ПП.01.01	Производственная практика		4	144	144	144			144																										144						144	
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.01*	*4*		6	6			6	6																										6							*6*
+	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**66**	**46**	608	**608**	**538**	**54**	**16**	418	190																									102	**84**		**18**				
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	40	40	40			32	8																									40	40						
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6		306	306	246	54	6	124	182																									62	44		18				
+	ПП.02.01	Производственная практика		6	252	252	252			252																															
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.02*	*6*		10	10			10	10																															
+	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**44**	**34**	472	**472**	**460**		**12**	350	122																	246	**138**		**36**			**72**		226	**34**		**36**			**144**	**12**
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3	44	44	44			32	12																	44	44														
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		206	206	200		6	96	110																	130	94		36					76	34		36				6
+	ПП.03.01	Производственная практика		4	216	216	216			216																		72						72		144						144	
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.03*	*4*		6	6			6	6																										6							*6*

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

Курс 3																Курс 4														Закреп ленная
Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8							
Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Код
																																5
																																5
																																5
																																5
																																5
																																5
																																5
																																5
																																5
																																5
																																5
																																5
																																5
																																5
612	342	90	42		138			864	208	78	88		94	360	36	612	352	54	58		136		12	864	188	36	18		82	432	108	
354	240		42		72			126	54		42		24		6	114	36		58		20			22			18		4			
																																4
																																4
																																4
56	42				14			36	30				6																			1
76	62				14			40	24				10		6																	4
68	54				14																											4
22			18		4			24			20		4			36			30		6										5
																																4
30			24		6			26			22		4			34			28		6			22			18		4			5
102	82				20																											1
																44	36				8											4
258	102	90			66			738	154	78	46		70	360	30	498	316	54			116		12	770	188	36			78	432	36	
																																4
																																4
																																4
																																4
																																4
156	**52**	**66**			**38**			350	**36**	**30**			**16**	**252**	**16**																	**4**
																																4
156	52	66			38			88	36	30			16		6																	4
								252						252																		4
								10							*10*																	*4*
																																4
																																4
																																4
																																4
																																4

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.		Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1															Курс 2													
												Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт
+	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**788**	**88**	786	**786**	**636**	**126**	**24**	324	462																														
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		210	210	166	38	6	32	178																														
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8		350	350	254	88	8	66	284																														
+	УП.04.02	Учебная практика		8	36	36	36			36																														
+	ПП.04.02	Производственная практика		8	180	180	180			180																														
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ. 04*	*8*		10	10			10	10																														
+	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**788**	**88**	666	**666**	**538**	**104**	**24**	382	284																														
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		108	108	80	22	6	32	76																														
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		332	332	242	82	8	124	208																														
+	УП.05.01	Учебная практика		8	36	36	36			36																														
+	ПП.05.01	Производственная практика		8	180	180	180			180																														
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.05*	*8*		10	10			10	10																														
+	ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 33.011 Повар, 33.010 Кондитер,**	**466**	**46**	532	**532**	**466**	**46**	**20**	192	340																	36	**24**		**12**					190	**46**		**30**			**108**	**6**
+	МДК.06.01	Технология приготовления пищи	4		118	118	112		6		118																	36	24		12					82	46		30				6
+	МДК.06.02	Технология приготовления кондитерских изделий	6		190	190	138	46	6	190																														
+	ПП.06.01	Производственная практика		4	108	108	108				108																										108						108	
+	ПП.06.02	Производственная практика		6	108	108	108				108																														
+	ПМ.06.01(К)	*Квалификационный экзамен ПМ.06*	*6*		8	8			8	2	6																														
ГИА.Государственная итоговая аттестация					72	72			72	36	36																														
+	ГИА.01(Г)	Государственная итоговая аттестация			72	72			72	36	36																														

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

Курс 3															Курс 4															Закрепленная
Семестр 5								Семестр 6							Семестр 7								Семестр 8								
Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Код
								184	**78**	**24**	**46**		**36**			238	**140**	**36**			**56**		**6**	364	**78**	**18**			**34**	**216**	**18**	**4**
								102	40		46		16			108	80				22		6									4
								82	38	24			20			130	60	36			34			138	78	18			34		8	4
																								36						36		4
																								180						180		4
																								10							*10*	*4*
																260	**176**	**18**			**60**		**6**	406	**110**	**18**			**44**	**216**	**18**	**4**
																108	80				22		6									4
																152	96	18			38			180	110	18			44		8	4
																								36						36		4
																								180						180		4
																								10							*10*	*4*
102	**50**	**24**			**28**			204	**40**	**24**			**18**	**108**	**14**																	**4**
																																4
102	50	24			28			88	40	24			18		6																	4
																																4
								108						108																		4
								8							*8*																	*4*
																								72							72	
																								72							72	4

КУРС 1 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**									17		**864**									24 1/6		**1476**									41 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											**864**											**1476**											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**											**35.8**											**35.9**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)													**36**											**18**											
		Аудиторная нагрузка		**35.1**											**35.1**											**35.1**											
		Контактная работа		**35.1**											**35.1**											**35.1**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**596**	**520**		**76**	**16**				ТО: 17 Э:		**864**	**812**	**744**		**68**	**16**			**36**	ТО: 23 1/6 Э: 1		**1476**	**1408**	**1264**		**144**	**32**			**36**	ТО: 40 1/6 Э: 1		
1	ОУП	Обязательные учебные предметы	ЗаО	**612**	596	520		76	16					Эк(3) ЗаО(11)	**864**	812	744		68	16			36		Эк(3) ЗаО(12)	**1476**	1408	1264		144	32			36			12
2	ОУП.01	Русский язык		**22**	22	22								Эк	**50**	38	38						12		Эк	**72**	60	60						12		5	12
3	ОУП.02	Литература		**34**	34	34								ЗаО	**74**	74	74								ЗаО	**108**	108	108								5	12
4	ОУП.03	Математика		**92**	92	92								Эк	**140**	128	128						12		Эк	**232**	220	220						12		5	12
5	ОУП.04	Иностранный язык		**76**	76			76						ЗаО	**68**	68			68						ЗаО	**144**	144			144						5	12
6	ОУП.05	Информатика		**64**	64	64								ЗаО	**80**	80	80								ЗаО	**144**	144	144								5	12
7	ОУП.06	Физика		**48**	48	48								ЗаО	**60**	60	60								ЗаО	**108**	108	108								5	12
8	ОУП.07	Химия		**56**	56	56								Эк	**88**	76	76						12		Эк	**144**	132	132						12		5	12
9	ОУП.08	Биология		**32**	32	32								ЗаО	**40**	40	40								ЗаО	**72**	72	72								5	12
10	ОУП.09	История		**48**	48	48								ЗаО	**88**	88	88								ЗаО	**136**	136	136								5	12
11	ОУП.10	Обществознание		**22**	22	22								ЗаО	**50**	50	50								ЗаО	**72**	72	72								5	12
12	ОУП.11	География		**32**	32	32								ЗаО	**40**	40	40								ЗаО	**72**	72	72								5	12
13	ОУП.12	Физическая культура	ЗаО	**36**	36	36								ЗаО	**36**	36	36								ЗаО(2)	**72**	72	72								5	12
14	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности		**34**	34	34								ЗаО	**34**	34	34								ЗаО	**68**	68	68								5	12
15	ОУП.14	Основы проектной деятельности. Индивидуальный проект		**16**					16					ЗаО	**16**					16					ЗаО	**32**					32					5	12
ПРАКТИКИ		(План)																																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ															Эк(3) ЗаО(10)											Эк(3) ЗаО(10)											
КАНИКУЛЫ													2/6											10 5/6											11 1/6		

КУРС 2 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель		
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**									17		**864**									24		**1476**									41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											**864**											**1476**											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**											**36**											**36**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)													**36**											**18**											
		Аудиторная нагрузка		**36**											**35.5**											**35.8**											
		Контактная работа		**36**											**35.5**											**35.8**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**540**	**540**	**386**		**154**					ТО: 15 Э:		**468**	**426**	**294**		**132**		**6**		**36**	ТО: 12 Э: 1		**1008**	**966**	**680**		**286**		**6**		**36**	ТО: 27 Э: 1		
1	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЗаО	**58**	58	58																		ЗаО	**58**	58	58								4	3
2	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров												Эк	**66**	60	60						6		Эк	**66**	60	60						6		4	4
3	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ЗаО	**58**	58	58																		ЗаО	**58**	58	58								4	3
4	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**22**	22			22							**16**	16			16						**38**	38			38						5	34567
5	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности												ЗаО	**38**	38	38								ЗаО	**38**	38	38								4	4
6	ОПЦ.09	Физическая культура	ЗаО	**36**	36			36						ЗаО	**20**	20			20						ЗаО(2)	**56**	56			56						5	345678
7	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЗаО	**156**	156	108		48						Эк(2) ЗаО	**206**	188	32		12		6	144	12		Эк(2) ЗаО(2)	**362**	344	140		60		6	144	12		4	34
8	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	**66**	66	66																		ЗаО	**66**	66	66								4	3
9	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**90**	90	42		48						Эк	**56**	44	32		12		6		6		Эк	**146**	134	74		60		6		6		4	34
10	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю ПМ.01												Эк	**6**								6		Эк	**6**								6		4	4
11	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента												ЗаО	**102**	102	84		18						ЗаО	**102**	102	84		18						4	456
12	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок												ЗаО	**40**	40	40								ЗаО	**40**	40	40								4	4
13	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок													**62**	62	44		18							**62**	62	44		18						4	456
14	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЗаО	**246**	246	138		36			72			Эк(2) ЗаО	**226**	214	34		36			144	12		Эк(2) ЗаО(2)	**472**	460	172		72			216	12		4	34
15	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ЗаО	**44**	44	44																		ЗаО	**44**	44	44								4	3
16	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**130**	130	94		36						Эк	**76**	70	34		36				6		Эк	**206**	200	128		72				6		4	34
17	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю ПМ.03												Эк	**6**								6		Эк	**6**								6		4	4
18	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 33.011 Повар, 33.010 Кондитер,		**36**	36	24		12						Эк ЗаО	**190**	184	46		30			108	6		Эк ЗаО	**226**	220	70		42			108	6		4	3456
19	МДК.06.01	Технология приготовления пищи		**36**	36	24		12						Эк	**82**	76	46		30				6		Эк	**118**	112	70		42				6		4	34
ПРАКТИКИ		(План)		72	72						72		2		396	396						396		11		468	468						468		13		
	ПП.01.01	Производственная практика												ЗаО	144	144						144		4	ЗаО	144	144						144		4	4	4
	ПП.03.01	Производственная практика		72	72						72		2	ЗаО	144	144						144		4	ЗаО	216	216						216		6	4	34
	ПП.06.01	Производственная практика												ЗаО	108	108						108		3	ЗаО	108	108						108		3	4	4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			ЗаО(4)											Эк(6) ЗаО(5)											Эк(6) ЗаО(9)											
КАНИКУЛЫ													2/6										10 4/6											11		

КУРС 3 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**									17		**864**									24		**1476**									41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											**864**											**1476**											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**											**36**											**36**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)													**36**											**18**											
		Аудиторная нагрузка		**27.9**											**28.8**											**28.3**											
		Контактная работа		**27.9**											**28.8**											**28.3**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**474**	**342**	**90**	**42**		**138**			ТО: 17 Э:		**504**	**374**	**208**	**78**	**88**		**94**		**36**	ТО: 13 Э: 1		**1116**	**848**	**550**	**168**	**130**		**232**		**36**	ТО: 30 Э: 1		
1	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		**56**	42	42				14				ЗаО	**36**	30	30				6				ЗаО	**92**	72	72				20				1	56
2	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета		**76**	62	62				14				Эк	**40**	24	24				10		6		Эк	**116**	86	86				24		6		4	56
3	ОПЦ.06	Охрана труда	ЗаО	**68**	54	54				14															ЗаО	**68**	54	54				14				4	5
4	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЗаО	**22**	18			18		4					**24**	20			20		4				ЗаО	**46**	38			38		8				5	34567
5	ОПЦ.09	Физическая культура	ЗаО	**30**	24			24		6				ЗаО	**26**	22			22		4				ЗаО(2)	**56**	46			46		10				5	345678
6	ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности	ЗаО	**102**	82	82				20															ЗаО	**102**	82	82				20				1	5
7	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**156**	118	52	66			38				Эк(2) ЗаО	**350**	318	36	30			16	252	16		Эк(2) ЗаО	**506**	436	88	96			54	252	16		4	456
8	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**156**	118	52	66			38				Эк	**88**	66	36	30			16		6		Эк	**244**	184	88	96			54		6		4	456
9	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю ПМ.02												Эк	**10**								10		Эк	**10**								10		4	6
10	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента													**184**	148	78	24	46		36					**184**	148	78	24	46		36				4	678
11	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков													**102**	86	40		46		16					**102**	86	40		46		16				4	67
12	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков													**82**	62	38	24			20					**82**	62	38	24			20				4	678
13	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 33.011 Повар, 33.010 Кондитер,		**102**	74	50	24			28				Эк(2) ЗаО	**204**	172	40	24			18	108	14		Эк(2) ЗаО	**306**	246	90	48			46	108	14		4	3456
14	МДК.06.02	Технология приготовления кондитерских изделий		**102**	74	50	24			28				Эк	**88**	64	40	24			18		6		Эк	**190**	138	90	48			46		6		4	56
15	ПМ.06.01(К)	Квалификационный экзамен ПМ.06												Эк	**8**								8		Эк	**8**								8		4	6
ПРАКТИКИ		(План)													360	360						360	10			360	360						360		10		
	ПП.02.01	Производственная практика												ЗаО	252	252						252	7		ЗаО	252	252						252		7	4	6
	ПП.06.02	Производственная практика												ЗаО	108	108						108	3		ЗаО	108	108						108		3	4	6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			ЗаО(3)											Эк(5) ЗаО(3)											Эк(5) ЗаО(6)											
КАНИКУЛЫ													3/6										10 4/6											11 1/6		

КУРС 4 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**									17		**864**									24 2/6		**1476**									41 2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											**864**											**1476**											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**											**34.7**											**35.4**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**											**36**											**36**											
		Аудиторная нагрузка		**27.8**											**25.9**											**26.9**											
		Контактная работа		**27.8**											**25.9**											**26.9**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**464**	**352**	**54**	**58**		**136**		**12**	ТО: 16 2/3 Э: 1/3		**360**	**242**	**188**	**36**	**18**		**82**		**36**	ТО: 9 1/3 Э: 1		**972**	**706**	**540**	**90**	**76**		**218**		**48**	ТО: 26 Э: 1 1/3		
1	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЗаО	**36**	30			30		6															ЗаО	**36**	30			30		6				5	34567
2	ОПЦ.09	Физическая культура	ЗаО	**34**	28			28		6				ЗаО	**22**	18			18		4				ЗаО(2)	**56**	46			46		10				5	345678
3	ОПЦ.11	Основы рисования и лепки	ЗаО	**44**	36	36				8															ЗаО	**44**	36	36				8				4	7
4	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк	**238**	176	140	36			56		6		Эк(2) ЗаО(2)	**364**	312	78	18			34	216	18		Эк(3) ЗаО(2)	**602**	488	218	54			90	216	24		4	678
5	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Эк	**108**	80	80				22		6													Эк	**108**	80	80				22		6		4	67
6	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**130**	96	60	36			34				Эк	**138**	96	78	18			34		8		Эк	**268**	192	138	54			68		8		4	678
7	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю ПМ. 04												Эк	**10**								10		Эк	**10**								10		4	8
8	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эк	**260**	194	176	18			60		6		Эк(2) ЗаО(2)	**406**	344	110	18			44	216	18		Эк(3) ЗаО(2)	**666**	538	286	36			104	216	24		4	78
9	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	**108**	80	80				22		6													Эк	**108**	80	80				22		6		4	7
10	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**152**	114	96	18			38				Эк	**180**	128	110	18			44		8		Эк	**332**	242	206	36			82		8		4	78
11	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю ПМ.05												Эк	**10**								10		Эк	**10**								10		4	8
ПРАКТИКИ		(План)													432	432						432		12		432	432						432		12		
	УП.05.01	Учебная практика												ЗаО	36	36						36		1	ЗаО	36	36						36		1	4	8
	УП.04.02	Учебная практика												ЗаО	36	36						36		1	ЗаО	36	36						36		1	4	8
	ПП.04.02	Производственная практика												ЗаО	180	180						180		5	ЗаО	180	180						180		5	4	8
	ПП.05.01	Производственная практика												ЗаО	180	180						180		5	ЗаО	180	180						180		5	4	8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)													72								72	2		72								72	2		
	ГИА.01(Г)	Государственная итоговая аттестация													72								72	2		72								72	2	4	8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			Эк(2) ЗаО(2)											Эк(4) ЗаО(4)											Эк(6) ЗаО(6)											
КАНИКУЛЫ													3/6											1 3/6										2		

ПРАКТИКИ Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика											
УП.05.01 Учебная практика	4	2			1						
УП.04			4	+	1		25				36
Вид практики: Производственная практика											
ПП.03.01 Производственная практика	2	1			2						
ПП.03.01			4	+	2		25				7.2
ПП.01.01 Производственная практика	2	2			4						
ПП.01			4	+	4		25				7.2
ПП.03.01 Производственная практика	2	2			4						
ПП.03.02			4	+	4		25				7.2
ПП.06.01 Производственная практика	2	2			3						
ПП.06.01			4	+	3		25				7.2
ПП.02.01 Производственная практика	3	2			7						
ПП.02			4	+	7		25				7.2
ПП.06.02 Производственная практика	3	2			3						
ПП.06.02			4	+	3		25				7.2
ПП.04.02 Производственная практика	4	2			5						
ПП.04			4	+	5		25				7.2
ПП.05.01 Производственная практика	4	2			5						
ПП.05			4	+	5		25				7.2
УП.04.02 Учебная практика	4	2			1						
УП.05			4	+	1		25				7.2
Итого по факту					35						
Итого по плану					35						

КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ И РАБОТЫ Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2023 1_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2023

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП	5904	5904	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1476	1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4428	4428				1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	324	930				314	174	140	480	354	126	136	114	22
ПЦ	Профессиональный цикл	1980	3426				1162	438	724	996	258	738	1268	498	770
ГИА	Государственная итоговая аттестация	72	72										72		72
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	35.86	-	36	35.75	-	36	36	-	36	36	-	36	34.72
		Период атт.	36	-		36	-		36	-		36	-	36	36
		Период гос.эк.		-			-			-			-		36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	31.9	-	35.06	35.06	-	36	35.5	-	27.89	28.77	-	27.84	25.93
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		3		3	6		6	5		5	6	2	4
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		10		10	9	4	5	6	3	3	6	2	4
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		86.77%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		36.77%												

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ.	Трудоемкость
Консультации ГИА				

	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
Член комиссии				
Примечания к комиссиям ГЭК				

	Комиссия №1				Комиссия №2			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		25				25		
Председатель	4	25	1.00	25	4	25	1.00	25
Член комиссии								
1	4	25	1.00	25	4	25	1.00	25
2	4	25	1.00	25	4	25	1.00	25
3	4	25	1.00	25	4	25	1.00	25
Дежурство								
1	4	25	1.00	25	4	25	1.00	25
Секретарь	4	25	1.00	25				
Примечания к комиссиям ГЭК								
В АС Нагрузка применять только для указанного контингента	☑				☐			