Федеральное агентство по образованию

ГБПОУ "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

УТВЕРЖДАЮ

План рассмотрен и одобрен на заседании Педагогического совета
Протокол № 6 от 13.05.2025

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: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

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_2025_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Пн	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
Вт	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
Ср	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
Чт	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
Пт	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
Сб	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
Вс	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	
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
Пн																		К																							Э	Э										
Вт																		К																																		
Ср																		К																							Э	Э										
Чт																		К																																	
Пт																		К																							Э	Э										
Сб																		К																																	

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Мес		Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				
Пн		31	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	
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	
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	
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	
Вс	30	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																								Э	Э											К
Вт																		К																																			К
Ср																	Э	К																								Э	Э											
Чт																		К	К																	П	П	П	П	Э	Э											
Пт																	Э	К																								Э	Э											
Сб																Э		К																																		

Календарный учебный график 2027-2028 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Пн		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	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
Вт		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	29	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
Ср	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	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
Чт	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	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
Пт	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	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
Сб	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	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	
Вс	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	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	
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																П			К																						П	Э		Г									=
Вт																П	Э	Э	К																									Г									=
Ср																П		К																	П	П	П	П	П	П	П	Э		Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Чт																П	Э	К																									Г									=
Пт																																									Э	Э		Г									=
Сб																Э	Э	К																									Г		=								

Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2025_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Теоретическое обучение	17	23	40	16 2/6	19	35 2/6	12 1/6	14 4/6	26 5/6	102 1/6
П	Производственная практика					4	4	4	7	11	15
Э	Промежуточная аттестация		1	1	4/6	1	1 4/6	5/6	5/6	1 4/6	4 2/6
Г	Проведение государственного экзамена								2	2	2
К	Каникулы	2/6	10 4/6	11	3/6	10 5/6	11 2/6	3/6	1 3/6	2	24 2/6
Итого		17 2/6	34 4/6	**52**	17 3/6	34 5/6	**52 2/6**	17 3/6	26	**43 3/6**	147 5/6

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2025_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

-	-	-	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	1378	62	36	76.96	23.04	612	272	18	296	10	16			864	305	34	453	14	22		36													
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**2222**	**12222 2222**	1476	**1476**	**1378**	**62**	**36**	1136	**340**	612	**272**	**18**	**296**	**10**	**16**			864	**305**	**34**	**453**	**14**	**22**		**36**													
+	ОУП.01	Русский язык	2		72	72	64		8	60	12	32	16		16					40	16		16				8													
+	ОУП.02	Литература		2	108	108	106	2		96	12	44	4		40					64	2		60		2														
+	ОУП.03	Математика	2		232	232	204	20	8	198	34	92	42		44	6				140	58		60	10	4		8													
+	ОУП.04	Иностранный язык		2	144	144	142	2		86	58	58			58					86			84		2														
+	ОУП.05	Информатика			144	144	142	2		72	72	58	28		30					86	26		58		2														
+	ОУП.06	Физика		2	108	108	106	2		88	20	34	22	6	6					74	48	10	14		2														
+	ОУП.07	Химия	2		144	144	128	8	8	96	48	64	26	12	22	4				80	30	18	20	4			8													
+	ОУП.08	Биология		2	72	72	70	2		60	12	28	28							44	17	6	19		2														
+	ОУП.09	История	2		136	136	126	2	8	126	10	62	54		8					74	54		10		2		8													
+	ОУП.10	Обществознание		2	72	72	70	2		54	18	36	20		14		2			36	16		20																
+	ОУП.11	География		2	72	72	70	2		56	16	30	18		10		2			42	18		24																
+	ОУП.12	Физическая культура		12	72	72	72			54	18	30	2		28					42	2		40																
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины		2	68	68	68			58	10	28	8		20					40	12		28																
+	ОУП.14	Индивидуальный проект			32	32	10	18	4	32		16	4				12			16	6				6		4												
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					2952	2952	2334	426	192	2432	520																	612	384		104		100		24	864	464	54	50		116	144	36
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл					500	500	414	86		322	178																	174	118		26		30			176	120		26		30		
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3	36	36	30	6		36																		36	30				6									
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3	36	36	30	6		36																		36	30				6									
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	36	36	30	6		36																										36	30				6		
+	ОПЦ.12	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		4	36	36	30	6		36																										36	30				6		
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета		4	36	36	30	6		36																										36	30				6		
+	ОПЦ.06	Охрана труда		6	36	36	30	6		36																																	
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4	44	44	36	8		34	10																	22			18		4			22			18		4		
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		4	36	36	30	6		36																										36	30				6		
+	ОПЦ.09	Физическая культура		3456	64	64	52	12		36	28																	10			8		2			10			8		2		
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности		6	36	36	30	6			36																																
+	ОПЦ.11	Основы рисования и лепки		6	68	68	56	12			68																	34	28				6									
+	ОПЦ.12	Основы бережливого производства		3	36	36	30	6			36																	36	30				6									
ПЦ.Профессиональный цикл					2380	2380	1920	340	120	2038	342																	438	266		78		70		24	688	344	54	24		86	144	36
+	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**444**	**4**	402	**402**	**330**	**50**	**22**	402																		160	**106**		**24**		**22**		**8**	242	**104**	**24**			**28**	**72**	**14**
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	4		160	160	130	22	8	160																		160	106		24		22		8								
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		162	162	128	28	6	162																										162	104	24			28		6
+	ПП.01.01	Производственная практика		4	72	72	72			72																										72						72	
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.01*	*4*		8	8			8	8																										8							*8*
+	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**356**	**5**	432	**432**	**344**	**64**	**24**	432																		100	**60**		**18**		**14**		**8**	106	**76**		**12**		**18**		
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		100	100	78	14	8	100																		100	60		18		14		8								
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		252	252	194	50	8	252																										106	76		12		18		
+	ПП.02.01	Производственная практика		5	72	72	72			72																																	
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.02*	*6*		8	8			8	8																																	
+	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**455**	**5**	400	**400**	**320**	**60**	**20**	400																										174	**118**	**12**	**12**		**26**		**6**
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		90	90	72	12	6	90																										90	60		12		12		6
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5		230	230	176	48	6	230																										84	58	12			14		
+	ПП.03.01	Производственная практика		5	72	72	72			72																																	
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.03*	*5*		8	8			8	8																																	
+	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**66**	**66**	406	**406**	**336**	**56**	**14**	406																																	

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2025_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

Курс 3																Закрепленная
Семестр 5								Семестр 6								
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
612	266		70		102	144	30	864	366	36			108	252	102	
20	16				4			130	108				22			
																4
																4
																4
																1
																4
								36	30				6			4
																5
																4
20	16				4			24	20				4			5
								36	30				6			1
								34	28				6			4
																1
592	250		70		98	144	30	662	258	36			86	252	30	
																4
																4
																4
																4
																4
226	**88**		**18**		**32**	**72**	**16**									**4**
																4
146	88		18		32		8									4
72						72										4
8							*8*									*4*
226	**88**		**18**		**34**	**72**	**14**									**4**
																4
146	88		18		34		6									4
72						72										4
8							*8*									*4*
								406	**174**	**18**			**56**	**144**	**14**	**4**

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2025_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

-	-	-	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
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	114	114	90	24		114																														
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6		140	140	102	32	6	140																														
+	ПП.04.02	Производственная практика		6	144	144	144			144																														
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ. 04*	*6*		8	8			8	8																														
+	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**66**	**56**	396	**396**	**318**	**62**	**16**	396																														
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5	140	140	108	32		140																														
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		140	140	102	30	8	140																														
+	ПП.05.01	Производственная практика		6	108	108	108			108																														
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю ПМ.05*	*6*		8	8			8	8																														
+	ПМ.06	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 33.011 Повар, 33.010 Кондитер,**	**345**	**5**	344	**344**	**272**	**48**	**24**	2	342																	178	**100**		**36**		**34**		**8**	166	**46**	**18**			**14**	**72**	**16**
+	МДК.06.01	Технология приготовления пищи	3		98	98	72	18	8		98																	98	54		18		18		8								
+	МДК.06.02	Технология приготовления кондитерских изделий	4		166	166	128	30	8		166																	80	46		18		16			86	46	18			14		8
+	ПП.06.01	Производственная практика		5	72	72	72				72																									72						72	
+	ПМ.06.01(К)	*Квалификационный экзамен ПМ.06*	*5*		8	8			8	2	6																									8							*8*
ГИА.Государственная итоговая аттестация					72	72			72	72																														
+	ГИА.01(Г)	Государственная итоговая аттестация			72	72			72	72																														

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2025_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

Курс 3																Закрепленная
Семестр 5								Семестр 6								
Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	ПАтт	Код
								114	90				24			4
								140	84	18			32		6	4
								144						144		4
								8							*8*	*4*
140	**74**		**34**		**32**			256	**84**	**18**			**30**	**108**	**16**	**4**
140	74		34		32											4
								140	84	18			30		8	4
								108						108		4
								8							*8*	*4*
																4
																4
																4
																4
																4
								72							72	
								72							72	4

КУРС 1 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2025_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

№	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	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ИКР	Контр оль			
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		**34.5**											**34.4**											**34.5**											
		Контактная работа		**34.5**											**34.4**											**34.5**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**586**	**272**	**18**	**296**	**10**	**16**			ТО: 17 Э:		**864**	**792**	**305**	**34**	**453**	**14**	**22**		**36**	ТО: 23 Э: 1		**1476**	**1378**	**577**	**52**	**749**	**24**	**38**		**36**	ТО: 40 Э: 1		
1	ОУП	Обязательные учебные предметы	ЗаО	**612**	586	272	18	296	10	16				Эк(4) ЗаО(8) Др	**864**	792	305	34	453	14	22		36		Эк(4) ЗаО(9) Др	**1476**	1378	577	52	749	24	38		36			12
2	ОУП.01	Русский язык		**32**	32	16		16						Эк	**40**	32	16		16				8		Эк	**72**	64	32		32				8		5	12
3	ОУП.02	Литература		**44**	44	4		40						ЗаО	**64**	62	2		60		2				ЗаО	**108**	106	6		100		2				5	12
4	ОУП.03	Математика		**92**	86	42		44	6					Эк	**140**	118	58		60	10	4		8		Эк	**232**	204	100		104	16	4		8		5	12
5	ОУП.04	Иностранный язык		**58**	58			58						ЗаО	**86**	84			84		2				ЗаО	**144**	142			142		2				5	12
6	ОУП.05	Информатика		**58**	58	28		30							**86**	84	26		58		2					**144**	142	54		88		2				5	12
7	ОУП.06	Физика		**34**	34	22	6	6						ЗаО	**74**	72	48	10	14		2				ЗаО	**108**	106	70	16	20		2				5	12
8	ОУП.07	Химия		**64**	60	26	12	22	4					Эк	**80**	68	30	18	20	4			8		Эк	**144**	128	56	30	42	8			8		5	12
9	ОУП.08	Биология		**28**	28	28								ЗаО	**44**	42	17	6	19		2				ЗаО	**72**	70	45	6	19		2				5	12
10	ОУП.09	История		**62**	62	54		8						Эк	**74**	64	54		10		2		8		Эк	**136**	126	108		18		2		8		5	12
11	ОУП.10	Обществознание		**36**	34	20		14		2				ЗаО	**36**	36	16		20						ЗаО	**72**	70	36		34		2				5	12
12	ОУП.11	География		**30**	28	18		10		2				ЗаО	**42**	42	18		24						ЗаО	**72**	70	36		34		2				5	12
13	ОУП.12	Физическая культура	ЗаО	**30**	30	2		28						ЗаО	**42**	42	2		40						ЗаО(2)	**72**	72	4		68						5	12
14	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины		**28**	28	8		20						ЗаО	**40**	40	12		28						ЗаО	**68**	68	20		48						5	12
15	ОУП.14	Индивидуальный проект		**16**	4	4				12				Др	**16**	6	6				6		4		Др	**32**	10	10				18		4		5	12
ПРАКТИКИ		(План)																																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ														Эк(4) ЗаО(7) Др											Эк(4) ЗаО(7) Др											
КАНИКУЛЫ													2/6										10 4/6										11		

КУРС 2 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2025_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										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**											**36**											**36**											
		Аудиторная нагрузка		**29.9**											**29.9**											**29.9**											
		Контактная работа		**29.9**											**29.9**											**29.9**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**488**	**384**		**104**		**100**		**24**	ТО: 16 1/3 Э: 2/3		**720**	**568**	**464**	**54**	**50**		**116**		**36**	ТО: 19 Э: 1		**1332**	**1056**	**848**	**54**	**154**		**216**		**60**	ТО: 35 1/3 Э: 1 2/3		
1	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ЗаО	**36**	30	30				6															ЗаО	**36**	30	30				6				4	3
2	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ЗаО	**36**	30	30				6															ЗаО	**36**	30	30				6				4	3
3	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места												ЗаО	**36**	30	30				6				ЗаО	**36**	30	30				6				4	4
4	ОПЦ.12	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности												ЗаО	**36**	30	30				6				ЗаО	**36**	30	30				6				1	4
5	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета												ЗаО	**36**	30	30				6				ЗаО	**36**	30	30				6				4	4
6	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**22**	18			18		4				ЗаО	**22**	18			18		4				ЗаО	**44**	36			36		8				5	34
7	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности												ЗаО	**36**	30	30				6				ЗаО	**36**	30	30				6				4	4
8	ОПЦ.09	Физическая культура	ЗаО	**10**	8			8		2				ЗаО	**10**	8			8		2				ЗаО(2)	**20**	16			16		4				5	3456
9	ОПЦ.11	Основы рисования и лепки		**34**	28	28				6																**34**	28	28				6				4	36
10	ОПЦ.12	Основы бережливого производства	ЗаО	**36**	30	30				6															ЗаО	**36**	30	30				6				1	3
11	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**160**	130	106		24		22		8		Эк(3) ЗаО	**242**	200	104	24			28	72	14		Эк(3) ЗаО	**402**	330	210	24	24		50	72	22		4	34
12	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**160**	130	106		24		22		8		Эк											Эк	**160**	130	106		24		22		8		4	3
13	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов												Эк	**162**	128	104	24			28		6		Эк	**162**	128	104	24			28		6		4	4
14	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю ПМ.01												Эк	**8**								8		Эк	**8**								8		4	4
15	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	**100**	78	60		18		14		8			**106**	88	76		12		18				Эк	**206**	166	136		30		32		8		4	345
16	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Эк	**100**	78	60		18		14		8													Эк	**100**	78	60		18		14		8		4	3
17	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок													**106**	88	76		12		18					**106**	88	76		12		18				4	45
18	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента												Эк	**174**	142	118	12	12		26		6		Эк	**174**	142	118	12	12		26		6		4	45
19	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок												Эк	**90**	72	60		12		12		6		Эк	**90**	72	60		12		12		6		4	4
20	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок													**84**	70	58	12			14					**84**	70	58	12			14				4	45
21	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 33.011 Повар, 33.010 Кондитер,	Эк	**178**	136	100		36		34		8		Эк	**166**	136	46	18			14	72	16		Эк(2)	**344**	272	146	18	36		48	72	24		4	34
22	МДК.06.01	Технология приготовления пищи	Эк	**98**	72	54		18		18		8													Эк	**98**	72	54		18		18		8		4	3
23	МДК.06.02	Технология приготовления кондитерских изделий		**80**	64	46		18		16				Эк	**86**	64	46	18			14		8		Эк	**166**	128	92	18	18		30		8		4	34
24	ПМ.06.01(К)	Квалификационный экзамен ПМ.06													**8**								8			**8**								8		4	4
ПРАКТИКИ		(План)													144	144						144		4		144	144								4		
	ПП.01.01	Производственная практика												ЗаО	72	72						72		2	ЗаО	72	72						72		2	4	4
	ПП.06.01	Производственная практика													72	72						72		2		72	72						72		2	4	4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			Эк(2) ЗаО(3)											Эк(5) ЗаО(6)											Эк(7) ЗаО(9)											
КАНИКУЛЫ													3/6										10 5/6											11 2/6		

КУРС 3 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2025_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										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 3/6		**1476**									41 3/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											**864**											**1476**											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**											**34.8**											**35.4**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**											**36**											**36**											
		Аудиторная нагрузка		**27.6**											**27.4**											**27.5**											
		Контактная работа		**27.6**											**27.4**											**27.5**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**468**	**336**	**266**		**70**		**102**		**30**	ТО: 12 1/6 Э: 5/6		**540**	**402**	**366**	**36**			**108**		**30**	ТО: 14 2/3 Э: 5/6		**1008**	**738**	**632**	**36**	**70**		**210**		**60**	ТО: 26 5/6 Э: 1 2/3		
1	ОПЦ.06	Охрана труда												ЗаО	**36**	30	30				6				ЗаО	**36**	30	30				6				4	6
2	ОПЦ.09	Физическая культура	ЗаО	**20**	16	16				4				ЗаО	**24**	20	20				4				ЗаО(2)	**44**	36	36				8				5	3456
3	ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности												ЗаО	**36**	30	30				6				ЗаО	**36**	30	30				6				1	6
4	ОПЦ.11	Основы рисования и лепки												ЗаО	**34**	28	28				6				ЗаО	**34**	28	28				6				4	36
5	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк ЗаО	**226**	178	88		18		32	72	16		Эк											Эк(2) ЗаО	**226**	178	88		18		32	72	16		4	345
6	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Эк	**146**	106	88		18		32		8													Эк	**146**	106	88		18		32		8		4	45
7	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю ПМ.02		**8**								8		Эк											Эк	**8**								8		4	5
8	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк(2) ЗаО	**226**	178	88		18		34	72	14													Эк(2) ЗаО	**226**	178	88		18		34	72	14		4	45
9	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Эк	**146**	106	88		18		34		6													Эк	**146**	106	88		18		34		6		4	45
10	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю ПМ.03	Эк	**8**								8													Эк	**8**								8		4	5
11	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента												Эк(2) ЗаО(2)	**406**	336	174	18			56	144	14		Эк(2) ЗаО(2)	**406**	336	174	18			56	144	14		4	6
12	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков												ЗаО	**114**	90	90				24				ЗаО	**114**	90	90				24				4	6
13	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков												Эк	**140**	102	84	18			32		6		Эк	**140**	102	84	18			32		6		4	6
14	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю ПМ. 04												Эк	**8**								8		Эк	**8**								8		4	6
15	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЗаО	**140**	108	74		34		32				Эк(2) ЗаО	**256**	210	84	18			30	108	16		Эк(2) ЗаО(2)	**396**	318	158	18	34		62	108	16		4	56
16	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЗаО	**140**	108	74		34		32															ЗаО	**140**	108	74		34		32				4	5
17	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												Эк	**140**	102	84	18			30		8		Эк	**140**	102	84	18			30		8		4	6
18	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю ПМ.05												Эк	**8**								8		Эк	**8**								8		4	6
19	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 33.011 Повар, 33.010 Кондитер,	Эк ЗаО																						Эк ЗаО											4	34
20	ПМ.06.01(К)	Квалификационный экзамен ПМ.06	Эк																						Эк											4	4
ПРАКТИКИ		(План)		144	144						144		4		252	252						252		7		396	396						396		11		
	ПП.02.01	Производственная практика	ЗаО	72	72						72		2												ЗаО	72	72						72		2	4	5
	ПП.03.01	Производственная практика	ЗаО	72	72						72		2												ЗаО	72	72						72		2	4	5
	ПП.04.02	Производственная практика												ЗаО	144	144						144		4	ЗаО	144	144						144		4	4	6
	ПП.05.01	Производственная практика												ЗаО	108	108						108		3	ЗаО	108	108						108		3	4	6
	ПП.06.01	Производственная практика	ЗаО																						ЗаО											4	4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)													72								72	2		72								72	2		
	ГИА.01(Г)	Государственная итоговая аттестация													72								72	2		72								72	2	4	6
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			Эк(4) ЗаО(4)											Эк(5) ЗаО(6)											Эк(9) ЗаО(10)												
КАНИКУЛЫ													3/6										1 3/6											2		

ПРАКТИКИ Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2025_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Производственная практика											
ПП.01.01 Производственная практика	2	2			2						
ПП.01			4	+	2		25				7.2
ПП.06.01 Производственная практика	2	2			2						
			4	+	2						7.2
ПП.02.01 Производственная практика	3	1			2						
ПП.02			4	+	2		25				7.2
ПП.03.01 Производственная практика	3	1			2						
ПП.03			4	+	2		25				7.2
ПП.04.02 Производственная практика	3	2			4						
ПП.04			4	+	4		25				7.2
ПП.05.01 Производственная практика	3	2			3						
ПП.05			4	+	3		25				7.2
Итого по факту					15						
Итого по плану					15						

КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ И РАБОТЫ Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2025_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_2025_09.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2025

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
		Не менее	Факт									
	Итого по ОП		4428	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		1476	1476	612	864						
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		2952				1476	612	864	1476	612	864
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	324	500				350	174	176	150	20	130
ПЦ	Профессиональный цикл	1980	2380				1126	438	688	1254	592	662
ГИА	Государственная итоговая аттестация	36	72							72		72
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	35.83	-	36	36	-	36	36	-	36	34.78
		Период атт.	36	-		36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.		-			-			-		36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	31.05	-	34.48	34.44	-	29.88	29.9	-	27.62	27.41
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		4		4	7	2	5	9	4	5
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		7		7	9	3	6	10	4	6
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)		1		1						
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		81.04%									
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		22.68%									

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	2.00	50	4	25	2.00	50
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	☐				☐			