Федеральное агентство по образованию

ГБПОУ РД "Индустриально - промышленный колледж"

План одобрен Педагогическим советом

Протокол № 1 от 28.08.2025

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ *Гаджиалиева Р.Х.*

"28" 08 2025 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

43.01.09

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Учебный год 2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1569 от 09.12.2016

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь		26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 -2	Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
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
I																		К	К																																
II																У	П	К	К																		У	У	У	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III													У	У	У	П	П	К	К																У	У	У	У	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV														У	У	У	П	К	К													У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=

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	
	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	17	22	39	15	18	33	12	15	27	13	13	26	125
У	Учебная практика				1	3	4	3	4	7	3	5	8	19
П	Производственная практика				1	3	4	2	5	7	1	4	5	16
Э	Промежуточная аттестация		2	2										2
Д	Защита выпускной квалификационной работы											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	9	11	2		2	35
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	19	24	**43**	199
Студентов														
Групп														

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_Повар кондитер.plx', код направления 43.01.09, год начала подготовки 2025

-	-	-	Форма контроля			Итого акад часов				Объем ОП		Курс 1												Курс 2												Курс 3												Семестр
												Семестр 1							Семестр 2					Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц	Экспертное	По плану	С преп	СР	ПАтт	Общ часть	Вар часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1476	1476	1230	246		1476		612	229		261		102		864	286		432		144																										
+	ОД.01	**Базовые дисциплины**	**2**		**11222 2222**	759	**759**	**657**	**102**		759		354	**133**		**171**		**50**		405	**118**		**235**		**52**																										
+	ОД.01.01	Русский язык	2			96	96	80	16		96		34	14		14		6		62	18		34		10																										
+	ОД.01.02	Литература			2	117	117	99	18		117		72	42		18		12		45	17		22		6																										
+	ОД.01.03	Иностранный язык			2	117	117	101	16		117		34			30		4		83			71		12																										
+	ОД.01.04	Физика			2	78	78	68	10		78		34	12		18		4		44	14		24		6																										
+	ОД.01.05	Биология			1	39	39	33	6		39		39	14		19		6																																
+	ОД.01.06	История			2	78	78	70	8		78		34	16		12		4		44	10		10		4																										
+	ОД.01.07	Обществознание			2	78	78	70	8		78		34	16		14		4		44	20		20		4																										
+	ОД.01.08	География			2	39	39	35	4		39									39	19		16		4																										
+	ОД.01.09	Физическая культура			2	78	78	68	10		78		34			30		4		44			38		6																										
+	ОД.01.10	Основы безопасности и защиты Родины			1	39	39	33	6		39		39	17		16		6																																
+	ОД.02	**Профильные дисциплины**	**22**		**2**	678	**678**	**538**	**140**		678		258	**96**		**110**		**52**		420	**146**		**186**		**88**																										
+	ОД.02.01	Математика	2			330	330	270	60		330		108	34		52		22		222	80		104		36																										
+	ОД.02.02	Химия	2			172	172	124	48		172		72	28		28		16		100	28		42		30																										
+	ОД.02.03	Информатика			2	156	156	134	22		156		78	34		30		14		78	40		30		8																										
+	ОД.02.04	ИП Химия				20	20	10	10		20									20			10		10																										
+	ОД.03	**Предлагаемые ОО**		**2**		39	**39**	**35**	**4**		39									39	**24**		**11**		**4**																										
+	ОД.03.01	Родной язык и (или) государственный язык республики/ РД/ Родная литература		2		39	39	35	4		39									39	24		11		4																										
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4428	4428	3672	756		4428																612	106		316		106		864	201		507		156		612	134		376		102		864	167		553
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						855	855	690	165		855																366	132		182		72		399	116		200		81		70			58		12				
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве			3	78	78	56	22		78																78	26		26		22																				
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров			4	117	117	84	33		117																34	14		16		4		83	24		30		29												
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			4	78	78	66	12		78																34	14		16		4		44	18		18		8												
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			4	78	78	70	8		78																34	16		14		4		44	20		20		4												
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			3	36	36	30	6		36																36	18		12		6																				
+	ОПЦ.06	Охрана труда			4	78	78	66	12		78																34	14		16		4		44	18		18		8												
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5	117	117	93	24		117																34			24		10		48			40		8		25			29		6				
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			4	78	78	64	14		78																34	14		14		6		44	18		18		8												
+	ОПЦ.09	Физическая культура			5	117	117	95	22		117																34			28		6		48			38		10		35			29		6				
+	ОПЦ.10	Основы финансовой грамотности			4	78	78	66	12		78																34	14		14		6		44	20		18		6												
ПЦ.Профессиональный цикл						3501	3501	2910	591		3501																226	94		136		36		465	83		307		75		542	134		318		90		864	167		553
+	ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**4**			510	**510**	**428**	**82**		510																226	**54**		**136**		**36**		284	**43**		**195**		**46**												
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				117	117	91	26		117																86	28		36		22		31	11		16		4												
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				151	151	107	44		151																65	26		28		14		83	32		21		30												
+	МДК.01.03	УП Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				20	20	10	10		20																								20			10		10												
+	УП.01.01	Учебная практика				108	108	108			108																36			36				72			72														
+	ПП.01.01	Производственная практика				108	108	108			108																36			36				72			72														
+	ПМ.01.01(К)	квалификационный экзам	к			6	6	4	2		6																								6			4		2												
+	ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**6**			578	**578**	**482**	**96**		578																								181	**40**		**112**		**29**		235	**64**		**137**		**34**		162	**18**		**112**
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				156	156	113	43		156																								61	20		20		21		95	36		37		22					
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				180	180	140	40		180																								48	20		20		8		68	28		28		12		64	18		26
+	МДК.02.03	УП Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				20	20	10	10		20																																					20			10
+	УП.02.01	Учебная практика				108	108	108			108																36			36												36			36				36		
+	ПП.02.01	Производственная практика				108	108	108			108																36			36												36			36				36		
+	ПМ.02.01(К)	квалификационный экзам	к			6	6	4	2		6																																					6			4
+	ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**6**			618	**618**	**508**	**110**		618																																					307	**70**		**181**		**56**		311	**59**		**198**
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				156	156	116	40		156																																					97	34		37		26		59	25		20
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				240	240	172	68		240																																					102	36		36		30		128	34		66
+	УП.03.01	Учебная практика				108	108	108			108																																					72			72				36			36
+	ПП.03.01	Производственная практика				108	108	108			108																																					36			36				72			72
+	ПМ.03.01(К)	квалификационный экзам	к			6	6	4	2		6																																									6			4
+	ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**7**			783	**783**	**659**	**124**		783																																									391	**90**		**243**
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				117	117	93	24		117																																									55	15		23
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				372	372	274	98		372																																									192	72		76
+	УП.04.01	Учебная практика				180	180	180			180																																									72			72
+	ПП.04.01	Производственная практика				108	108	108			108																																									72			72
+	ПМ.04.01(К)	квалификационный экзам	к			6	6	4	2		6																																												
+	ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**8**			1012	**1012**	**832**	**180**		1012																																												
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				200	200	146	54		200																																											
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				462	462	348	114		462																																											
+	МДК.05.03	УП Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				20	20	10	10		20																																										
+	УП.05.01	Учебная практика				180	180	180			180																																										
+	ПП.05.01	Производственная практика				144	144	144			144																																										
+	ПМ.05.01(К)	квалификационный экзам	к			6	6	4	2		6																																										
ГИА.Государственная итоговая аттестация						72	72	72			72																																										
+	ГИА.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы в форме ДЭ				72	72	72			72																																										

6			Курс 4														Закрепленная кафедра		-
			Семестр 7							Семестр 8									
ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	ПАтт	Код	Наименование	Компетенции
	144		612	152		352		106		564	146		580		138				
	144		612	152		352		106		792	146		506		138				
	32																		
	20																		
	10																		
	2																		
	54																		
	14																		
	38																		
	2																		
	58		392	**80**		**246**		**66**											
	14		62	24		28		10											
	44		180	56		70		54											
			108			108													
			36			36													
			6			4		2											
			220	**72**		**106**		**42**		792	**146**		**508**		**138**				
			68	30		28		10		132	38		50		44				
			152	42		78		32		310	108		120		82				
										20			10		10				
										180			180						
										144			144						
										6			4		2				
										72			72						
										72			72						

ПРАКТИКИ Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_Повар кондитер.plx', код направления 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: Учебная практика										
Учебная практика	2	1			1						
Учебная практика	2	2			2						
Учебная практика	2	2			1						
Учебная практика	3	1			1						
Учебная практика	3	1			2						
Учебная практика	3	2			1						
Учебная практика	3	2			1						
Учебная практика	3	2			2						
Учебная практика	4	1			3						
Учебная практика	4	2			5						
Вид практики: Производственная практика										
Производственная практика	2	1			1						
Производственная практика	2	2			2						
Производственная практика	2	2			1						
Производственная практика	3	1			1						
Производственная практика	3	1			1						
Производственная практика	3	2			1						
Производственная практика	3	2			2						
Производственная практика	3	2			2						
Производственная практика	4	1			1						
Производственная практика	4	2			4						
Итого по факту										
Итого по плану					35					

КУРС 1 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_Повар кондитер.plx', код направления 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	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	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**									**39.28**									**37.64**									
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																													
		Аудиторная нагрузка		**30**									**32.73**									**31.37**									
		Во взаимодействии с преподавателем		**30**									**32.73**									**31.37**									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**510**	**229**		**281**		**102**	ТО: 17 Э:		**864**	**720**	**288**		**432**		**144**	ТО: 22 Э: 2		**1476**	**1230**	**517**		**713**		**246**	ТО: 39 Э: 2		
1	ОД.01	Базовые дисциплины	ЗаО(2)	**354**	304	133		171		50		Эк ЗаО(7)	**405**	353	118		235		52		Эк ЗаО(9)	**759**	657	251		406		102			12
2	ОД.01.01	Русский язык		**34**	28	14		14		6		Эк	**62**	52	18		34		10		Эк	**96**	80	32		48		16			12
3	ОД.01.02	Литература		**72**	60	42		18		12		ЗаО	**45**	39	17		22		6		ЗаО	**117**	99	59		40		18			12
4	ОД.01.03	Иностранный язык		**34**	30			30		4		ЗаО	**83**	71			71		12		ЗаО	**117**	101			101		16			12
5	ОД.01.04	Физика		**34**	30	12		18		4		ЗаО	**44**	38	14		24		6		ЗаО	**78**	68	26		42		10			12
6	ОД.01.05	Биология	ЗаО	**39**	33	14		19		6											ЗаО	**39**	33	14		19		6			1
7	ОД.01.06	История		**34**	30	18		12		4		ЗаО	**44**	40	30		10		4		ЗаО	**78**	70	48		22		8			12
8	ОД.01.07	Обществознание		**34**	30	16		14		4		ЗаО	**44**	40	20		20		4		ЗаО	**78**	70	36		34		8			12
9	ОД.01.08	География										ЗаО	**39**	35	19		16		4		ЗаО	**39**	35	19		16		4			2
10	ОД.01.09	Физическая культура		**34**	30			30		4		ЗаО	**44**	38			38		6		ЗаО	**78**	68			68		10			12
11	ОД.01.10	Основы безопасности и защиты Родины	ЗаО	**39**	33	17		16		6											ЗаО	**39**	33	17		16		6			1
12	ОД.02	Профильные дисциплины		**258**	206	96		110		52		Эк(2) ЗаО	**420**	332	146		186		88		Эк(2) ЗаО	**678**	538	242		296		140			12
13	ОД.02.01	Математика		**108**	86	34		52		22		Эк	**222**	184	80		104		38		Эк	**330**	270	114		156		60			12
14	ОД.02.02	Химия		**72**	56	28		28		16		Эк	**100**	68	26		42		32		Эк	**172**	124	54		70		48			12
15	ОД.02.03	Информатика		**78**	64	34		30		14		ЗаО	**78**	70	40		30		8		ЗаО	**156**	134	74		60		22			12
16	ОД.02.04	ИП Химия											**20**	10			10		10			**20**	10			10		10			2
17	ОД.03	Предлагаемые ОО										За	**39**	35	24		11		4		За	**39**	35	24		11		4			2
18	ОД.03.01	Родной язык и (или) государственный язык республики РД/ Родная литература										За	**39**	35	24		11		4		За	**39**	35	24		11		4			2
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			ЗаО(2)									Эк(3) За ЗаО(8)									Эк(3) За ЗаО(10)										
ПРАКТИКИ		(План)																													
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																													
КАНИКУЛЫ											2									9									11		

КУРС 2 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_Повар кондитер.plx', код направления 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	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Конт роль			
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.)																																
		Аудиторная нагрузка		**28.8**										**27.34**										**28.07**										
		Во взаимодействии с преподавателем		**28.8**										**27.34**										**28.07**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**540**	**432**	**186**		**246**		**108**		ТО: 15 Э:		**648**	**492**	**201**		**291**		**156**		ТО: 18 Э:		**1188**	**924**	**387**		**537**		**264**		ТО: 33 Э:		
1	ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ЗаО	**78**	56	28		28		22													ЗаО	**78**	56	28		28		22				3
2	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров		**34**	30	14		16		4			ЗаО	**83**	54	24		30		29			ЗаО	**117**	84	38		46		33				34
3	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		**34**	30	14		16		4			ЗаО	**44**	36	18		18		8			ЗаО	**78**	66	32		34		12				34
4	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		**34**	30	16		14		4			ЗаО	**44**	40	20		20		4			ЗаО	**78**	70	36		34		8				34
5	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	ЗаО	**36**	30	18		12		6													ЗаО	**36**	30	18		12		6				3
6	ОПЦ.06	Охрана труда		**34**	30	14		16		4			ЗаО	**44**	36	18		18		8			ЗаО	**78**	66	32		34		12				34
7	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**34**	24			24		10				**48**	40			40		8				**82**	64			64		18				345
8	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		**34**	28	14		14		6			ЗаО	**44**	36	18		18		8			ЗаО	**78**	64	32		32		14				34
9	ОПЦ.09	Физическая культура		**34**	28			28		6				**48**	38			38		10				**82**	66			66		16				345
10	ОПЦ.10	Основы финансовой грамотности		**34**	28	14		14		6			ЗаО	**44**	38	20		18		6			ЗаО	**78**	66	34		32		12				34
11	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		**226**	190	54		136		36			Эк	**284**	238	43		195		46			Эк	**510**	428	97		331		82				34
12	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		**86**	64	28		36		22				**31**	27	11		16		4				**117**	91	39		52		26				34
13	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**68**	54	26		28		14				**83**	53	32		21		30				**151**	107	58		49		44				34
14	МДК.01.03	ИП Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов												**20**	10			10		10				**20**	10			10		10				4
15	ПМ.01.01(К)	квалификационный экзамен											Эк	**6**	4			4		2			Эк	**6**	4			4		2				4
16	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента												**181**	152	40		112		29				**181**	152	40		112		29				456
17	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок												**61**	40	20		20		21				**61**	40	20		20		21				45
18	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок												**48**	40	20		20		8				**48**	40	20		20		8				456
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			ЗаО(2)										Эк ЗаО(6)										Эк ЗаО(8)										
ПРАКТИКИ		(План)		72	72			72				2		216	216			216				6		288	288			288				8		
	УП.01.01	Учебная практика		36	36			36				1		72	72			72				2		108	108			108				3		34
	УП.02.01	Учебная практика												36	36			36				1		36	36			36				1		456
	ПП.01.01	Производственная практика		36	36			36				1		72	72			72				2		108	108			108				3		34
	ПП.02.01	Производственная практика												36	36			36				1		36	36			36				1		456
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																
КАНИКУЛЫ												2										9										11		

КУРС 3 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_Повар кондитер.plx', код направления 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	Контроль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	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.)																																
		Аудиторная нагрузка		**27.5**										**26.4**										**26.95**										
		Во взаимодействии с преподавателем		**27.5**										**26.4**										**26.95**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**432**	**330**	**134**		**196**		**102**		ТО: 12 Э:		**540**	**396**	**167**		**229**		**144**		ТО: 15 Э:		**972**	**726**	**301**		**425**		**246**		ТО: 27 Э:		
1	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЗаО	**35**	29			29		6													ЗаО	**35**	29			29		6				345
2	ОПЦ.09	Физическая культура	ЗаО	**35**	29			29		6													ЗаО	**35**	29			29		6				345
3	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**235**	201	64		137		34			Эк	**162**	130	18		112		32			Эк	**397**	331	82		249		66				456
4	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**95**	73	36		37		22														**95**	73	36		37		22				45
5	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		**68**	56	28		28		12				**64**	44	18		26		20				**132**	100	46		54		32				456
6	МДК.02.03	ИП Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок												**20**	10			10		10				**20**	10			10		10				6
7	ПМ.02.01(К)	квалификационный экзамен											Эк	**6**	4			4		2			Эк	**6**	4			4		2				6
8	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		**307**	251	70		181		56			Эк	**311**	257	59		198		54			Эк	**618**	508	129		379		110				56
9	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**97**	71	34		37		26				**59**	45	25		20		14				**156**	116	59		57		40				56
10	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		**102**	72	36		36		30				**138**	100	34		66		38				**240**	172	70		102		68				56
11	ПМ.03.01(К)	квалификационный экзамен											Эк	**6**	4			4		2			Эк	**6**	4			4		2				6
12	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента												**391**	333	90		243		58				**391**	333	90		243		58				67
13	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента												**55**	41	18		23		14				**55**	41	18		23		14				67
14	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента												**192**	148	72		76		44				**192**	148	72		76		44				67
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			ЗаО(2)										Эк(2)										Эк(2) ЗаО(2)											
ПРАКТИКИ		(План)		180	180			180				5		324	324			324				9		504	504			504				14		
	УП.02.01	Учебная практика		36	36			36				1		36	36			36				1		72	72			72				2		456
	УП.03.01	Учебная практика		72	72			72				2		36	36			36				1		108	108			108				3		56
	УП.04.01	Учебная практика												72	72			72				2		72	72			72				2		67
	ПП.02.01	Производственная практика		36	36			36				1		36	36			36				1		72	72			72				2		456
	ПП.03.01	Производственная практика		36	36			36				1		72	72			72				2		108	108			108				3		56
	ПП.04.01	Производственная практика												72	72			72				2		72	72			72				2		67
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																
КАНИКУЛЫ												2										9										11		

КУРС 4 Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_Повар кондитер.plx', код направления 43.01.09, год начала подготовки 2025

№	Индекс	Наименование	Семестр 7									Семестр 8									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	Контроль		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	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.)																													
		Аудиторная нагрузка		**27.7**									**25.39**									**26.55**									
		Во взаимодействии с преподавателем		**27.7**									**25.39**									**26.55**									
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**468**	**360**	**152**		**208**		**108**	ТО: 13 Э:		**468**	**330**	**146**		**184**		**138**	ТО: 13 Э:		**936**	**690**	**298**		**392**		**246**	ТО: 26 Э:		
1	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк	**392**	326	80		246		66											Эк	**392**	326	80		246		66			67
2	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**62**	52	24		28		10												**62**	52	24		28		10			67
3	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**180**	126	56		70		54												**180**	126	56		70		54			67
4	ПМ.04.01(К)	квалификационный экзамен	Эк	**6**	4			4		2											Эк	**6**	4			4		2			7
5	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		**220**	178	72		106		42		Эк	**792**	654	146		508		138		Эк	**1012**	832	218		614		180			78
6	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**68**	58	30		28		10			**132**	88	38		50		44			**200**	146	68		78		54			78
7	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**152**	120	42		78		32			**310**	228	108		120		82			**462**	348	150		198		114			78
8	МДК.05.03	ИП Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											**20**	10			10		10			**20**	10			10		10			8
9	ПМ.05.01(К)	квалификационный экзамен										Эк	**6**	4			4		2		Эк	**6**	4			4		2			8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк									Эк									Эк(2)										
ПРАКТИКИ		(План)		144	144			144			4		324	324			324			9		468	468			468			13		
	УП.04.01	Учебная практика		108	108			108			3											108	108			108			3		67
	УП.05.01	Учебная практика											180	180			180			5		180	180			180			5		8
	ПП.04.01	Производственная практика		36	36			36			1											36	36			36			1		67
	ПП.05.01	Производственная практика											144	144			144			4		144	144			144			4		8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)											72	72			72			2		72	72			72			2		
	ГИА.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы в форме ДЭ											72	72			72			2		72	72			72			2		8
КАНИКУЛЫ											2																		2		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_Повар кондитер.plx', код направления 43.01.09, год начала подготовки 2025

		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	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ			1476	1476	612	864									
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			4428				1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
Общепрофессиональный цикл			855				785	386	399	70	70				
Профессиональный цикл			3501				691	226	465	1406	542	864	1404	612	792
Государственная итоговая аттестация			72										72		72
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36.58	-	36	39.28	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Период атт.			-			-			-			-		
	Период гос.эк.			-			-			-			-		
Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		28.56	-	30	32.73	-	28.8	27.34	-	27.5	26.4	-	27.7	25.39
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)			3		3	1		1	2		2	2	1	1
	ЗАЧЕТ (За)			1		1									
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			10	2	8	8	2	6	2	2				

Доля учебных занятий и практик в ОП (%)	82.18%
Доля практик в профессиональном цикле (%)	35.98%

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141715966770764926566689926179496600774401837654

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 06.10.2026 по 06.10.2027