

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж сервиса и туризма"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего
профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественнонаучный

Профиль СОО: естественно-научный

Квалификация: Повар, кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1569 от 09.12.2016

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

-	-	Формы пром. атт.			Итого акад.часов				Объём ОП		Семестр 1 [17 нед]								Курс 1											
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет с оц.	Контр.	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	СР	ПАТт	
ФД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					1476	1378	74	24	366	100%	0%	612	342	34	10	4	238	90	22	864	370	46	32	10	362	182	24	52	24	
ОУП	Обязательные учебные предметы	2222	12222222	1111	1324	1264	36	24	324	1324		536	294	34	10	4	220	72	12	788	346	46	32	10	338	158	24	24	24	
ОУП.01	Русский язык	2		1	88	78	4	6	12	88		36	18	2			16	2	2	52	18	4			20	4	6	2	6	
ОУП.02	Литература		2		94	90	4		16	94		36	18				16		2	58	22				34	16		2		
ОУП.03	Иностранный язык		2		74	72	2		58	74		34					34	28		40					38	30		2		
ОУП.04	Информатика		2		74	72	2		32	74		32	10	6			22	8		42	18	8			22	10		2		
ОУП.05	Физика		2		80	78	2		36	80		34	30	14			4			46	36	14			8	8		2		
ОУП.06	Химия	2		1	184	174	4	6	42	184		60	28	4	10	4	20	10	2	124	32	4	20	8	58	12	6	2	6	
ОУП.07	Биология	2		1	120	110	4	6	24	120		36	28				6	4	2	84	34	8	12	2	24	10	6	2	6	
ОУП.08	История		2		94	92	2		12	94		34	18				16	2		60	36				22	10		2		
ОУП.09	Обществознание		2		92	90	2		30	92		36	18	4			18	8		56	30	6			24	12		2		
ОУП.10	География		1		38	36	2		8	38		38	22	4			14	4	2											
ОУП.11	Физическая культура		2		80	78	2		18	80		34	2				32	6		46	6	2			38	10		2		
ОУП.12	Основы безопасности и защита Родины		2		74	72	2		10	74		34	12				22			40	14				24	10		2		
ОУП.13	Математика	2		1	232	222	4	6	26	232		92	90						2	140	100				26	26	6	2	6	
ОУД.15	Учебный предмет по выбору		2		80	78	2		42	80		36	18				18	18		44	18				24	24		2		
ОУД.15.1	Введение в специальность		2		80	78	2		42	80		36	18				18	18		44	18				24	24		2		
ОУД.15.2	Родной язык		2		80	78	2		42	80		36	18				18	18		44	18				24	24		2		
ОУД.16	Учебный предмет по выбору		2		72	36	36			72		40	30						10	32	6						26			
ОУД.16.1	Основы проектной деятельности		2		72	36	36			72		40	30						10	32	6						26			
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					2952	2614	260	78	2310	2340	612																			
ОПЦ.Общепрофессиональный учебный цикл					550	454	78	18	344	324	226																			
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3*			51	39	9	3	29	36	15																			
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3*			51	39	9	3	31	36	15																			
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3*			51	39	9	3	29	36	15																			
ОПЦ.04	Охрана труда	3*			51	39	9	3	28	36	15																			
ОПЦ.05	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		40	36	4		22	36	4																			
ОПЦ.06	Основы калькуляции и учёта		4		40	36	4		12	32	8																			
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5		40	36	4		36	36	4																			
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		5		40	36	4		27	36	4																			
ОПЦ.09	Физическая культура		4		40	40			40	40																				
ОПЦ.10	Организация обслуживания в ресторане	5		4	106	78	22	6	63		106																			
ОПЦ.11	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		6		40	36	4		27		40																			
ПЦ.Профессиональный цикл					2366	2124	182	60	1930	1980	386																			
ПМ.01	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	33	333		284	242	30	12	224	272	12																			
МДК.01.01	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		32	32			25	32																				
МДК.01.02	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3			90	66	18	6	55	78	12																			

[illegible]

[illegible]

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			Итого акад.часов				Объём ОП			Курс 1															
		Экза мен	Зачет с оц.	Контр.	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1 [17 нед]							Семестр 2 [23 2/6 нед]								
												Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	СР	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс
УП.01	Учебная практика по ПМ.01		3		36	36			36	36																	
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01		3		108	108			108	108																	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.01	3			18		12	6		18																	
ПМ.02	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	66	456	4	834	780	42	12	699	580	254																
МДК.02.01	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		36	32	4		24	32	4																
МДК.02.02	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6		4	348	316	26	6	243	134	214																
УП.02	Учебная практика по ПМ.02		5		144	144			144	144																	
ПП.02	Производственная практика по ПМ.02		6		288	288			288	252	36																
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	6			18		12	6		18																	
ПМ.03	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	44	344		366	320	34	12	289	332	34																
МДК.03.01	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3		34	32	2		21	32	2																
МДК.03.02	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4			134	108	20	6	88	102	32																
УП.03	Учебная практика по ПМ.03		4		72	72			72	72																	
ПП.03	Производственная практика по ПМ.03		4		108	108			108	108																	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.03	4			18		12	6		18																	
ПМ.04	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	66	666		318	266	40	12	238	258	60																
МДК.04.01	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6		36	32	4		20	32	4																
МДК.04.02	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6			120	90	24	6	74	64	56																
УП.04	Учебная практика по ПМ.04		6		72	72			72	72																	
ПП.04	Производственная практика по ПМ.04		6		72	72			72	72																	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.04	6			18		12	6		18																	
ПМ.05	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	55	445	4	564	516	36	12	480	538	26																
МДК.05.01	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4		36	32	4		20	32	4																
МДК.05.02	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5		4	150	124	20	6	100	128	22																

Курс 2																							
Семестр 3 [13 2/6 нед]												Семестр 4 [16 4/6 нед]											
Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	Конс пр. подгот	СР	ПАТТ	Контроль пр. подгот	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	Конс пр. подгот	СР	ПАТТ	Контроль пр. подгот
36					36	36																	
108					108	108																	
18									12	6													
												118	36	18	8	8	64	64			10		
												36	16	8			16	16			4		
												46	20	10	8	8	12	12			6		
												36					36	36					
124	40	20	8	8	56	56			20			242	30	15	16	16	164	164	6	4	14	12	6
34	22	11			10	10			2														
54	18	9	8	8	10	10			18			80	30	15	16	16	20	20	6	4	2	6	6
36					36	36						36					36	36					
												108					108	108					
												18									12	6	
												396	52	29	12	12	318	318			14		
												36	24	12			8	8			4		
												72	28	17	12	12	22	22			10		

[illegible]

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.			Итого акад.часов				Объём ОП			Курс 1																				
		Экза мен	Зачет с оц.	Контр.	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1 [17 нед]							Семестр 2 [23 2/6 нед]													
УП.05	Учебная практика по ПМ.05		4		144	144			144	144																						
ПП.05	Производственная практика по ПМ.05		5		216	216			216	216																						
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.05	5			18		12	6		18																						
ГИА.Государственная итоговая аттестация					36	36			36	36																						
ГИА.01	Проведение государственных экзаменов				36	36			36	36																						
	Итого акад.часов (без факультативов)				4428	3992	334	102	2676	79.01%	20.99%	612	342		10		238		22	864	370		32		362		24	52	24			
	Учебные практики (в т.ч. рассред.), акад.часов																															
	Производственные практики, акад.часов																															
	Производственная практика (преддипломная), акад.часов																															
	Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)										36											36										36
	Контактная работа (акад.час/нед)										34.71							33.78														

Курс 2																							
Семестр 3 [13 2/6 нед]												Семестр 4 [16 4/6 нед]											
Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	Конс пр. подгот	СР	ПАТТ	Контроль пр. подгот	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	Конс пр. подгот	СР	ПАТТ	Контроль пр. подгот
												144					144	144					
												144					144	144					
612	178		38		268		18		86	24		864	154		36		608		6		48	12	
72 (72) [2 нед. (2 нед.)]												216 (216) [6 нед. (6 нед.)]											
108 [3 нед.]												252 [7 нед.]											
36										36		36										36	
29.55												33.12											

Курс 3																							Закрытая	
Семестр 5 [12 3/6 нед]												Семестр 6 [14 2/6 нед]												
Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	Конс пр. подгот	СР	ПАТТ	Контроль пр. подгот	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	Конс пр. подгот	СР	ПАТТ	Контроль пр. подгот	Код
																								1
72					72	72																		1
18									12	6														1
												36					36	36						
												36					36	36						1
612	124		32		376		12		50	18		864	184		60		508		12		76	24		
108 (108) [3 нед. (3 нед.)]												72 (72) [2 нед. (2 нед.)]												
144 [4 нед.]												288 [8 нед.]												
36										36		36										36		
32												30.7												