

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия «Сортавальский колледж»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Республики Карелия
«Сортавальский колледж»
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 месяцев

на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курс	Обучение по дисциплинарным и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	ГИА	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	37	3	0	1	0	11	52
II курс	23	6	11	1	0	11	52
III курс	18	9	12	1	1	2	43
Всего	78	18	23	3	1	24	147

План учебного процесса 2025-2028 учебный год 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	форма промежуточной аттестации						Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестре)								
									Занятия во взаимодей-ии с преподавателем, час										
		Обучение по дисциплинам, МДК, час		1 курс			2 курс			3 курс									
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр		всего	в т.ч. лаб и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	итого 1 курс	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	итого 2 курс	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22 нед.	итого 3 курс
1	2						3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
0.00	общеобразовательный цикл							1476	983	518	488	1006	258	212	470	0	0	0	1476
	общие УД							842	638	336	264	600	158	84	242	0	0	0	842
ОУД.01	русский язык		Э					72	36	40	32	72	0	0	0	0	0	0	72
ОУД.02	литература		ДЗ					108	97	68	40	108	0	0	0	0	0	0	108
ОУД.03	иностранный язык			ДЗ				144	144	20	50	70	42	32	74	0	0	0	144
ОУД. 04	математика				Э			242	225	70	40	110	80	52	132	0	0	0	242
ОУД.05	история		ДЗ					136	18	80	56	136	0	0	0	0	0	0	136
ОУД.06	физическая культура	З	З	З	ДЗ			72	72	18	18	36	36	0	36	0	0	0	72
ОУД.07	основы безопасности и защиты Родины		ДЗ					68	46	40	28	68	0	0	0	0	0	0	68
	по выбору из обязательных предметных областей							634	345	182	224	406	100	128	228	0	0	0	634
ОУД.08	информатика		ДЗ					144	138	72	72	144	0	0	0	0	0	0	144
ОУД.09	физика		ДЗ					108	36	40	68	108	0	0	0	0	0	0	108
ОУД.10	химия				Э			156	78	30	42	72	40	44	84	0	0	0	156
ОУД.11	обществознание				ДЗ			72	34	0	0	0	30	42	72	0	0	0	72
ОУД.12	биология		Э					82	25	40	42	82	0	0	0	0	0	0	82
ОУД.13	география				ДЗ			72	34	0	0	0	30	42	72	0	0	0	72

ОП.00	Общепрофессиональный цикл									484	178	84	100	184	78	22	100	112	84	200	484
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ							70	20	30	40	70	0	0	0	0	0	0	70
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ							56	16	26	30	56	0	0	0	0	0	0	56
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места		ДЗ							58	10	28	30	58	0	0	0	0	0	0	58
ОП.04	экономические и правовые основы профессиональной деятельности					ДЗ				52	8	0	0	0	0	0	0	30	22	52	52
ОП.05	основы калькуляции и учета			ДЗ						52	12	0	0	0	30	22	52	0	0	0	52
ОП. 06	охрана труда							ДЗ		46	10	0	0	0	0	0	0	46	0	46	46
ОП.07	иностраный язык в профессиональной деятельности									62	38	0	0	0	0	0	0	0	62	62	62
ОП. 08	безопасность жизнедеятельности				ДЗ					48	24	0	0	0	48	0	48	0	0	0	48
ОП.09	физическая культура (для профессий СПО)									40	40	0	0	0	0	0	0	36	0	40	40
П.00	Профессиональный цикл									2324	1274	0	250	250	224	646	870	88	1114	1204	2324
П М. 00	Профессиональные модули																				0
ПМ.01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					Э(к)				394	302	0	250	250	144	0	144	0	0	0	394
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		ДЗ							42	18	0	42	42	0	0	0	0	0	0	42
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э							100	32	0	100	100	0	0	0	0	0	0	100
УП.01	учебная практика			ДЗ						108	108	0	108	108	0	0	0	0	0	0	108
ПП.01	производственная практика									144	144	0	0	0	144	0	144	0	0	0	144
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента							Э(к)		686	0	0	0	0	80	606	686	0	0	0	686
МДК.02.01	приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента					ДЗ				40	16	0	0	0	0	40	40	0	0	0	40

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				э				180	92	0	0	0	80	100	180	0	0	0	180
УП.02	учебная практика				ДЗ				216	216	0	0	0	0	216	216	0	0	0	216
ПП.02	производственная практика								250	250	0	0	0	0	250	250	0	0	0	250
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента						Э(к)	0	406	308	0	0	0	0	40	40	88	276	366	406
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента				ДЗ				40	12	0	0	0	0	40	40	0	0	0	0
МДК 03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					э			126	56	0	0	0	0	0	0	60	66	126	126
УП. 03	учебная практика					ДЗ			108	108	0	0	0	0	0	0	28	80	108	108
ПП.03	производственная практика								132	132	0	0	0	0	0	0	0	130	132	132
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента								304	236	0	0	0	0	0	0	0	304	304	304
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					ДЗ			40	12	0	0	0	0	0	0	0	40	40	40
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков					э			84	44	0	0	0	0	0	0	0	84	84	84
УП. 04	Учебная практика					ДЗ			72	72	0	0	0	0	0	0	0	72	72	72
ПП.04	Производственная практика								108	108	0	0	0	0	0	0	0	108	108	108
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								534	428	0	0	0	0	0	0	0	534	534	534

МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							ДЗ		40	10	0	0	0	0	0	0	0	40	40	40
МДК 05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							э		170	94	0	0	0	0	0	0	0	170	170	170
УП.05	учебная практика							ДЗ		144	144	0	0	0	0	0	0	0	144	144	144
ПП. 05	производственная практика									180	180	0	0	0	0	0	0	0	180	180	180
	всего									4284	2435	602	838	1440	560	880	1440	200	1378	1404	4284
ГИА	Государственная итоговая аттестация									36									36		36
ПА	Промежуточная аттестация									108				36			36			36	108
ИТОГО										4428											
Консультаций на учебную группу из расчета 4 консультации на одного обучающегося в год Государственная итоговая аттестация: с 15.06-28.06 Выпускная квалификационная работа в виде демонстрацио										дисциплин и МДК				1332			830			660	
										учебной практики				108			216			324	
										производст. практики				0			394			420	
										экзаменов				3			3			3	
										дифференц.зачетов				10			9			7	
										зачетов				1			1			0	

