

Утверждаю
Директор ГАПОУ РК
«Колледж технологии и предпринимательства»
_____ Германова Г.Н.
«19» июня 2026 г.
Группа 1ПК, 2ПК, 3ПК

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Карелия
«Колледж технологии и предпринимательства»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования с получением среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный
УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

**План учебного процесса образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования 2026-2029 г.г. (1ПК, 2ПК, 3ПК)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам					
		зачеты	экзамены			теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	практики	самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс	
										консультации	экзамены	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
												17	24	17	24	17	24
												нед	нед	нед	нед	нед	нед
												612	864	612	864	612	864
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	20	21
	Общеобразовательный цикл	33/8/ДЗ	5Э	1476	770	676	770	0	0	0	30	362	532	372	210	0	0
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины	33/8/ДЗ	5Э	1476	770	676	770	0	0	0	30	362	532	372	210	0	0
ОД.01	Русский язык		2	72	36	30	36	0	0	0	6	32	40	0	0	0	0
ОД.02	Литература	2		108	54	54	54	0	0	0	0	44	64	0	0	0	0
ОД.03	История		3	136	46	84	46	0	0	0	6	34	58	44	0	0	0
ОД.04	Обществознание	4		72	34	38	34	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ОД.05	География	3		72	28	44	28	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ОД.06	Иностранный язык	3		144	144	0	144	0	0	0	0	42	58	44	0	0	0
ОД.07	Математика		3	232	76	150	76	0	0	0	6	66	98	68	0	0	0
ОД.08	Информатика (углубленный уровень)		4	144	116	22	116	0	0	0	6	0	52	36	56	0	0
ОД.09	Физическая культура	1,2,3,4		72	58	14	58	0	0	0	0	18	20	18	16	0	0
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	2		68	46	22	46	0	0	0	0	0	68	0	0	0	0
ОД.11	Физика	4		108	14	94	14	0	0	0	0	0	0	42	66	0	0
ОД.12	Химия (углубленный уровень, в т.ч. Индивидуальный проект 32 часа)		3	176	94	76	94	0	0	0	6	54	74	48	0	0	0
ОД.13	Биология	1		72	24	48	24	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0

ОПБ	Обязательный профессиональный блок			2844	2066	600	482	1584	42	10	90	250	332	240	654	612	756
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	33/9ДЗ	0Э	396	196	178	196	0	22	0	0	108	72	0	140	34	42
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		36	18	16	18	0	2	0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1		36	16	18	16	0	2	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1		36	12	22	12	0	2	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6		36	8	26	8	0	2	0	0	0	0	0	0	14	22
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4		32	12	18	12	0	2	0	0	0	0	0	32	0	0
ОП.06	Охрана труда	2		36	10	24	10	0	2	0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4		36	34	0	34	0	2	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36	18	16	18	0	2	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.09	Физическая культура	5.6		40	34	4	34	0	2	0	0	0	0	0	0	20	20
ОП.10	Основы бережливого производства	4		36	14	20	14	0	2	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.11	Основы финансовой грамотности	1		36	20	14	20	0	2	0	0	36	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	13/10ДЗ	10Э	2412	1870	422	286	1584	20	10	90	142	260	240	514	578	678
ПМ.00	Профессиональные модули	13/10ДЗ	10Э	2412	1870	422	286	1584	20	10	90	142	260	240	514	578	678
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2ДЗ	2Э	402	300	78	48	252	4	2	18	142	260	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2	32	18	12	18	0	2	0	0	32	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			106	30	66	30	0	2	2	6	74	32	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	2		108	108	0	0	108	0	0	0	36	72	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	2		144	144	0	0	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0
ПА.01	Промежуточная аттестация		2	12	0	0	0	0	0	0	12	0	12	0	0	0	0

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	2ДЗ	2Э	690	546	120	78	468	4	2	18	0	0	240	294	156	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		4	32	16	14	16	0	2	0	0	0	0	32	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч			178	62	106	62	0	2	2	6	0	0	64	114	0	0
УП.02	Учебная практика	4		180	180	0	0	180	0	0	0	0	0	72	108	0	0
ПП.02	Производственная практика	5		288	288	0	0	288	0	0	0	0	0	72	72	144	0
ПА.02	Промежуточная аттестация		5	12	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	12	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	2ДЗ	2Э	510	414	72	54	360	4	2	18	0	0	0	100	290	120
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч		5	32	10	20	10	0	2	0	0	0	0	0	32	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч			106	44	52	44	0	2	2	6	0	0	0	68	38	0
УП.03	Учебная практика	5		144	144	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144	0
ПП.03	Производственная практика	6		216	216	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	108	108
ПА.03	Промежуточная аттестация		6	12	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2ДЗ	2Э	402	308	70	56	252	4	2	18	0	0	0	0	0	402
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	32	8	22	8	0	2	0	0	0	0	0	0	0	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			106	48	48	48	0	2	2	6	0	0	0	0	0	106
УП.04	Учебная практика	6		108	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108
ПП.04	Производственная практика	6		144	144	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПА.04	Промежуточная аттестация		6	12	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2ДЗ	2Э	408	302	82	50	252	4	2	18	0	0	0	120	132	156
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5	32	10	20	10	0	2	0	0	0	0	0	32	0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			112	40	62	40	0	2	2	6	0	0	0	52	60	0
УП.05	Учебная практика	5		108	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	36	72	0
ПП.05	Производственная практика	6		144	144	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПА.05	Промежуточная аттестация		6	12	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12
ГИА	Государственная итоговая аттестация			36													36
	ВСЕГО	73/27ДЗ	15Э	4320	2836	1276	1252	1584	42	10	120	612	864	612	864	612	756
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок ООО "Холдинг "Лотос"	13/1ДЗ	1Э	108	92	10	56	36	0	0	6	0	0	0	0	0	108
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни	13/1ДЗ	1Э	108	92	10	56	36	0	0	6	0	0	0	0	0	108
МДК.06.01	Особенности приготовления блюд карельской кухни	6		36	28	8	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
МДК.06.02	Освоение компетенций цифровой экономики			30	28	2	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
ПП.06	Производственная практика	6		36	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ПА.06	Промежуточная аттестация		6	6	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	6
Всего		83/28ДЗ	16Э	4428	2928	1286	1308	1620	42	10	126	612	864	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация (2 недели)								дисциплин и МДК				576	648	468	648	144	288
								учебной практики				36	72	72	144	216	108
Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена								производственной практики				0	144	72	72	252	432
								экзаменов (без учета физической культуры)				0	3	3	2	3	5
								дифференцированных зачетов (без учета физической культуры)				3	6	2	6	3	6
								зачетов (без учета физической культуры)				1	0	0	1	0	1