

Утверждаю
Директор Государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»
Т.Н. Шкурко
«06» июня 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

(код)

(наименование профессии)

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППКРС: 2 года 9 месяцев на базе основного общего образования

Год начала подготовки по учебному плану: 2025

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Приказ об утверждении ФГОС от 09 декабря 2016г. №1569

План учебного процесса по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" на базе основного общего образования срок обучения 2 года 9 месяцев

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах				Обязательная часть, ак.ч.	Вариативная часть, ак.ч.	Объем образовательной программы, разделенный по курсам и семестрам					
				Учебные занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс	
										1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины	1476	921	1436	0	0	40	80%	20%	437	558	276	205	0	0
ОД.01	Русский язык	72	36	70			2			17	17	17	21		
ОД.02	Литература	108	54	106			2			34	34	17	23		
ОД.03	Иностранный язык	144	144	142			2			36	36	34	38		
ОД.04	Математика	232	50	226			6			66	66	65	35		
ОД.05	Информатика	144	114	142			2			45	58	17	24		
ОД.06	История	136	117	130			6			20	73	17	26		
ОД.07	География	72	72	70			2			36	36				
ОД.08	Обществознание	72	68	70			2			36	36				
ОД.09	Физика	108	26	106			2			30	40	38			
ОД.10	Химия	144	94	138			6			30	36	40	38		
ОД.11	Биология	72	60	70			2			36	36				

ОД.12	Физическая культура	72	72	70			2			17	24	31			
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины	68	14	66			2			34	34				
ОД.14	Индивидуальный проект	32		30			2				32				
	Промежуточная аттестация														
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	633	446	567	0	40	26	477	156	76	162	74	79	242	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	47	37	41		4	2	47		20	27				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	47	27	45		0	2	47		20	27				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	88	60	70		16	2	88				38	34	16	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	26	34		0	2	36				36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	39	26	37		0	2	39					22	17	
ОП.06	Охрана труда	36	26	34		0	2	36			36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	26	34		0	2	36						36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	20	34		0	2	36			36				
ОП.09	Физическая культура	40	32	38		0	2	40						40	
ОП.10	Информационная безопасность	36	30	34		0	2	36		36					
ОП.11	Основы финансовой грамотности	36	0	34		0	2	36			36				
ОП.12	Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики работодатель Общество с ограниченной ответственностью "Сбалансированное питание"	72	62	60		10	2		72					72	

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	186	87	174		10	2	178	8			81	105		
УП.02	Учебная практика	72	72	0	72	0	0	36	36			36	36		
ПП.02	Производственная практика	108	108	0	108	0	0	108					108		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	331	251	131	180	16	4	285	46	0	0	0	331	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	40	16	32		6	2						40		
								36	4						
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	111	55	99		10	2						111		
								105	6						
УП.03	Учебная практика	72	72	0	72	0	0	72					72		
ПП.03	Производственная практика	108	108	0	108	0	0	72	36				108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	378	259	180	180	8	10	342	36	0	0	0	0	126	252
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	32	14	28		2	2							32	
								32							

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	160	65	152		6	2	160						58	102
УП.04	Учебная практика	72	72	0	72	0	0	72						36	36
ПП.04	Производственная практика	108	108	0	108	0	0	72	36						108
	Квалификационный экзамен	6					6	6							6
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	375	264	177	180	8	10	327	48	0	0	0	0	138	237
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	39	15	35		2	2	35	4					39	
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	150	69	142		6	2	142	8					63	87
УП.05	Учебная практика	72	72	0	72	0		72						36	36
ПП.05	Производственная практика	108	108	0	108	0		72	36						108
	Квалификационный экзамен	6					6	6							6
ПМ.06	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий по запросу отрасли туризм и сфера услуг и работодателей ООО "Сбалансированное питание"	301	216	134	144	13	10	0	301	0	0	0	0	106	195

МДК.06.01	Организаци подготовки к хлебобулочных изделий	приготовления, реализации	60	28	55		3	2		60					40	20
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		91	44	79		10	2		91					30	61
УП.06	Учебная практика		72	72	0	72	0			72					36	36
ПП.06	Производственная практика		72	72	0	72	0			72						72
	Экзамен по модулю		6					6		6						6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36													36
Объем образовательной программы			4284	2939	2993	1044	103	108	2055	717	612	864	612	864	612	720