

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации
Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации" ☐
Краснодарский кооперативный институт (филиал)
автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации
"Российский университет кооперации"

План утвержден Ученым советом университета

Протокол № 7 от 17.04.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования



43.01.09

43.01.09 Повар,кондитер

направленность программы:

Квалификация:повар,кондитер
Форма обучения: очная
Срок получения образования по ОП: 2 года 10 месяцев
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1569 от 09.12.2016

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Министерства труда и социальной защиты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТИПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.010	Кондитер	№ 597н от 07.09.2015
33.011	Повар	№ 113н от 09.03.2022

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

/ Леошико В.П./

Проректор по учебной работе института
(филиала)

/ Бегларян М.Е./

Заведующий кафедрой техники и
технологии общественного питания

/ Косенко О.В. /

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов						Объем ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам	Зачет	Дифза	Контр.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ							1476	1476	1396	44	36		100%	0%
+	СОО.01	Обязательные общеобразовательные дисциплины			22222 2222	11111 1111	780	780	762	18			780	
+	СОО.01.01	Русский язык			2	1	72	72	70	2			72	
+	СОО.01.02	Литература			2	1	108	108	106	2			108	
+	СОО.01.03	История			2	1	136	136	134	2			136	
+	СОО.01.04	Физическая культура			2	1	72	72	70	2			72	
+	СОО.01.05	Основы безопасности и защиты Родины			2	1	68	68	66	2			68	
+	СОО.01.06	Физика			2	1	108	108	106	2			108	
+	СОО.01.07	Биология			2	1	72	72	70	2			72	
+	СОО.01.08	Обществознание			2	1	72	72	70	2			72	
+	СОО.01.09	География			2	1	72	72	70	2			72	
+	СОО.02	Общеобразовательные дисциплины профиля обучения	2222			1111	664	664	618	10	36		664	
+	СОО.02.01	Математика	2			1	232	232	220	3	9		232	
+	СОО.02.02	Иностранный язык	2			1	144	144	134	1	9		144	
+	СОО.02.03	Информатика	2			1	144	144	132	3	9		144	
+	СОО.02.04	Химия	2			1	144	144	132	3	9		144	
+	СОО.03	Индивидуальный проект			2	1	32	32	16	16			32	
+	СОО.03.01	Индивидуальный проект			2	1	32	32	16	16			32	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							2952	2952	1208	1744		1716	2422	530
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							713	713	544	169		160	425	288
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	4	3			84	84	68	16		<u>20</u>	63	21
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров			4		39	39	36	3		<u>12</u>	29	10
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4	3			75	75	68	7		<u>20</u>	65	10
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			5		48	48	40	8		<u>10</u>	36	12
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции учета			5		60	60	50	10		<u>14</u>	54	6
+	ОПЦ.06	Охрана труда			4		32	32	24	8		<u>6</u>	32	
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3	4		58	58	42	16		<u>18</u>	48	10
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			3		36	36	32	4		<u>8</u>	36	
+	ОПЦ.09	Физическая культура			6		76	76	28	48		<u>14</u>	62	14
+	ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3	4		83	83	72	11		<u>20</u>		83
+	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности			6		42	42	28	14		<u>6</u>		42
+	ОПЦ.12	Основы предпринимательской деятельности			6		40	40	28	12		<u>6</u>		40
+	ОПЦ.13	Основы экологии			6		40	40	28	12		<u>6</u>		40
ПЦ.Профессиональный цикл							2203	2203	664	1539		1556	1961	242
+	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	44		3334		448	448	120	328		328	408	40
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3		36	36	24	12		<u>8</u>	36	
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		3		124	124	96	28		<u>32</u>	84	40

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_ ПОВАР_9 кл.26_00.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

Курс 1																Курс 2																				
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3										Семестр 4										
Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	СР пр. подгот	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	СР пр. подгот	ПАТТ	
612	276	70	260			6		864	386	60	344			38	36																					
334	168	10	156					446	228	14	186			18																						
32	16		16					40	20		18			2																						
48	16		32					60	22		36			2																						
58	48		10					78	66		10			2																						
32	2		30					40	2		36			2																						
32	12		20					36	12		22			2																						
36	26	4	6					72	46	12	12			2																						
32	16	6	10					40	20	2	16			2																						
32	16		16					40	20		18			2																						
32	16		16					40	20		18			2																						
262	104	60	98					402	158	46	152			10	36																					
72	56		16					160	92		56			3	9																					
70			70					74			64			1	9																					
72	16	56						72	22	38				3	9																					
48	32	4	12					96	44	8	32			3	9																					
16	4		6			6		16			6			10																						
16	4		6			6		16			6			10																						
																612	112		138	70			362	288		864	156		240	120			468	396		
																162	64		74	38			24			245	72		132	66			41			
																45	16		16	8			13			39	12		24	12			3			
																										39	12		24	12			3			
																36	16		16	8			4			39	12		24	12			3			
																										32	12		12	6			8			
																18	8		10	6						40			24	12			16			
																36	16		16	8			4													
																27	8		16	8			3			56	24		24	12			8			
																450	48		64	32			338	288		619	84		108	54			427	396		
																216	16		32	16			168	144		232	24		48	24			160	144		
																36	8		16	8			12													
																36	8		16	8			12			88	24		48	24			16			

[illegible]

			Формы пром. атт.				Итого акад. часов						Объем ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Дифзачет	Контр.	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	УП.01.01	Учебная практика			3		144	144		144		144	144	
+	ПП.01.01	Производственная практика			4		144	144		144		144	144	
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	4											
+	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	344		334		477	477	160	317		328	397	80
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3				39	39	32	7		8	39	
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		3		150	150	128	22		32	70	80
+	УП.02.01	Учебная практика			3		144	144		144		144	144	
+	ПП.02.01	Производственная практика			4		144	144		144		144	144	
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4											
+	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	55		445		360	360	104	256		242	314	46
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4		36	36	24	12		6	36	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5				108	108	80	28		20	62	46
+	УП.03.01	Учебная практика			4		108	108		108		108	108	
+	ПП.03.01	Производственная практика			5		108	108		108		108	108	
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	5											
+	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	666		56		403	403	140	263		258	367	36
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6				82	82	56	26		14	82	
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6				105	105	84	21		28	69	36
+	УП.04.01	Учебная практика			5		108	108		108		108	108	
+	ПП.04.01	Производственная практика			6		108	108		108		108	108	
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	6											
+	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	666		56		515	515	140	375		400	475	40

[illegible]

Курс 3																			
Семестр 5										Семестр 6									
Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	СР пр. подгот	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ИП	Конс	СР	СР пр. подгот	ПАТт
216	40		40	20			136	108											
108	40		40	20			28												
108							108	108											
108							108	108		295	56		84	42			155	108	
										82	28		28	14			26		
										105	28		56	28			21		
108							108	108											
										108							108	108	
180							180	180		335	56		84	40			195	180	

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_ ПОВАР_9 кл.26_00.plx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2026

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов						Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Дифзачет	Контр.	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				71	71	70	1		20	71	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				84	84	70	14		20	44	40
+	УП.05.01	Учебная практика			5		180	180		180		180	180	
+	ПП.05.01	Производственная практика			6		180	180		180		180	180	
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	6											
ГИА.Государственная итоговая аттестация							36	36		36			36	
+	ГИА.01	Демонстрационный экзамен					36	36		36			36	

[illegible]

