

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"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

43.01.09

43.01.09 Повар, кондитер

направленность программы: Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

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

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
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО
33.010	Кондитер
33.011	Повар
33.014	Пекарь

33.011

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / Леошко В.П./

Руководитель структурного подразделения (филиала)

 / Асанова Н.А./

Директор колледжа

 / Попандопуло Д.С./

Заведующий кафедрой техники и технологии общественного питания

 / Косенко О.В./

УТВЕРЖДЕН
Ученым советом
Российского университета кооперации
протокол № 9 от 14.07.2026 г.
Ректор  Набиева А.Р.



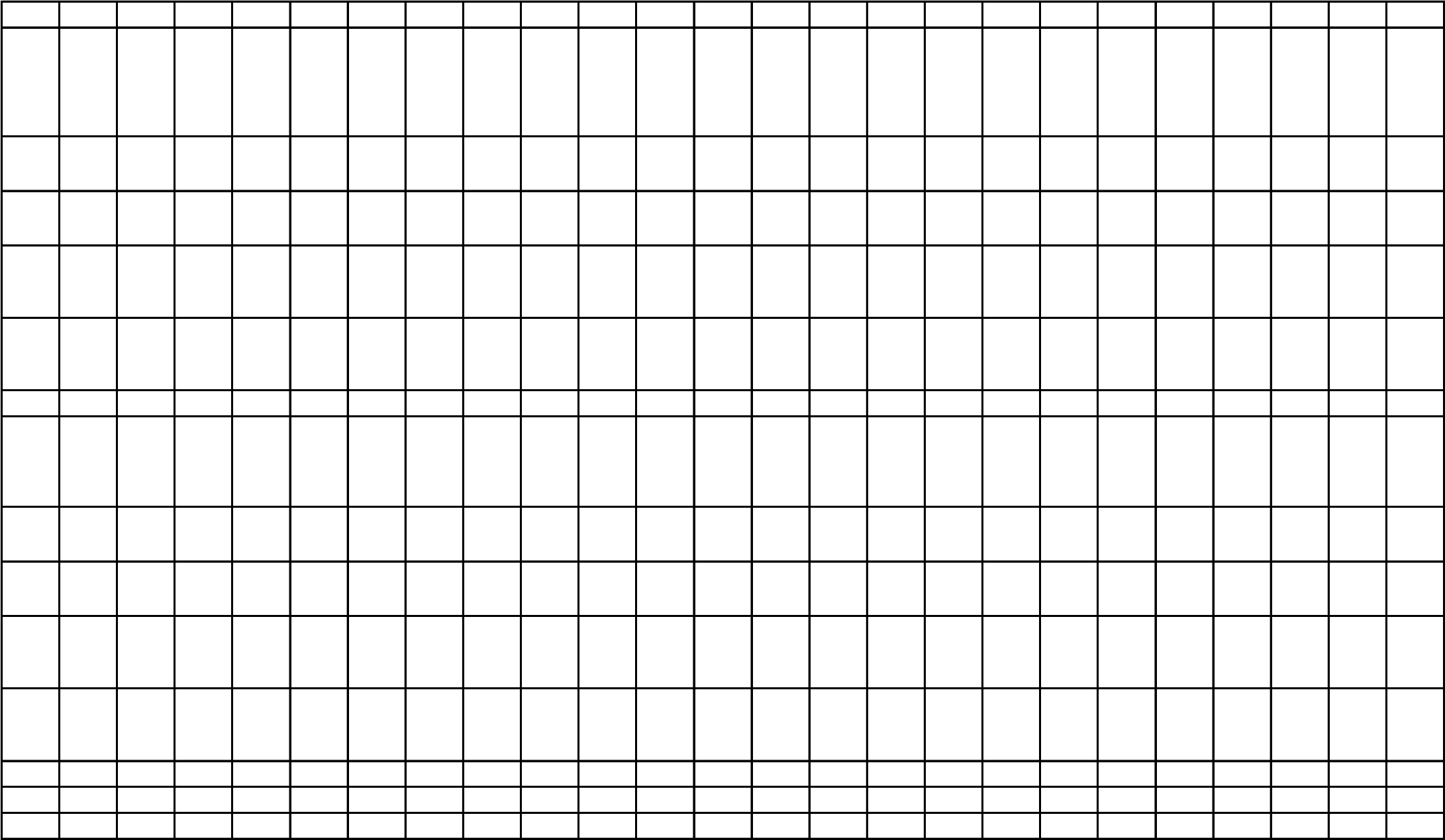
-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад. часов						Объем ОП			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Дифзачет	Контр.	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ							1476	1476	1396	44	36		100%	0%	612	276
+	СОО.01	Обязательные общеобразовательные дисциплины	2222		12222 22222	11111 11111 11	1444	1444	1380	28	36		1444		596	272
+	СОО.01.01	Русский язык			2	1	72	72	70	2			72		32	16
+	СОО.01.02	Литература			2	1	108	108	106	2			108		48	16
+	СОО.01.03	История			2	1	136	136	134	2			136		58	48
+	СОО.01.04	Физическая культура			12		72	72	70	2			72		32	2
+	СОО.01.05	Основы безопасности и защиты Родины			2	1	68	68	66	2			68		32	12
+	СОО.01.06	Физика			2	1	108	108	106	2			108		36	26
+	СОО.01.07	Биология			2	1	72	72	70	2			72		32	16
+	СОО.01.08	Обществознание			2	1	72	72	70	2			72		32	16
+	СОО.01.09	География			2	1	72	72	70	2			72		32	16
+	СОО.01.10	Математика	2			1	232	232	220	3	9		232		72	56
+	СОО.01.11	Иностранный язык	2			1	144	144	134	1	9		144		70	
+	СОО.01.12	Информатика	2			1	144	144	132	3	9		144		72	16
+	СОО.01.13	Химия	2			1	144	144	132	3	9		144		48	32
+	СОО.02	Индивидуальный проект			2	1	32	32	16	16			32		16	4
+	СОО.02.01	Индивидуальный проект			2	1	32	32	16	16			32		16	4
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							2952	2952	1260	1548	144	1411	2430	522		
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							670	670	486	148	36	130	324	346		
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	34				84	84	62	4	18	<u>14</u>	36	48		
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров			4		65	65	60	5		<u>16</u>	36	29		
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	34				75	75	54	3	18	<u>14</u>	36	39		
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			5*		48	48	46	2		<u>10</u>	36	12		
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции учета			5*		56	56	54	2		<u>12</u>	32	24		
+	ОПЦ.06	Охрана труда			4		36	36	28	8		<u>6</u>	36			
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4		40	40	28	12		<u>12</u>	36	4		
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			5		36	36	32	4		<u>8</u>	36			
+	ОПЦ.09	Физическая культура			5		74	74	30	44		<u>12</u>	40	34		
+	ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4		74	74	32	42		<u>12</u>		74		
+	ОПЦ.11	Основы бережливого производства			3*		40	40	32	8		<u>8</u>		40		
+	ОПЦ.12	Основы финансовой грамотности			4		42	42	28	14		<u>6</u>		42		

ПЦ.Профессиональный цикл							2246	2246	774	1364	108	1281	2070	176		
+	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		3333		414	414	110	286	18	308	410	4		
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3*		36	36	32	4		8	32	4		
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3*		72	72	48	24		12	72			
+	УП.01.01	Учебная практика			3*		36	36	30	6		36	36			
+	ПП.01.01	Производственная практика			3*		252	252		252		252	252			
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	3				18	18			18		18			
+	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4		33444		606	606	286	302	18	374	502	104		
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3*		45	45	44	1		12	32	13		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3*4		219	219	212	7		48	128	91		
+	УП.02.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4*		36	36	30	6		26	36			
+	ПП.02.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4*		288	288		288		288	288			
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4				18	18			18		18			
+	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	55		555		366	366	117	222	27	164	362	4		
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5		36	36	36			10	32	4		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5				96	96	81	6	9	10	96			
+	УП.03.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5*		36	36		36		36	36			
+	ПП.03.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5*		180	180		180		108	180			

+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	5				18	18			18		18			
+	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	56		5666		334	334	85	222	27	<u>171</u>	330	4		
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5				32	32	21	2	9	<u>4</u>	32			
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			56		68	68	64	4		<u>24</u>	64	4		
+	УП.04.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			6*		36	36		36		<u>35</u>	36			
+	ПП.04.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			6*		180	180		180		<u>108</u>	180			
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	6				18	18			18		18			
+	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента □	6		6666		526	526	176	332	18	<u>264</u>	466	60		
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6*		92	92	80	12		<u>24</u>	32	60		
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6*		128	128	96	32		<u>24</u>	128			
+	УП.05.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6*		36	36		36		<u>36</u>	36			
+	ПП.05.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			6*		252	252		252		<u>180</u>	252			
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	6				18	18			18		18			
ГИА. Государственная итоговая аттестация							36	36		36			36			
+	ГИА.01	Государственная итоговая аттестация					36	36		36			36			

[illegible]

[illegible]



[illegible]

96		120	64			295	294	18	398	66		70	24		2	224	144	36	828	112		128	72	
96		120	<u>64</u>			295	<u>294</u>	18																
96		90	<u>44</u>			1																		
		30	<u>20</u>			6	<u>6</u>																	
						288	<u>288</u>																	
								18																
									366	56		60	<u>20</u>		1	222	<u>144</u>	27						
									36	16		20	<u>10</u>											
									96	40		40	<u>10</u>		1	6		9						
									36							36	<u>36</u>							
									180							180	<u>108</u>							

									18									18						
									32	10		10	<u>4</u>		1	2		9	302	32		32	<u>24</u>	
									32	10		10	<u>4</u>		1	2		9						
																			68	32		32	<u>24</u>	
																			36					
																			180					
																			18					
																			526	80		96	<u>48</u>	
																			92	32		48	<u>24</u>	
																			128	48		48	<u>24</u>	
																			36					
																			252					
																			18					
																			36					
																			36					

[illegible]

[illegible]

	220	<u>143</u>	18		
	4				
	36	<u>35</u>			
	180	<u>108</u>			
			18		
	332	<u>216</u>	18		
	12				
	32				
	36	<u>36</u>			
	252	<u>180</u>			
			18		
	36				
	36				