



Утверждено Педагогическим советом
Протокол № от "18" августа 2025 г.
Директор К.Н. Лаптева

ПК 11-25
ПК 12-25

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
Государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Калужской области
«Обнинский колледж технологий и услуг»
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер
Срок получения СПО по ПШКРС базовой подготовки
в очной форме обучения – 2 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования
год начала подготовки по ОП – 2025

Профиль получаемого образования – социально-экономический
Приказ об утверждении ФГОС №1569 от 09.12.2016 г.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	34	5	2				11	52
II курс	26	12	3				11	52
III курс	26	9	5			1	2	43
Всего	86	26	10	0	0	1	24	147

Учебный план

43.01.09 Повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	обязательная аудиторная				Распределение обяз. нагрузки по курсам и семестрам						
			Всего ч.	в т.ч.			1 курс		2 курс		3 курс		
				в т.ч. в форме практич.п одгот.	теоретич. занятия	ЛПЗ	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	
ОД.00	Общеобразовательный цикл		1476	292	692	712	370	580	212	314	0	0	0
	Обязательные учебные дисциплины												
ОУД.01	Русский язык	0,ДФ,Э	72	12	36	36	26	22	24				
ОУД.02	Литература		108	14	52	54	28	29	20	31			
ОУД.03	История	ДЗ	136		90	46		39	54	43			
ОУД.04	Обществознание	0,ДЗ	72	28	54	52	29	43					
ОУД.05	География		72	24	46	54		72					
ОУД.06	Иностранный язык	ДЗ,0	144	58	0	144	60	84					
ОУД.07	Математика	ДЗ,0,0,Э	232	36	182	50	38	88	46	60			
ОУД.08	Информатика		144	72	44	100	90	54					
ОУД.09	Физическая культура	(ДЗ,ДЗ)	72	20	12	58	36	36					
ОУД.10	Основы безопасности и защита		68	10	20	46		36	32				
ОУД.11	Физика	ДЗ,0	108		86	14	63	45					
ОУД.12	Химия	ДЗ	144	6	30	34			144				
ОУД.13	Биология		72	12	40	24			36	36			
	Индивидуальный проект		32					32					
П.00	Практическая подготовка	14ДЗ,7Э	1620	600	1022	624	134	140	184	226	324	612	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5 ДЗ,2Э	398	144	256	144	62	40	40	0	32	224	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	62	12	50	12	62						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	40	16	44	16		40					
ОП.03	Техническое оснащение, организация рабочего места и охрана труда	Э	40	12	44	12			40				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	36	8	26	8						36	
ОП.05	Охрана труда		32								32		

ПМ. 03	Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв	158	60	98	60	36	76	46	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	36	12	24	12	36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ,Э	122	48	74	48		76	46	
УП. 03	Учебная практика	ДЗ,ДЗ,ДЗ	256	256			72	36	144	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ,ДЗ	72	72				36	36	
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э кв.	144	60	84	84	81	63	0	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	36	12	24	12	36			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ,Э	108	48	60	72	45	63		
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	72	72				72		
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э кв.	406	156	250	156			170	236
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	36	12	24	12			36	

