И.о. директора ГБПОУ КРК «Интеграл»

_____ Н.К. Крюковский

«25» мая 2026 г.

Рег. № 876

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Курсавский региональный колледж "Интеграл"
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
по программе базовой подготовки

Квалификация: повар-кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный
Год начала подготовки по учебному плану – 2023, 2024г. г.

## 3. План учебного процесса

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, | Формы промежуто | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Промежуточная аттестация | | | Максимальная | Самостоятельная работа+ ип | Обязательная нагрузка обучающихся (час.), в том числе работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. В семестр) | | | | | | | |
| | | | | | Максимальная | Самостоятельная работа+ ип | | Всего занятий | в т. ч. | | | Учебная и производственная практика | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | экзаменов | диф. зачетов | зачетов | | | Консультации, экзамены | Всего занятий | лекций | лаб. И практич. Занятий, вкл. Семинар | Зачеты, дифзачеты | | 1 сем. 17 нед. | 2 сем. 22 нед. | 3 сем. 16 нед. (аудиторная) | 4 сем. 18 нед. (аудиторная) 5 нед. (практика) | 5 сем. 12 нед. (аудиторная) 4 нед. (практика) | 6 сем. 14 нед. (аудиторная) 10 нед. (практика) | 7 сем. 12 нед. (аудиторная) 4 нед. (практика) | 8 сем. 8 нед. (аудиторная) 6 нед. (практика) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| О.ОО | Общеобразовательный цикл | | | | 1598 | 87 | 40 | 1588 | 776 | 756 | 26 | 0 | 602 | 638 | 198 | 142 | 0 | 48 | 0 | 0 |
| ООД.00 | Обязательные общеобразовательные | | | | 1406 | 0 | | 1436 | 664 | 724 | 18 | 0 | 570 | 614 | 126 | 126 | | | | |
| ООД.01 | Русский язык | 2 | | | 72 | 0 | 8 | 64 | 34 | 30 | | | 28 | 36 | | | | | | |
| ООД.02 | Литература | | 2 | | 108 | 0 | | 108 | 52 | 54 | 2 | | 54 | 54 | | | | | | |
| ООД.03 | История | 2 | | | 136 | 0 | 8 | 128 | 88 | 40 | | | 62 | 66 | | | | | | |
| ООД.04 | Обществознание | | 2 | | 72 | 0 | | 72 | 36 | 34 | 2 | | 36 | 36 | | | | | | |
| ООД.05 | География | | 2 | | 72 | 0 | | 72 | 42 | 28 | 2 | | 36 | 36 | | | | | | |
| ООД.06 | Иностранный язык | 2 | | | 144 | 0 | 8 | 136 | | 136 | | | 68 | 68 | | | | | | |
| ООД.07 | Математика | 4 | | | 232 | 0 | 8 | 224 | 152 | 72 | | | 56 | 56 | 56 | 56 | | | | |
| ООД.08 | Информатика | | 3 | | 144 | 0 | | 144 | 52 | 90 | 2 | | 36 | 36 | 36 | 36 | | | | |
| ООД.09 | Физическая культура | | 3 | | 72 | 0 | | 72 | 12 | 58 | 2 | | 36 | 36 | | | | | | |
| ООД.10 | Основы бесопасности и защиты Родины | | 2 | | 68 | 0 | | 68 | 20 | 46 | 2 | | 34 | 34 | | | | | | |
| ООД.11 | Физика | | 2 | | 108 | 0 | | 108 | 86 | 20 | 2 | | 54 | 54 | | | | | | |
| ООД.12 | Химия | 4 | | | 144 | 0 | 8 | 136 | 50 | 86 | | | 34 | 34 | 34 | 34 | | | | |
| ООД.13 | Биология | | 2 | | 72 | 0 | | 72 | 40 | 30 | 2 | | 36 | 36 | | | | | | |
| ИП | Индивидуальный проект | | 2 | | 32 | | | 32 | | | 2 | | | 32 | | | | | | |
| ПОО.00 | Предлагаемые ОО | | | | 152 | | | 152 | 112 | 32 | 8 | 0 | 32 | 0 | 72 | 0 | 0 | 48 | 0 | 0 |
| ПОО.01 | Россия- моя история | | | 1 | 32 | | | 32 | 30 | | 2 | 0 | 32 | | | | | | | |
| ПОО.02 | Культурология | | | 5 | 58 | | | 56 | 36 | 20 | 2 | | | | | | 58 | | | |
| | ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ | | 3 | | 120 | 23 | | 120 | 82 | 32 | 6 | | 0 | | 72 | | | 48 | | |
| ОДБ.16 | Эффективное поведение на рынке труда | | 6 | | 48 | 10 | | 48 | 46 | 0 | 2 | | | | | | | 48 | | |
| ОДБ.17 | Вышечка осетинских пирогов | | 3 | | 38 | 7 | | 38 | 4 | 32 | 2 | | | | 38 | | | | | |
| ОДБ.18 | Рисование, лепка | | 3 | | 34 | 6 | | 34 | 32 | 0 | 2 | | | | 34 | | | | | |
| ПА.ОД | Промежуточная аттестация | | | | 40 | 64 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Консультации | | | | 10 | | 10 | | | | | | | 6 | | 4 | | 0 | | |
| | Самостоятельная подготовка к экзаменам | | | | | 64 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамены | | | | 30 | | 30 | | | | | | | 18 | | 12 | | 0 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **СПО.00** | **Дисциплины, профессиональные модули, МДК, практики и ГИА по ФГОС СПО** | | | | **870** | **172** | **24** | **716** | **360** | **328** | **28** | **0** | **136** | **66** | **64** | **118** | **0** | **26** | **178** | **152** |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональный цикл*** | | | | **846** | **168** | **0** | **716** | **360** | **328** | **28** | **0** | **136** | **66** | **64** | **118** | **0** | **26** | **162** | **144** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | 2 | | 82 | 16 | | 66 | 48 | 16 | 2 | | | 66 | | | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | 1 | | 84 | 16 | | 68 | 50 | 16 | 2 | | 68 | | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | 1 | | 86 | 18 | | 68 | 54 | 12 | 2 | | 68 | | | | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | 8 | | | 78 | 18 | | 60 | 32 | 28 | 0 | | | | | | | | | 60 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | | 7 | | 42 | 8 | | 36 | 22 | 12 | 2 | | | | | | | | 36 | |
| ОП.06 | Охрана труда | | 3 | | 36 | 7 | | 32 | 20 | 10 | 2 | | | | 32 | | | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | 7 | | | 64 | 12 | | 52 | 0 | 52 | 0 | | | | | | | 26 | 26 | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | | 4 | | 36 | 7 | | 32 | 30 | | 2 | | | | | 32 | | | | |
| ОП.09 | Физическая культура//Адаптированная физическая культура | | 8 | | 40 | 8 | | 40 | 0 | 36 | 4 | | | | | | | | 20 | 20 |
| ОП.10 | Информационные технологии в профессиональной деятельности// Адаптивные инфокоммуникационные и коммуникационные технологии | | 4 | | 62 | 12 | | 54 | 18 | 34 | 2 | | | | | 54 | | | | |
| ОП.11 | Организация обслуживания в ресторане | 7 | | | 56 | 11 | | 48 | 12 | 36 | 0 | | | | | | | | 48 | |
| ОП.12 | Этика и психология профессиональной деятельности// Психология личности и профессиональное самоопределение | | 7 | | 36 | 7 | | 32 | 12 | 18 | 2 | | | | | | | | 32 | |
| ОП.13 | Основы финансовой грамотности// Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | | 4 | | 36 | 7 | | 32 | 18 | 12 | 2 | | | | | 32 | | | | |
| ОП.14 | Основы предпринимательства | | 8 | | 36 | 7 | | 32 | 14 | 16 | 2 | | | | | | | | | 32 |
| ОП.15 | Основы поиска работы// Коммуникативный практикум | | 8 | | 36 | 7 | | 32 | 14 | 16 | 2 | | | | | | | | | 32 |
| ОП.16 | Карьерное моделирование | | 3 | | 36 | 7 | | 32 | 16 | 14 | 2 | | | | 32 | | | | | |
| ПА.ОП | Промежуточная аттестация | | | | 24 | 4 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 8 |
| | Консультации | | | | 6 | | 6 | | | | | | | | | | | | 4 | 2 |
| | Самостоятельная подготовка к экзаменам | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамены | | | | 18 | | 18 | | | | | | | | | | | | 12 | 6 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***П.00*** | ***Профессиональный цикл*** | | | **0** | **2638** | **229** | **120** | **2326** | **528** | **130** | **12** | **1656** | **0** | **32** | **444** | **416** | **332** | **520** | **272** | **430** |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *ПМ.00* | *Профессиональные модули* | | | | 2518 | 207 | 0 | 2326 | 528 | 130 | 12 | 1656 | 0 | 32 | 436 | 408 | 324 | 512 | 264 | 350 |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинаоных изделий разнообразного ассортимента** | 3* | | | 288 | 21 | | 262 | 50 | 30 | 2 | 180 | 0 | 32 | 230 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | 2 | 36 | 7 | | 32 | 24 | 8 | 0 | | | 32 | | | | | | |
| МДК.01.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 3 | | 72 | 14 | | 50 | 26 | 22 | 2 | | | | 50 | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | 3к | | 108 | 21 | | 108 | | | 0 | 108 | | | 108 | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | | 72 | 14 | | 72 | | | | 72 | | | 72 | | | | | |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | 4* | | | 662 | 58 | | 614 | 102 | 42 | 2 | 468 | 0 | 0 | 206 | 408 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 4к | | 36 | 7 | | 32 | 24 | 8 | 0 | | | | 16 | 16 | | | | |
| МДК.02.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | 158 | 32 | | 114 | 78 | 34 | 2 | | | | 52 | 62 | | | | |
| УП.02 | Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 4к | | 288 | 57 | | 288 | | | 0 | 288 | | | 138 | 150 | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | 180 | 36 | | 180 | | | | 180 | | | | 180 | | | | |
| **ПМ.03.** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | 5* | | | 348 | 27 | | 324 | 92 | 14 | 2 | 216 | 0 | 0 | 0 | 0 | 324 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК.03.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 5к | | 36 | 7 | | 32 | 28 | 4 | 0 | | | | | | 32 | | | | |
| МДК 03.02. | Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | 96 | 20 | | 76 | 64 | 10 | 2 | | | | | | 76 | | | | |
| УП.03 | Учебная практика по приготовлению, подготовке к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 5к | | 144 | 28 | | 144 | | | 0 | 144 | | | | | 144 | | | | |
| ПП.03 | Производственная практика по приготовлению, подготовке к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | | 72 | 14 | | 72 | | | | 72 | | | | | 72 | | | | |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | 7* | | | **280** | **20** | | **264** | **66** | **16** | **2** | **180** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **264** | **0** | |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | 7к | | 36 | 7 | | 32 | 28 | 4 | 0 | | | | | | | | 32 | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | | 64 | 13 | | 52 | 38 | 12 | 2 | | | | | | | | 52 | | |
| УП.04 | Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | 7к | | 144 | 28 | | 144 | | | 0 | 144 | | | | | | | 144 | | |
| ПП.04 | Производственная практикка по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | | 36 | 7 | | 36 | | | | 36 | | | | | | | 36 | | |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | 6* | | | **560** | **48** | | **512** | **86** | **28** | **2** | **396** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **512** | **0** | **0** | |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 6к | | 36 | 7 | | 32 | 28 | 4 | 0 | | | | | | | 32 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | | 128 | 25 | | 84 | 58 | 24 | 2 | | | | | | | 84 | | |
| УП.05 | Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 6к | | 216 | 43 | | 216 | | | 0 | 216 | | | | | | 216 | | |
| ПП.05 | Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | | 180 | 36 | | 180 | | | | 180 | | | | | | 180 | | |
| **ПМ.06** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания** | 8* | | | **380** | **33** | | **350** | **132** | **0** | **2** | **216** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **350** |
| МДК.06.01 | Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания | | 8к | | 36 | 7 | | 32 | 32 | 0 | 0 | | | | | | | | | 32 |
| МДК.06.02 | Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания | | | | 128 | 26 | | 102 | 100 | 0 | 2 | | | | | | | | | 102 |
| УП.06 | Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания | | 8к | | 108 | 21 | | 108 | | 0 | | 108 | | | | | | | | 108 |
| ПП.06 | Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания | | | | 108 | 21 | | 108 | | | | 108 | | | | | | | | 108 |
| ПА.ПМ | Промежуточная аттестация | | | | **48** | **8** | **48** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **8** | **8** | **8** | **8** | **8** | **8** |
| | Консультации | | | | 12 | | 12 | | | | | | | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Самостоятельная подготовка к экзаменам | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | |
| | Экзамены | | | | 36 | | 36 | | | | | | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | | | | 72 | 14 | 72 | | | | | | | | | | | | | 72 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | **ВСЕГО** | 14 | 36 | 7 | 5724 | 488 | 184 | 4630 | 1664 | 1214 | 66 | 1656 | 738 | 736 | 706 | 676 | 332 | 594 | 450 | 582 |
| | **ВСЕГО в неделю** | | | | 34,9 | 2,12 | | | 14,75 | 6,86 | 0,70 | 10,47 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 27,82 |
| | **ВСЕГО в неделю без ПП** | | | | | | | | | | | | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 26,53 |
| | | | | | | | | | | | | | 738,00 | 736,00 | 634,00 | 496,00 | 260,00 | 414,00 | 414,00 | 474,00 |
| | | | | | 422 | нед. | Дисциплин и МДК (с зачетами) | | | | | час. | 612 | 666 | 474 | 504 | 338 | 410 | 374 | 366 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | нед. | 17,0 | 18,5 | 13,2 | 14,0 | 9,4 | 11,4 | 10,4 | 13,8 |
| 5302 | | Учебной практики (с зачетами) | час. | 0 | 0 | 246 | 150 | 144 | 216 | 144 | 108 |
| 422 | | | нед. | 0,0 | 0,0 | 3,8 | 4,2 | 4,0 | 6,0 | 4,0 | 3,0 |
| | | Производственной | час. | 0 | 72 | 0 | 180 | 72 | 180 | 36 | 108 |
| | | | нед. | 0,0 | 2,0 | 0,0 | 5,0 | 2,0 | 5,0 | 1,0 | 3,0 |
| | | Промежуточная | час. | 0 | 18 | 0 | 30 | 58 | 58 | 58 | 30 |
| | | | нед. | 0,0 | 0,5 | 0,0 | 0,8 | 1,6 | 1,6 | 1,6 | 1,1 |
| | | Преддипломная практика | час. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | нед. | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| | | ГИА, час. | | | | | | | | | 72 |
| | | Количество экзаменов | | 0 | 1 | 0 | 2 | 4 | 1 | 4 | 2 |
| | | во дифферен | | 4 | 6 | 3 | 5 | 3 | 5 | 4 | 6 |
| | | Количество зачетов | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 0 |
| | | во дифф. зачетов | | 4 | 6 | 3 | 5 | 3 | 4 | 4 | 5 |
| | | Количество зачетов (без учета физ-ры) | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

3*- экзамен квалификационный по ПМ

ные дифференцированные зачеты в семестре