

СОГЛАСОВАНО
педагогическим советом

"22" июня 2022г. № 04

Учебный план по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер"
(срок обучения 3 года 10 месяцев)



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, предметов, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации								Объём образовательной программы, час.	Учебная нагрузка обучающихся (час)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам												
											Самостоятельная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем											1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												Всего занятий по дисциплинам и МДК	в том числе по дисциплинам и МДК					практика		Промежуточная аттестация (Э, Эк)	Промежуточная аттестация (Э, Эк)	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	
													уроки, лекции, семинары	лабораторные и практические занятия	курсовой проект (работа)	консультация	учебная	производственная	17 нед (612 час)			23 нед (828 час)	17 нед (612 час)	23 нед (828 час)	17 нед (612 час)	23 нед (828 час)	17 нед (612 час)	23 нед (828 час)		
1	2	3								4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16	17	18	19	20	21	22	23		
	Общеобразовательные учебные предметы									2058	0	2058	1058	942	0	12	0	0	58	18	518	504	370	556	104	0	0	0		
ОУП.00	Общие									1176	0	1176	481	669	0	12	0	0	26	18	281	287	224	346	32	0	0	0		
ОУП.01	Русский язык				Эк					85	0	85	10	75		6			12		20	20	20	25						
ОУП.02	Литература				ДЗ					206	0	206	68	132					6		48	52	30	70						
ОУП.03	Родная литература				ДЗ					36	0	36	34	0					2			8	20	8						
ОУП.04	Иностранный язык					ДЗ				171	0	171	0	167				4		34	32	28	45	32						
ОУП.05	Математика				Э					228	0	228	108	120		6			6		42	38	73	75						
ОУП.06	История				ДЗ					171	0	171	167	0				4		52	40	31	48							
ОУП.07	Физическая культура				ДЗ					171	0	171	10	157				4		51	59	22	39							
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности				ДЗ					72	0	72	50	18				4		34	38									
ОУП.09	Астрономия				ДЗ					36	0	36	34	0				2					36							
	По выбору из обязательных предметов									774	0	774	541	207	0	0	0	0	26	0	209	193	126	174	72	0	0	0		
ОУП.10	Физика				ДЗ					108	0	108	60	44				4		34	38	36								
ОУП.11	Химия				ДЗ					171	0	171	108	59				4		31	29	35	76							
ОУП.12	Обществознание (вкл. экономику и право)				ДЗ					171	0	171	150	17				4		30	28	33	80							
ОУП.13	Биология				ДЗ					72	0	72	59	9				4		46	26									
ОУП.14	География				ДЗ					72	0	72	54	16				2		36	36									
ОУП.15	Экология					ДЗ				72	0	72	63	5				4						72						
ОУП.16	Информатика				ДЗ					108	0	108	47	57				4		32	36	22	18							
	Дополнительные									108	0	108	36	66	0	0	0	0	6	0	28	24	20	36	0	0	0	0		
ДУП.01	Основы здорового питания				ДЗ					52	0	52	24	26				2		28	24									
ДУП.02	Рисование и лепка				ДЗ					56	0	56	12	40				4					20	36						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, предметов, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации								Объем образовательной программы, час.	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам									
											Самостоятельная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация	Промежуточные аттестации (Э, ЭК)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Всего занятий по дисциплинам и МДК	в том числе по дисциплинам и МДК				практика		1 сем			2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем			8 сем							
			Уроки, лекции, семинары	лабораторные и практические занятия	курсовой проект (работа)	консультация	учебная	производственная																			
1	2	3	4	5	6	7	8	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16	17	18	19	20	21	22	23	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл								490	0	490	174	278	0	6	0	0	38	6	62	106	20	58	78	22	60	84
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ						54	0	54	20	28					6		30	24						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		Э						54	0	54	22	32		6			6			54						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		ДЗ						60	0	60	22	34					4		32	28						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности						ДЗ		60	0	60	26	30					4							22	38	
ОП.05	Основы калькуляции и учета				ДЗ				60	0	60	26	30					4			20	40					
ОП.06	Охрана труда					ДЗ			48	0	48	22	22					4				48					
ОП.07	Иностраный язык в профессиональной деятельности						ДЗ		54	0	54	22	28					4							20	34	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ			48	0	48	14	28					6				18	30				
ОП.09	Физическая культура						ДЗ		52	0	52	0	46					6						22	18	12	
ИЦ	Профессиональный цикл								3074	50	1332	582	750	0	60	690	942	60	108	32	218	216	214	430	776	552	636
ИМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента								466	0	178	72	106	0	12	138	138	12	12	32	218	216	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов								108	0	108	40	68		6				6	32	76						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								70	0	70	32	38		6				6		70						
УП.01	Учебная практика				ДЗ				144	0						138		6			72	72					
ПП.01	Производственная практика				ДЗ				144	0								6			144						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, предметов, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации								Объем образовательной программы, час.	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам									
											Самостоятельная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем						Промежуточная аттестация (Э, ЭК)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Всего занятий по дисциплинам и МДК	в том числе по дисциплинам и МДК				практика		1 сем			2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем		8 сем								
			Уроки, лекции, семинары	лабораторные и практические занятия	курсовой проект (работа)	консультация	учебная	проектно-исследовательская																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16	17	18	19	20	21	22	23						
НМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								640	0	280	140	140	0	12	138	210	12	24	0	0	0	214	384	42	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					Эк			112	0	112	56	56		6							56	56				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					Эк			168	0	168	84	84		6							56	112				
УП.02	Учебная практика					ДЗ			144	0					138		6						72	72			
ПП.02	Производственная практика					ДЗ			216	0							210	6				30	144	42			
НМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента								646	10	312	126	186	0	12	138	174	12	24	0	0	0	0	46	600	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					Эк			80	0	80	34	46		6								46	34			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					Эк			242	10	232	92	140		6									242			
УП.03	Учебная практика					ДЗ			144	0					138		6							144			
ПП.03	Производственная практика					ДЗ			180	0							174	6						180			
НМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента								466	10	168	76	92	0	12	138	138	12	24	0	0	0	0	0	134	332	0

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, предметов, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации								Объем образовательной программы, час.	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам																
											Самостоятельная работа	Занятия во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс							
		Всего занятий по дисциплинам и МДК	в том числе по дисциплинам и МДК				практика		Промежуточная аттестация			Промежуточная аттестация (Э.ЭК)	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем													
			Уроки, лекции, семинары	лабораторные и практические занятия	курсовой проект (работа)	консультации	учебная	производственная					(612 час)	(828 час)	(612 час)	(828 час)	(612 час)	(828 час)	(612 час)	(828 час)													
1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	16	17	18	19	20	21	22	23							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента								856	30	394	168	226	0	12	138	282	12	24	0	0	0	0	0	0	220	636						
МДК.05.01	Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента								126	10	116	50	66						12						30	96							
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента								298	20	278	118	160						12						154	144							
УП.05	Учебная практика							ДЗ	144	0						138		6							36	108							
ПП.05	Производственная практика							ДЗ	288	0						282	6									288							
Всего часов по шкалам ОПОП									5622	50	3880	1814	1970	0	78	690	942	156	132	612	828	606	828	612	798	612	720						
ПА	Промежуточная аттестация								210											0	36	0	30	36	36	36							
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация								72																	72							
Всего по специальности									5904	50	3880	1814	1970	0	78	690	942	156	132	612	864	606	858	648	834	648	756						
Экзаменов									0	1	1	3	1	2	1	1	Промежуточная аттестация									216 / 6 нед							
Дифференцированных зачетов									0	7	4	7	3	7	5	4	Дисциплины и МДК (час)									612	756	390	726	396	396	324	324
Зачетов																	Учебной практики (час)									0	72	72	72	72	180	144	108
Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена																	Производственной практики (час)									0	0	144	30	144	222	144	288
																	Государственная итоговая аттестация									72 / 2 нед						72	