

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2023-2027

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Всего	в т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
			5904	4264	1316	2464	1800	-	252	612	864	612	864	612	864	612	864
Общеобразовательная подготовка			1476	1013	463	1013				576	722	123	55				
ООД 1	Русский язык	ДЗ1 Э2	72	58	14	58				26	46						
ООД 2	Литература	ДЗ3	108	79	29	79				26	52	30					
ООД 3	История	ДЗ2	136	76	60	76				68	68						
ООД 4	Обществознание	ДЗ2	72	58	14	58				26	46						
ООД 5	География		72	58	14	58				26	46						
ООД 6	Иностранный язык	ДЗ2	72	58	14	58				36	36						
ООД 7 (у)	Математика	ДЗ2 Э4	340	220	120	220				90	140	55	55				
ООД 8 (у)	Информатика	Э2	108	90	18	90				54	54						
ООД 9	Физическая культура	ДЗ1,2	72	60	12	60				36	36						
ООД 10	ОБЖ		68	46	22	46				34	34						
ООД 11	Физика	ДЗ2	108	68	40	68				54	54						
ООД 12 (у)	Химия	Э3	144	68	76	68				48	58	38					
ООД 13	Биология	ДЗ2	72	58	14	58				36	36						

ООД 14	Индивидуальный проект		32	16	16	16				16	16						
Обязательная часть образовательной программы			4104	3251	853	1451	1800										
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл		742	366	376	366	-	-		0	106	318	28	28	46	36	180
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э2	72	30	42	30	-	-			72						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э3	90	32	58	32	-	-			34	56					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э3	108	34	74	34	-	-				108					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Д38	72	28	44	28	-										72
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э8	72	30	42	30	-	-									72
ОП.06	Охрана труда		36	10	26	10	-	-				36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д34,5	72	64	8	64	-	-				36	18	18			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Д36	36	18	18	18	-	-							36		
ОП.09	Физическая культура	Д33,4,5,6	40	34	6	34	-	-				10	10	10	10		
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности		36	18	18	18											36
ОП.11	Рисование и лепка		36	26	10	26										36	
ОП.12	Кулинарное искусство в национальных традициях		72	42	30	42					72						
П.00	Профессиональный цикл		3362	2885	477	1085	1800	-				135	745	548	782	540	612

ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э4	486	396	90	180	216	-				135	351				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Д34	56	30	26	30	-	-				30	26				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Д34	214	150	64	150	-	-				105	109				
УП. 01	Учебная практика		108	108	-	-	108	-					108				
ПП. 01	Производственная практика		108	108	-	-	108	-					108				
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э5	834	746	88	206	540	-					394	440			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Д34	56	36	20	36	-	-					56				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Д34,5	238	170	68	170	-	-					86	152			
УП. 02	Учебная практика		252	252	-	-	252	-					108	144			
ПП. 02	Производственная практика		288	288	-	-	288	-					144	144			

ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э6	594	499	95	211	288	-						108	486		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Д35	56	36	20	36	-	-						56			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Д35,6	250	175	75	175	-	-						52	198		
УП. 03	Учебная практика		144	144	-	-	144	-							144		
ПП. 03	Производственная практика		144	144	-	-	144	-							144		
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э7	472	410	62	122	288	-							296	176	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Д36	56	32	24	32	-	-							56		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Д36,7	128	90	38	90	-	-							96	32	
УП. 04	Учебная практика		108	108	-	-	108								72	36	
ПП. 04	Производственная практика		180	180	-	-	180								72	108	

ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э8	976	834	142	366	468	-								364	612
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Д37	132	100	32	100	-	-								132	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Д37,8	376	266	110	266	-	-								232	144
УП. 05	Учебная практика		180	180	-	-	180	-									180
ПП. 05	Производственная практика		288	288	-	-	288	-									288
	Промежуточная аттестация		252	-	-	-	-	-	252	36	36	36	36	36	36	36	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена		72	-	-	-	-	-									72
	Итого		5904	4264	1316	2464	1800		252								

Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация по специальности 43.01.09 Повар, кондитер: Демонстрационный экзамен с 15 июня по 29 июня (всего 2 недели 72 ч.)	Всего	дисциплин и МДК	576	828	576	360	288	396	432	324
		учебной практики	0	0	0	216	144	216	36	180
		производственной практики (по профилю специальности)	0	0	0	252	144	216	108	288
		экзаменов	0	3	3	2	1	1	1	2
		дифференцированных зачетов	1	6	1	4	4	4	3	2
		зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0