

**Учебный план по профессии 43.01.09 Повар,
кондитер 2022-2026**

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.											Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)																				
		Формы промежуточной аттестации (семестр)		Всего	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподават					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс													
		Дифференцированный зачет	Экзамен			Обучение по дисциплинам и МДК, час.	Практики	в т.ч.						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр												
								Всего	Занятий на уроках	Лабораторные и практические																							
3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22															
	Объем образовательной программы	28	15	5904																	612	864	612	864	612	864	612	864					
				5580																													
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	9	3	2170			2170	1031	409	0	0										612	702	451	405									
	Общие учебные дисциплины			1160	0	1160	926	234														374	357	218	211								
ОУД.01	Русский язык		4	78		78	39	39														20	20	20	18								
ОУД.02	Литература	2		195		195	195															50	47	53	45								
ОУД.03	Иностранный язык	2		117		117	117															58	59										
ОУД.04	Математика		4	280		280	280															70	70	70	70								
ОУД.05	История	2		156		156	156															39	39	39	39								
ОУД.06	Физическая культура	2		147		147	4	143														36	36	36	39								
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70		70	56	14														34	36										
ОУД.08	Астрономия	2		39		39	39															28	11										
ОУД.09	Родной язык	2		78		78	40	38														39	39										
	Индивидуальный проект																																
	Профильные учебные дисциплины			620	0	620	440	180														160	150	155	155								
ОУД.10 (у)	Информатика	2	4	160		160	60	100														40	40	40	40								
ОУД.11 (у)	Биология		4	210		210	180	30														50	50	55	55								
ОУД.12 (у)	Химия		4	250		250	200	50														70	60	60	60								
	Часть, формируемая участниками образовательного процесса			390		390	390															78	195	78	39								
ЭК.1	Элективный курс по обществознанию			78		78	78															39	39										
ЭК.2	Элективный курс «Конституционное право»			39		39	39																	39									
ЭК.3	Элективный курс «Основы финансовой грамотности»			78		78	78															39	39										
ЭК.4	Элективный курс «География родного края»			39		39	39																39										
ЭК.5	Элективный курс «Биофизика»			78		78	78																	78									
ЭК.6	Элективный курс «Кулинарное искусство в национальных традициях»			78		78	78																		39	39							

ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	10	1	612		612	82	374	0				0	90	125	181	48	68	18	82	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		54		54	10	44						54							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3	3	90		90	20	70							90						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	108		108	40	68							35	73					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8		54		54	20	34													54
ОП.05	Основы калькуляции и учета	7		36		36	6	30												8	28
ОП.06	Охрана труда	4		36		36	8	28						36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		54		54	10	44									18	26	10		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5		36		36	6	30								36					
ОП.09	Физическая культура	8		72		72	4	68									30	42			
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	5		36		36	6	30								36					
ОП.11	Рисование и лепка			36		36	6	30								36					
П.00	Профессиональный учебный цикл																				
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	2798 (890+ 1584 п)		2474	422	372	1584					0	242	528	760	558	710		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	414 (198+ 216п)		198	72	126	216						242	172	0	0	0		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		36		36	10	26							36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		4	162		162	62	100							98	64					
УП.01	Учебная практика			72					72						36	36					
ПП.01	Производственная практика			144					144						72	72					
	Экзамен по модулю		4																		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	1	720 (252+ 468 п)		252	86	166	468								356	364	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5		36		36	26	10								36					

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		дз	216		216	60	156								104	112		
УП.02	Учебная практика			216				216								144	72		
ПП.02	Производственная практика			252				252								72	180		
	Экзамен по модулю		6																
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	1	496 (244+252 п)		244	56	88	252							0	294	202	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5		86		36	26	10									86		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		дз	158		108	30	78									100	58	
УП.03	Учебная практика			108				108									36	72	
ПП.03	Производственная практика			144				144									72	72	
	Экзамен по модулю		6																
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	1	484 (196+288 п)		196	44	82	288									142	342
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7		76		36	24	12										34	42
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			120		98	28	70											120
УП.04	Учебная практика			108				108										36	72
ПП.04	Производственная практика			180				180										72	108
	Экзамен (квалификационный)		8																
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	1	684 (324+360 п)		324	42	120	360								102	214	368
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7		100		36	16	20									50	50	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			224		126	26	100									52	56	116

УП.05	Учебная практика			144					144									36	108
ПП.05	Производственная практика			216					216									72	144
	Экзамен (квалификационный)		8																
	ПА		252										72	36	36	36	36	36	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72																72
ГИА.01	Государственная итоговая аттестация (в виде демонстрационного экзамена)																		72
	ИТОГО		5904																

* не входит в общее количество зачетов и экзаменов

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена с 14 по 28 июня 2 недели

Дисциплин и МДК		12	14	11	11	9	5	7	4
Учебной практики	20			72		288	108	144	108
Производственной практики	30				144		468	180	288
Экзаменов	15		1	1	5	0	4	2	2
Зачетов	28	1	5	4	7	4		4	3