



**Учебный план по профессии 43.01.09 Повар,  
кондитер 2021-2025**

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы в часах, в т.ч.									Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Дифференцированный зачет	Экзамен	Всего	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподават				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Обучение по дисциплинам и МДК, час.			Практики				1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						Всего	Занятий на уроках	Лабораторные и практические												
1	2	3	4	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
	<b>Объем образовательной программы</b>	<b>28</b>	<b>15</b>	<b>5904</b>								<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
				<b>5580</b>																
<b>ОУД. 00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>2170</b>		<b>2170</b>	<b>1031</b>	<b>409</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>612</b>	<b>702</b>	<b>451</b>	<b>405</b>					
	<b>Общие учебные дисциплины</b>			<b>1160</b>	<b>0</b>	<b>1160</b>	<b>926</b>	<b>234</b>				<b>374</b>	<b>357</b>	<b>218</b>	<b>211</b>					
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																			
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>			<b>620</b>	<b>0</b>	<b>620</b>	<b>440</b>	<b>180</b>				<b>160</b>	<b>150</b>	<b>155</b>	<b>155</b>					
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					
	<b>Часть, формируемая участниками образовательного процесса</b>			<b>390</b>		<b>390</b>	<b>390</b>					<b>78</b>	<b>195</b>	<b>78</b>	<b>39</b>					
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				
------	---	--	--	----	--	----	--	----	--	--	--	--	--	--	--	----	----	--	--	--	--

## Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2021-2025

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>612</b>	<b>612</b>	<b>82</b>	<b>374</b>	<b>0</b>				<b>0</b>	<b>90</b>	<b>125</b>	<b>181</b>	<b>48</b>	<b>68</b>	<b>18</b>	<b>82</b>
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				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>																		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>2798 (890+ 1584 п)</b>	<b>2474</b>	<b>422</b>	<b>372</b>	<b>1584</b>					<b>0</b>	<b>242</b>	<b>528</b>	<b>760</b>	<b>558</b>	<b>710</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>414 (198+ 216п)</b>	<b>198</b>	<b>72</b>	<b>126</b>	<b>216</b>						<b>242</b>	<b>172</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
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																
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>720 (252+ 468 п)</b>	<b>252</b>	<b>86</b>	<b>166</b>	<b>468</b>							<b>356</b>	<b>364</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
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																	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>496 (244+252 п)</b>		<b>244</b>	<b>56</b>	<b>88</b>	<b>252</b>							<b>0</b>	<b>294</b>	<b>202</b>		
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																	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>484 (196+288 п)</b>		<b>196</b>	<b>44</b>	<b>82</b>	<b>288</b>									<b>142</b>	<b>342</b>	
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																	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>684 (324+360 п)</b>		<b>324</b>	<b>42</b>	<b>120</b>	<b>360</b>									<b>102</b>	<b>214</b>	<b>368</b>
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	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		72																72
ГИА.01	Государственная итоговая аттестация (в виде демонстрационного экзамена)																		72
	ИТОГО		<b>5904</b>																

\* 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