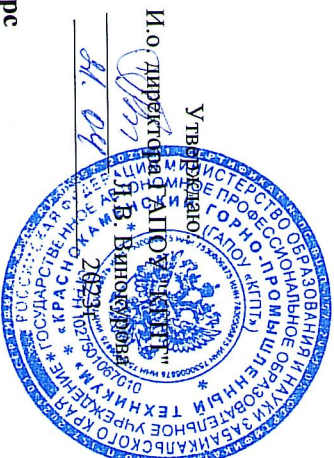


**Учебный план по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер",
2023-2024 уч.г. -1 курс, 2024-2025 уч.г.- 2 курс, 2025-2026 уч.г.- 3 курс, 2026-2027 уч.г.- 4 курс**



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточ ой аттестации	Объем образов ательной нагрузки и, час.	Учебная нагрузка обучающихся, час.						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (ч. в сем.)							
				во взаимодостоверности с преподавателем			экзамены	практическая подготовка	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
				Всего занятий	в том числе лаборатор ных и практичес ких	консультации			1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	Общеобразовательный цикл		12	2118	2052	727	42	24	8	491	622	455	303	131	50	0	0
	Базовые учебные предметы																
ООП.01	Русский язык	4	136	114	30	14	8			30	30	30	24	0	0	0	0
ООП.02	Литература	5	171	171	10					30	36	53	22	30	0	0	0
ООП.03	Иностранный язык	5	145	145	145					30	30	30	30	25	0	0	0
ООП.04	Математика	4	292	270	80	14	8			82	62	84	42	0	0	0	0
ООП.05	Физика	3	118	118	18					30	52	36	0	0	0	0	0
ООП.06	История	4	171	171	12					30	68	42	31	0	0	0	0
ООП.07	Обществознание	6	171	171	12					0	0	40	40	41	50	0	0
ООП.08	География	2	48	48	10					0	48				0	0	0
ООП.09	Экология	2	72	72	6					54	18	0	0	0	0	0	0
ООП.10	Физическая культура	5	171	171	171					30	36	42	28	35	0	0	0
ООП.11	ОБЖ	2	72	72	30					36	36	0	0	0	0	0	0
	Профильные предметы																
ООП.12	Информатика	2	135	135	135					67	68	0	0	0	0	0	0
ООП.13	Химия	4	250	228	48	14	8			72	72	43	41	0	0	0	0
ООП.14	Биология	4	100	100	12					0	0	55	45	0	0	0	0
	Дополнительные предметы																
ООП.15	Введение в профессию *	2	66	66	8				8	0	66	0	0	0	0	0	0
	Обязательная часть учебного цикла и практики	10	28	3714	1944	681	78	36	2088	121	206	157	489	481	778	576	792
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1	12	981	963	382	12	6	174	121	206	125	165	26	94	204	22

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и	2		90	72	22	12	6	22	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	108	108	18			18	49	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
				4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15	16					
ОП.03	Техническое оснащение и организации рабочего места		4	108	108	24			12	0	45	30	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		4	35	35	8			8	0	0	0	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4	42	42	28			28	0	0	10	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда		2	72	72	14			10	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	72	72	56			10	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		2	66	66	18				0	30	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Физическая культура		8	94	94	74				0	0	0	0	26	22	24	24	22				
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4	114	114	64			10	0	0	49	65	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.11	Организация обслуживания		7	72	72	12			12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.12	Бытота мировой кухни		6	36	36	24			24	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности		7	72	72	20			20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл		9	16	2733	981	302	66	30	1914	0	0	32	324	455	684	372	770				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий		4	380	104	38	18	6	290	0	0	32	324	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	разнообразного ассортимента																					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	32	32	8			8	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	72	72	30			30	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика		4	108					108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика		4	144					144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок		6*	701	251	78	12	6	510	0	0	0	0	431	252	0	0	0	0	0	0	0
	разнообразного ассортимента																					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок		5	64	64	16			16	0	0	0	0	64	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок		5	187	187	62			62	0	0	0	0	187	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика		5	180					180	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика		6	252***					252	0	0	0	0	0	252	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок		6*	474	132	62	12	6	386	0	0	0	0	24	432	0	0	0	0	0	0	0
	разнообразного ассортимента																					
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок		6	36	36	16			16	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0

МДК.03.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		96	96	46			46	0	0	0	0	0	24	72	0	0	0
УП.03	Учебная практика	6	144						144	0	0	0	0	0	0	144	0	0	0
ПП.03	Производственная практика		180***						180	0	0	0	0	0	0	180	0	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8**		390	228	44	12	6	144	0	0	0	0	0	0	0	0	372	0
МДК.04.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			72	72	8			8	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
1				4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	14	15	16		
МДК.04.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	7		156	156	36			36	0	0	0	0	0	0	0	156	0	0
УП.04	Учебная практика			72					72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.04	Производственная практика			72****					72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8**		788	266	80	12	6	584	0	0	0	0	0	0	0	0	0	770
МДК	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			36	36	10			10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
05.01				8															
МДК	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		230	230	70			70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	230
05.02				252					252	0	0	0	0	0	0	0	0	0	252
УП.05	Учебная практика			252****					252	0	0	0	0	0	0	0	0	0	252
ПП.05	Производственная практика			72															
ГИА	Государственная итоговая аттестация																		
	ИТОГО	13	40	5904	3996	1408	120	60	2096	612	828	612	792	612	828	576	792		
Введение в профессию* в т.ч. индивидуальный проект, сам. работа 20 час																			
ГИА: демонстрационный экзамен																			
* Э (к) комплексный по ПМ 02, ПМ 03																			
** Э(к) комплексный по ПМ 04, ПМ 05																			
*** комплексный зачет ППО2, ППО3																			
**** комплексный зачет ППО4, ППО5																			
						всего													
						диск.и МДК													
						УП													
						ПП													
						экзаменов													
						дифф.зач.													
						зачетов													