

УЧЕБНЫЙ ПЛАН 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Структура учебного плана представлена таблицей сводных данных по бюджету времени, рабочим учебным планом, сводным графиком учебного процесса, календарным графиком учебного процесса.

Перечень учебных дисциплин, междисциплинарных курсов соответствуют требованиям ФГОС СПО по данной профессии.

Сводные данные по бюджету времени

Курсы	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика		ГИА	Каникулы	Всего (по курсам)
			ПП	ПДП			
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	41	0	0	0	0	11	52
II курс	30	8	3	0	0	11	52
III курс	12	10	18	0	1	2	43
Всего	116	18	21	0	1	24	147

Рабочий учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий						Курс с изучения
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа	Практики (учебная и производственная)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
О.00	Общеобразовательный цикл	1476	819	657	819					
ОУД.00	Базовые общеобразовательные дисциплины	1260	693	567	693					
ОУД6.01	Русский язык	72	36	36	36					1
ОУД6.02	Литература	108	99	9	99					1
ОУД6.03	Иностранный язык	144	144	0	144					1
ОУД6.04	История	136	18	118	18					1
ОУД6.05	Физическая культура	72	68	4	68					1
ОУД6.06	Основы безопасности и защиты Родины	68	48	20	48					1
ОУД6.07	Физика	108	22	86	22					1
ОУД6.08	Информатика	144	112	32	112					1

ОУД6.09	Математика	232	52	180	52					1
ОУД6.10	География	72	36	36	36					1
ОУД6.11	Обществознание	72	34	38	34					1
ОУДп.00	Профильные дисциплины	216	126	90	126					
ОУДп.12	Химия	144	94	50	94					1
ОУДп.13	Биология	72	32	40	32					1
ОУД6.14	Индивидуальный проект	32	24	8	24					1
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	611	342	269	342					
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	52	14	28	14				18	2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	62	16	36	16				18	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	54	14	40	14					2
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	36	16	20	16					2
ОП.05	Основы калькуляции и учета	32	18	14	18					2
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	32	18	14	18					2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	119	104	5	104					2-3

ОП.08	Охрана труда	32	12	20	12					2
ОП.09	Физическая культура	40	40	0	40					2
ОП.10.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	40	40	0	40					3
ОП.11	Организация обслуживания	40	20	20	20					2
ОП.12	Художественная резка овощей и фруктов	36	20	16	20					
ОП.13	Кухни народов мира	36	10	26	10					
П. 00	Профессиональный цикл	2305	423	478	423		1404			
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	296	52	64	52		180			
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	21	15	21					2
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	80	31	49	31					2

УП. 01	Учебная практика	108					108			2
ПП. 01	Производственная практика	72					72			2
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	586	78	76	78		432			
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	36	16	20	16					2
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	118	62	56	62					3
УП. 02	Учебная практика	180					180			2-3
ПП. 02	Производственная практика	252					252			3
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	354	54	84	54		216			

МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	10	26	10					2
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	102	44	58	44					2-3
УП. 03	Учебная практика	108					108			2-3
ПП. 03	Производственная практика	108					108			3
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	240	37	59	37		144			
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	36	9	27	9					2
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	60	28	32	28					2-3

	презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков									
УП. 04	Учебная практика	72					72			2-3
ПП. 04	Производственная практика	72					72			3
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	504	105	75	105		324			
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	36	16	20	16					2
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144	89	55	89					2-3
УП. 05	Учебная практика	108					108			3
ПП. 05	Производственная практика	216					216			3

ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий национальной кухни Кавказа	325	97	120	97		108			
МДК. 06.01.	Организация приготовления, презентации, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий национальной кухни Кавказа	72	24	48	24					2
МДК. 06.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий национальной кухни Кавказа	145	73	72	73					2
УП.06	Учебная практика	72					72			2
ПП.06	Производственная практика	36					36			2
	Промежуточная аттестация	468								
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	36								4
Итого:		4428	1584	1404	1584		1404			

График учебного процесса

ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

специальность 46.02.01 Документационное обеспечение управления и архивоведение (очной формы обучения)

социально-экономический профиль общеобразовательной подготовки

[illegible]

Теоретическое обучение

Практика для получения
первичных
профессиональных навыков
(учебная)

Практика по
профилю
специальности
(производственная)

Практика
преддипломная
(квалификац.),
стажировка

Промежуточная аттестация

государственная
итоговая аттестация

Каникулы

1

08

	X
--	---

H

	K
--	---

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час в сем.)					
		Зачеты, ДЗ	Экзамены		Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс	
						Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./17нед.	2 сем./24нед.	3 сем./17 нед. 16+1	4 сем./24 нед. 19+5	5 сем./17нед. 12+5	6 сем./25 нед. 11+3+4+6
							в т.ч. Практической подготовки	из них: Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	строка контроля												612	864	612	864	612	864
O.00	Общеобразовательный цикл	9Д3,3	4Э	1476	0	1476	819	819	0	0	0	0	612	864	0	0	0	0
ОУДб.00	Базовые общеобразовательные дисциплины	9Д3,3	2Э	1260	0	1260	693	693	0	0	0	0	510	750	0	0	0	0
ОУДб.01	Русский язык		2	72	0	72	36	36					34	38				
ОУДб.02	Литература	2		108	0	108	99	99					34	74				
ОУДб.03	Иностранный язык		2	144	0	144	144	144					68	76				
ОУДб.04	История	2		136	0	136	18	18					68	68				
ОУДб.05	Физическая культура	1,2		72	0	72	68	68					34	38				
ОУДб.06	Основы безопасности и защиты Родины	2		68	0	68	48	48					0	68				
ОУДб.07	Физика	2		108	0	108	22	22					34	74				
ОУДб.08	Информатика	2		144	0	144	112	112					68	76				
ОУДб.09	Математика	2		232	0	232	52	52					102	130				
ОУДб.10	География	2		72	0	72	36	36					34	38				
ОУДб.11	Обществознание	2		72	0	72	34	34					34	38				
ОУДп.00	Профильные дисциплины		2Э	216	0	216	126	126	0	0	0	0	102	114	0	0	0	0
ОУДп.12	Химия		2	144	0	144	94	94					68	76				
ОУДп.13	Биология		2	72		72	32	32					34	38				
ОУДб.14	Индивидуальный проект	2		32		32	24	24					0	32				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			611	0	611	342	342	0	0	0	0	0	0	312	47	112	140

ОП.00	Общепрофессиональный цикл			611	0	611	342	342	0	0	0	0	0	0	312	47	112	140
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		2 Э	611	0	611	342	342	0	0	0	0	0	0	312	47	112	140
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		3	52	0	52	14	14							52			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3	62	0	62	16	16							62			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3		54	0	54	14	14							54			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	6		36	0	36	16	16										36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3		32	0	32	18	18							32			
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	3		32	0	32	18	18							32			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6		119	0	119	104	104							32	23	32	32
ОП.08	Охрана труда	3		32	0	32	12	12							32			
ОП.09	Физическая культура	4		40	0	40	40	40							16	24		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5		40	0	40	40	40									40	
ОП.11	Организация обслуживания	5		40	0	40	20	20									40	
ОП.12	Художественная резка овощей и фруктов	6		36	0	36	20	20										36
ОП.13	Кухни народов мира	6		36	0	36	10	10										36
П.00	Профессиональный цикл			2305														
ПМ.00	Профессиональные модули			2305	0	2305	423	423	0	1404	0	2	0	0	300	817	500	688
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3 ДЗ	1ДР, 1Э(к)	296	0	296	52	52	0	180	0	0	0	0	70	226	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3	4 Э(к)	36	0	36	21	21							36			
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4 Э(к)	80	0	80	31	31							34	46		
УП.01	Учебная практика		4	108	0	108				108						108		
ПП.01	Производственная практика	4		72	0	72				72						72		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4 ДЗ	1Э(к)	586	0	586	78	78	0	432	0	0	0	0	98	92	72	324
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	6Э(к)	36	0	36	16	16							36			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	6Э(к)	118	0	118	62	62							62	56		
УП.02	Учебная практика	6		180	0	180				180						36	36	108
ПП.02	Производственная практика	6		252	0	252				252							36	216
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4 ДЗ	1Э(к)	354	0	354	54	54	0	216	0	2	0	0	36	97	221	0

МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	59(к)	36	0	36	10	10				2			36				
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	59(к)	102	0	102	44	44								61	41		
УП.03	Учебная практика	5		108	0	108				108						36	72		
ПП.03	Производственная практика	5		108	0	108				108							108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	3 ДЗ	1ДР, 1Э(к)	240	0	240	37	37	0	144	0	0	0	0	0	96	144	0	
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	4	5Э(к)	36	0	36	9	9								36			
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков	5	5Э(к)	60	0	60	28	28								24	36		
УП.04	Учебная практика		5	72	0	72				72						36	36		
ПП.04	Учебная практика	5		72	0	72				72							72		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4 ДЗ	1Э(к), 1Э	504	0	504	105	105	0	324	0	0	0	0	0	77	63	364	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	4	6Э(к)	36	0	36	16	16								36			
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		6	144	0	144	89	89								41	27	76	
ПП.05	Учебная практика	6		108	0	108				108							36	72	
ПП.05	Производственная практика	6		216	0	216				216								216	
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных изделий национальной кухни Кавказа	4 ДЗ	1Э(к)	325	0	325	97	97	0	108	0	0	0	0	0	96	229	0	0
МДК.06.01.	Организация приготовления, презентации, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий национальной кухни Кавказа	4	4 Э(к)	72	0	72	24	24								32	40		
МДК.06.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий национальной кухни Кавказа	4	4 Э(к)	145	0	145	73	73								64	81		
УП.06	Учебная практика	3		72	0	72				72							72		
ПП.06	Производственная практика	4		36	0	36				36							36		
Всего				4392	0	2087	1161	1161	0	1404	0	0	612	864	612	864	612	828	
ГИА				36	0														
ИТОГО				4428	0														
Государственная итоговая аттестация Проведение демонстрационного экзамена						Всего	Дисциплин и	2988					612	864	612	468	216	216	
							Учебной	648					0	0	0	288	180	180	
							Производств.	756					0	0	0	108	216	432	
							ГИА	36					0	0	0	0	0	36	
							Экзаменов	13					0	4	2	2	2	3	
							Зачетов												

