Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

директор

И.Л. Александровская

Александровская И.Л.
я подтверждаю этот
документ своей
удостоверяющей
подписью
место подписания
2022.06.24 14:33:35+03'00'

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

среднее общее образование — *Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация: повар-кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2021

профиль получаемого профессионального образования Естественно- научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объём ОП	Самост.(ср.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в т.ч. Лекции, уроки	в т.ч. Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	25	26
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	6		18			16	3	2160	133	38	1929	800	1129	60	24
ОУП	Общие учебные предметы	3		14			11	1	1296	80	18	1170	447	723	28	8
ОУП.01	Русский язык	4					1-3		168		2	160	126	34	6	
ОУП.02	Литература	4					1-3		146	8		138	106	32		
ОУП.03	Иностранный язык			13-5			2		245	22	4	219		219		
ОУП.04	Математика	4					1-3		226	16	2	196	88	108	12	
ОУП.05	История			2			1	2	125	14	10	91	65	26	10	8
ОУП.06	Физическая культура			1-6					284	16		268		268		
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			12					53			53	37	16		
ОУП.08	Астрономия			5					49	4		45	25	20		
*																
УПД	Учебные предметы по выбору	2		2			2	2	384	28	20	316	210	106	20	16
УПД.01	Родной язык / Родная литература			6			5		85	4		81	61	20		
УПД.02	Химия	2					1	2	157	12	10	125	81	44	10	8
УПД.03	Биология	2		1				2	142	12	10	110	68	42	10	8
*																
ДУП	Дополнительные учебные предметы	1		2			3		480	25		443	143	300	12	
ДУП.01	Профессиональный труд/ Введение в профессию	6		34			125									
ПОО.02	Основы финансовой грамотности								189	13		164	38	126	12	
ПОО.03	Проектная деятельность								56	1		55	27	28		
ПОО.04	Основы общественных наук								235	11		224	78	146		
*																
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13		29			4		3672	136	20	1488	504	984	156	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2		12			3		592	51	4	525	213	312	12	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1					36	2		34	22	12		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1					36	2		34	18	16		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1					36	2		34	22	12		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности с основами финансовой грамотности / АД.01 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	8							66	8	2	50	42	8	6	
ОП.05	Основы калькуляции и учета			2					40	2		38	6	32		
ОП.06	Охрана труда	3							43	2	2	33	23	10	6	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5					32	2		30		30		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6					53	5		48	6	42		
ОП.09	Физическая культура			78					46	8		38		38		
ОП.10	Экологические основы природопользования			8					42	2		40	34	6		
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / АД.02 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии						5		32	2		30	4	26		
ОП.12	Основы нутрициологии			8			8		44	4		40	30	10		
ОП.13	Рисование и лепка			7					42	6		36	6	30		
ОП.14	Современный дизайн хлебобулочных и мучных кондитерских изделий			8			8		44	4		40		40		
*																

Распределение по курсам и семестрам

Курс 1

Индекс	Семестр 1 (17 нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2 (19 (4) нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
1	27	28	29	30	31	32	39	40	41	42	43	44	45	46	53	54
Итого час/нед	36			33					36			33				
ОД	485	19	12	442	229	213		12	590	17	18	513	227	286	30	12
ОУП	309	12	4	289	125	164		4	355	12	6	323	129	194	10	4
ОУП.01	34			34	26	8			38			38	28	10		
ОУП.02	36	2		34	26	8			38			38	28	10		
ОУП.03	55	4		51		51			61	4		57		57		
ОУП.04	55	4		51	25	26			61	4		57	19	38		
ОУП.05	44	2	4	34	24	10		4	81	4	6	57	41	16	10	4
ОУП.06	51			51		51			57			57		57		
ОУП.07	34			34	24	10			19			19	13	6		
ОУП.08																
УПД	122	4	8	102	70	32		8	177	4	12	133	79	54	20	8
УПД.01																
УПД.02	78	2	4	68	46	22		4	79	2	6	57	35	22	10	4
УПД.03	44	2	4	34	24	10		4	98	2	6	76	44	32	10	4
ДУП	54	3		51	34	17			58	1		57	19	38		
ДУП.01																
ПОО.02																
ПОО.03	27	1		26	17	9			29			29	10	19		
ПОО.04	27	2		25	17	8			29	1		28	9	19		
ПП	127	8		119	79	40			274	10		114	25	89	6	
ОПЦ	108	6		102	62	40			40	2		38	6	32		
ОП.01	36	2		34	22	12										
ОП.02	36	2		34	18	16										
ОП.03	36	2		34	22	12										
ОП.04																
ОП.05									40	2		38	6	32		
ОП.06																
ОП.07																
ОП.08																
ОП.09																
ОП.10																
ОП.11																
ОП.12																
ОП.13																
ОП.14																

Курс 2

Индекс	Семестр 3 (11 (5) нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 4 (11 (12) нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
1	55	56	57	58	59	60	67	68	69	70	71	72	73	74	81	82
Итого час/нед	36			33					36			33.09				
ОД	275	20	2	253	116	137			268	14	4	232	85	147	18	
ОУП	203	14	2	187	94	93			222	12	4	188	74	114	18	
ОУП.01	44			44	36	8			52		2	44	36	8	6	
ОУП.02	48	4		44	36	8			24	2		22	16	6		
ОУП.03	28	4	2	22		22			48	4		44		44		
ОУП.04	48	4		44	22	22			62	4	2	44	22	22	12	
ОУП.05																
ОУП.06	35	2		33		33			36	2		34		34		
ОУП.07																
ОУП.08																
УПД																
УПД.01																
УПД.02																
УПД.03																
ДУП	72	6		66	22	44			46	2		44	11	33		
ДУП.01																
ПОО.02									25	1		24	6	18		
ПОО.03																
ПОО.04	72	6		66	22	44			21	1		20	5	15		
ПП	337	7	4	110	45	65	36		596	10	4	132	33	99	18	
ОПЦ	43	2	2	33	23	10	6									
ОП.01																
ОП.02																
ОП.03																
ОП.04																
ОП.05																
ОП.06	43	2	2	33	23	10	6									
ОП.07																
ОП.08																
ОП.09																
ОП.10																
ОП.11																
ОП.12																
ОП.13																
ОП.14																

Курс 3

Индекс	Семестр 5 (15 (2) нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 6 (12 (11) нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
1	83	84	85	86	87	88	95	96	97	98	99	100	101	102	109	110
Итого час/нед	36			34					36			32				
ОД	363	16	2	345	105	240			179	23		144	38	106	12	
ОУП	151	14	2	135	25	110			56	8		48		48		
ОУП.01																
ОУП.02																
ОУП.03	53	6	2	45		45										
ОУП.04																
ОУП.05																
ОУП.06	49	4		45		45			56	8		48		48		
ОУП.07																
ОУП.08	49	4		45	25	20										
УПД	45			45	35	10			40	4		36	26	10		
УПД.01	45			45	35	10			40	4		36	26	10		
УПД.02																
УПД.03																
ДУП	167	2		165	45	120			83	11		60	12	48	12	
ДУП.01																
ПОО.02	81	1		80	20	60			83	11		60	12	48	12	
ПОО.03																
ПОО.04	86	1		85	25	60										
ПП	249	12		165	34	131			685	21	4	240	54	186	24	
ОПЦ	64	4		60	4	56			53	5		48	6	42		
ОП.01																
ОП.02																
ОП.03																
ОП.04																
ОП.05																
ОП.06																
ОП.07	32	2		30		30										
ОП.08									53	5		48	6	42		
ОП.09																
ОП.10																
ОП.11	32	2		30	4	26										
ОП.12																
ОП.13																
ОП.14																

Курс 4

Индекс	Семестр 7 (9 (7) нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 8 (10 (11) нед): Объём ОП	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
1	111	112	113	114	115	116	123	124	125	126	127	128	129	130	137	138
Итого час/нед	36			32					36			32				
ОД																
ОУП																
ОУП.01																
ОУП.02																
ОУП.03																
ОУП.04																
ОУП.05																
ОУП.06																
ОУП.07																
ОУП.08																
УПД																
УПД.01																
УПД.02																
УПД.03																
ДУП																
ДУП.01																
ПОО.02																
ПОО.03																
ПОО.04																
ПП	612	32	4	288	78	210	36		792	36	4	320	156	164	36	
ОПЦ	62	8		54	6	48			222	24	2	190	106	84	6	
ОП.01																
ОП.02																
ОП.03																
ОП.04									66	8	2	50	42	8	6	
ОП.05																
ОП.06																
ОП.07																
ОП.08																
ОП.09	20	2		18		18			26	6		20		20		
ОП.10									42	2		40	34	6		
ОП.11																
ОП.12									44	4		40	30	10		
ОП.13	42	6		36	6	30										
ОП.14									44	4		40		40		

ПЦ		11		17			1		3080	85	16	963	291	672	144	
ПМ.01		3		3			1		510	13		137	47	90	36	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов						2		40	4		36	17	19		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	23							128	9		101	30	71	18	
МДК*																
УП.01.01	Учебная практика			23		РП		час	252			252	нед		7	
УП*																
ПП.01.01	Производственная практика			3		РП		час	72			72	нед		2	
ПП*																
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	3							18						18	
	Всего часов по МДК								168			137				
ПМ.02		1		4					633	12	6	165	44	121	18	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3					37	2	2	33	11	22		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4					146	10	4	132	33	99		
МДК*																
УП.02.01	Учебная практика			4		РП		час	216			216	нед		6	
УП*																
ПП.02.01	Производственная практика			4		РП		час	216			216	нед		6	
ПП*																
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4							18						18	
	Всего часов по МДК								183			165				
ПМ.03		2		5					817	24	4	297	78	219	24	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5					34	4		30	15	15		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		5					297	20	4	267	63	204	6	
МДК*																
УП.03.01	Учебная практика			56		РП		час	324			324	нед		9	
УП*																
ПП.03.01	Производственная практика			6		РП		час	144			144	нед		4	
ПП*																
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6							18						18	
	Всего часов по МДК								331			297				
ПМ.04		2		3					474	16	2	180	54	126	24	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7					60	6		54	18	36		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7							150	10	2	126	36	90	12	
МДК*																
УП.04.01	Учебная практика			7		РП		час	144			144	нед		4	
УП*																
ПП.04.01	Производственная практика			7		РП		час	108			108	нед		3	
ПП*																
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7							12						12	
	Всего часов по МДК								210			180				
ПМ.05		3		2					646	20	4	184	68	116	42	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7							76	8	2	54	18	36	12	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8							156	12	2	130	50	80	12	
МДК*																
УП.05.01	Учебная практика			8		РП		час	144			144	нед		4	
УП*																
ПП.05.01	Производственная практика			8		РП		час	252			252	нед		7	
ПП*																
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8							18						18	
	Всего часов по МДК								232			184				
ПМ*																
	Учебная и производственная практики							час	1872			1872	нед		52	
	Учебная практика							час	1080			1080	нед		30	
	Концентрированная							час	1080			1080	нед		30	
	Рассредоточенная							час					нед			
	Производственная практика							час	792			792	нед		22	
	Концентрированная							час	792			792	нед		22	
	Рассредоточенная							час					нед			
								час	72			72	нед		2	
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед		2	
	Проведение государственных экзаменов							час					нед			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								38							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								20							
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	19		47			20	3	5904	269	58	3417	1304	2113	216	24
	Экзамены (без учета физ. культуры)															
	Зачеты (без учета физ. культуры)															
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)															
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)															
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)															
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)															

ПЦ	19	2		17	17				234	8		76	19	57	6	
ПМ.01	19	2		17	17				234	8		76	19	57	6	
МДК.01.01	19	2		17	17				21	2		19		19		
МДК.01.02									69	6		57	19	38	6	
УП.01.01	час				нед				час			144	нед	4		
ПП.01.01	час				нед				час				нед			
УП.02.01	час				нед				час				нед			
ПП.02.01	час				нед				час				нед			
УП.03.01	час				нед				час				нед			
ПП.03.01	час				нед				час				нед			
УП.04.01	час				нед				час				нед			
ПП.04.01	час				нед				час				нед			
УП.05.01	час				нед				час				нед			
ПП.05.01	час				нед				час				нед			
Учебная и производственная практики	час				нед				час			144	нед		4	
Учебная практика	час				нед				час			144	нед		4	
Концентрированная	час				нед				час			144	нед		4	
Рассредоточенная	час				нед				час				нед			
Производственная практика	час				нед				час				нед			
Концентрированная	час				нед				час				нед			
Рассредоточенная	час				нед				час				нед			
	час				нед				час				нед			
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед				час				нед			
Проведение государственных экзаменов	час				нед				час				нед			
КОНСУЛЬТАЦИИ по О	12								18							
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	27	12	561	308	253		12	864	27	18	627	252	375	36	12
Экзамены (без учета физ. культуры)									**3**							
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**6**								**4**							
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	**6**								**6**							

ПЦ	294	5	2	77	22	55	30		596	10	4	132	33	99	18	
ПМ.01	257	3		44	11	33	30									
МДК.01.02	59	3		44	11	33	12									
УП.01.01	час			108	нед	3			час				нед			
ПП.01.01	час			72	нед	2			час				нед			
ПМ.01.ЭК	18						18									
ПМ.02	37	2	2	33	11	22			596	10	4	132	33	99	18	
МДК.02.01	37	2	2	33	11	22										
МДК.02.02									146	10	4	132	33	99		
УП.02.01	час				нед				час			216	нед	6		
ПП.02.01	час				нед				час			216	нед	6		
ПМ.02.ЭК									18						18	
УП.03.01	час				нед				час				нед			
ПП.03.01	час				нед				час				нед			
УП.04.01	час				нед				час				нед			
ПП.04.01	час				нед				час				нед			
УП.05.01	час				нед				час				нед			
ПП.05.01	час				нед				час				нед			
Учебная и производственная практики	час			180	нед		5		час			432	нед		12	
Учебная практика	час			108	нед		3		час			216	нед		6	
Концентрированная	час			108	нед		3		час			216	нед		6	
Рассредоточенная	час				нед				час				нед			
Производственная практика	час			72	нед		2		час			216	нед		6	
Концентрированная	час			72	нед		2		час			216	нед		6	
Рассредоточенная	час				нед				час				нед			
	час				нед				час				нед			
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед				час				нед			
Проведение государственных экзаменов	час				нед				час				нед			
КОНСУЛЬТАЦИИ по О	2								4							
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	4								4							
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	27	6	363	161	202	36		864	24	8	364	118	246	36	
Экзамены (без учета физ. культуры)	**3**								**3**							
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**5**								**5**							
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	**3**															

ПЦ	185	8		105	30	75			632	16	4	192	48	144	24	
УП.01.01	час				нед				час				нед			
ПП.01.01	час				нед				час				нед			
УП.02.01	час				нед				час				нед			
ПП.02.01	час				нед				час				нед			
ПМ.03	185	8		105	30	75			632	16	4	192	48	144	24	
МДК.03.01	34	4		30	15	15										
МДК.03.02	79	4		75	15	60			218	16	4	192	48	144	6	
УП.03.01	час			72	нед	2			час			252	нед	7		
ПП.03.01	час				нед				час			144	нед	4		
ПМ.03.ЭК									18						18	
УП.04.01	час				нед				час				нед			
ПП.04.01	час				нед				час				нед			
УП.05.01	час				нед				час				нед			
ПП.05.01	час				нед				час				нед			
Учебная и производственная практики	час			72	нед		2		час			396	нед		11	
Учебная практика	час			72	нед		2		час			252	нед		7	
Концентрированная	час			72	нед		2		час			252	нед		7	
Рассредоточенная	час				нед				час				нед			
Производственная практика	час				нед				час			144	нед		4	
Концентрированная	час				нед				час			144	нед		4	
Рассредоточенная	час				нед				час				нед			
	час				нед				час				нед			
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед				час				нед			
Проведение государственных экзаменов	час				нед				час				нед			
КОНСУЛЬТАЦИИ по О	2															
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП									4							
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	28	2	510	139	371			864	44	4	384	92	292	36	
Экзамены (без учета физ. культуры)									**3**							
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**6**								**4**							
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	**3**															

ПЦ	550	24	4	234	72	162	36		570	12	2	130	50	80	30	
УП.01.01	час				нед				час				нед			
ПП.01.01	час				нед				час				нед			
УП.02.01	час				нед				час				нед			
ПП.02.01	час				нед				час				нед			
УП.03.01	час				нед				час				нед			
ПП.03.01	час				нед				час				нед			
ПМ.04	474	16	2	180	54	126	24									
МДК.04.01	60	6		54	18	36										
МДК.04.02	150	10	2	126	36	90	12									
УП.04.01	час			144	нед	4			час				нед			
ПП.04.01	час			108	нед	3			час				нед			
ПМ.04.ЭК	12						12									
ПМ.05	76	8	2	54	18	36	12		570	12	2	130	50	80	30	
МДК.05.01	76	8	2	54	18	36	12									
МДК.05.02									156	12	2	130	50	80	12	
УП.05.01	час				нед				час			144	нед	4		
ПП.05.01	час				нед				час			252	нед	7		
ПМ.05.ЭК									18						18	
Учебная и производственная практики	час			252	нед		7		час			396	нед		11	
Учебная практика	час			144	нед		4		час			144	нед		4	
Концентрированная	час			144	нед		4		час			144	нед		4	
Рассредоточенная	час				нед				час				нед			
Производственная практика	час			108	нед		3		час			252	нед		7	
Концентрированная	час			108	нед		3		час			252	нед		7	
Рассредоточенная	час				нед				час				нед			
	час				нед				час			72	нед	2		
Защита выпускной квалификационной работы	час				нед				час			72	нед	2		
Проведение государственных экзаменов	час				нед				час				нед			
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	4								4							
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	32	4	288	78	210	36		864	36	4	320	156	164	36	
Экзамены (без учета физ. культуры)	**3**								**3**							
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**4**								**5**							
Контрольные работы (без учета физ. культуры)									**2**							