

Директор ГБПОУ РО ПУ № 100



Н. Н. Петрушенко

/ Н. Н. Петрушенко

« 31 » августа 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

ГБПОУ РО ПУ № 100

наименование образовательного учреждения

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: **Повар, кондитер**

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП на базе основного
общего образования – 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

**Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессии 43.01.09 Повар, кондитер (2022-2026 учебный год)**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Всего	в т.ч. в форме МДК, практик	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			в том числе лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Рекомендуемый курс обучения	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Занятия по дисциплинам и МДК	Промежуточная аттестация	Всего по дисциплинам/МДК					Сем	Сем	Сем	Сем	Сем	Сем	Сем	Сем
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
О.00	Общеобразовательный цикл	2124	693	72	2052	693		416		457	563	319	503	34	66	36	74	
ОУДБ	Общеобразовательные учебные дисциплины социально-экономического профиля (базовые)	1432	473	36	1396	473		285		340	412	234	374				36	
ОУДБ.01	Русский язык (экзамен)	132	15	18	114	15		22	1,2	34	22	17	41					
ОУДБ.02	Литература	135	14		135	14		27	1,2	51	35	17	32					
ОУДБ.03	Иностранный язык	171	152		171	152		34	1,2	34	34	34	69					
ОУДБ.04	Обществознание	96	5		96	5		20	1	51	45							
ОУДБ.05	История (экзамен)	157	20	18	139	20		34	1,2	17	37	34	51					
ОУДБ.06	Физическая культура	171	171		171	171		34	1,2	51	63	34	23					
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	70	18		70	18		14	1	17	53							
ОУДБ.08	Естественные науки																	
	Естественные науки: Физика	98	12		98	12		20	1,2	34	34	30						
	Естественные науки: Химия	104	12		104	12		20	1,2	34	36	17	17					
	Естественные науки: Биология	50	6		50	6		10	2				50					
ОУДБ.09	География	72	15		72	15		15	2				72					
ОУДБ.10	Экология	72	8		72	8		15	1,2		38	34					36	
ОУДБ.11	Астрономия	36	14		36	14		7	4									
ОУДБ.12	Родная литература	36	6		36	6		7	2			17	19					
	История России	32	5		32	5		6		17	15							

	Общеобразовательные учебные дисциплины социально-экономического профиля (профильные)	692	220	36	656	220		131		117	151	85	129	34	66	36	38
ОУДЦ																	
ОУДЦ.01	Математика (экзамен)	303	136	18	285	136		57	1,2	85	75	51	74				
ОУДЦ.02	Информатика	108	51		108	51		21	1	32	76						
ОУДЦ.03	Экономика (экзамен)	107	4	18	89	4		18	2			34	55				
ОУДЦ.04	Право	100	4		100	4		20	3					34	66		
	Дополнительные учебные дисциплины																
ОУДЦ.01	Технология	36	21		36	21		7	4							36	
ОУДЦ.02	Основы предпринимательства	38	4		38	4		8	4								38
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	710	311	18	692	311		138		121	113	4	11	51	168	120	119
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	51	13		51	13		10	1	34	17						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	51	26		51	26		10	1	34	17						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места (экзамен)	78	20	18	60	20		12	1	17	43						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	8		36	8		7	4						28	35	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	63	31		63	31		13	3,4								
ОП.06	Охрана труда	36	8		36	8		7	1	36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	40	40		40	40		8	3						40		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	18		36	18		7	3					17	19		
ОП.09	Физическая культура (ФК)	40	40		40	40		8	3					17	23		
ОП.10	Основы рисования и лепка*	36	24		36	24		7	1		36						36
ОП.11	Деловое общение и культура речи*	36	5		36	5		7	4								36
ОП.13	Национальная и зарубежная кухня*	67	30		67	30		14	4								28
ОП.12	Донская кухня*	41	10		41	10		8	3					17	24		
ОП.14	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий*	63	31		63	31		13	3,4						34	29	
ОП.15	Основы финансовой грамотности *	36	7		36	7		7	4							17	19
П.00	Профессиональный цикл (профессиональные модули)	2998	584	90	2908	584		1686		34	170	293	271	509	612	438	581

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (эк. кв)	472	78	18	454	78	288	33	34	170	250	0	0	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	64	30		64	30		13	1	34	30				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	102	48		102	48		20	1,2	68	34				
УП.01	Учебная практика	144			144		144		1,2	72	72				
ПП.01	Производственная практика	144			144		144		2		144				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (эк.кв)	752	133	18	734	133	468	53		43	271	420	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок	80	40		80	40		16	2		43	37			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок	186	93		186	93		37	2,3		126	60			
УП.02	Учебная практика	216			216		216		2,3		108	108			
ПП.02	Производственная практика	252			252		252		3			252			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (эк. кв)	552	119	18	534	119	252	57		0	0	89	445	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок	86	28		86	28		17	3			51	35		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок	196	91		196	91		40	3			38	158		
УП.03	Учебная практика	108			108		108		3				108		
ПП.03	Производственная практика	144			144		144		3				144		

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких б/год, десертов, напитков	429	98	18	411	98	216	39										167	244		
	разнообразного ассортимента (эк. кв)																				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких б/год, десертов, напитков	46	23		46	23		9	3									46			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких б/год, десертов, напитков	149	75		149	75		30	3,4									85	64		
УП.04	Учебная практика	108	0		108		108		3,4									36	72		
ПП.04	Производственная практика	108	0		108		108		4										108		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (эк. кв)	793	156	18	775	156	462	63											194	581	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	93	46		93	46		19	4										68	25	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	220	110		220	110		44	4										84	136	
УП.05	Учебная практика	246	0		246		246		4										42	204	
ПП.05	Производственная практика	216	0		216		216		4											216	
	Вариативная часть ОП	720			720																
	Всего	5832	1588		5652	1588	1686	799											846	594	774
ГИА	Государственная итоговая аттестация	72		72																	
	Промежуточная аттестация			180	180														18	18	
	Итого	5904	1588	252	5832	1588	1686	799			612	864	612	864	612	864	612	18	864	612	864