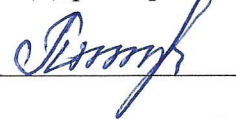
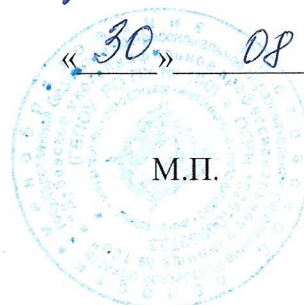


Утверждаю
Директор ГБПОУ РО ПУ № 100

 / Н. Н. Петрушенко



2021 г.

М.П.

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 – **3** год и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
социально-экономический

**Раздел 5. Учебный план по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессии 43.01.09 Повар, кондитер (2021-2025 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 формате практической подготовки и аттестация	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Занятия по дисциплинам и МДК		в том числе лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Рекомендуемый курс обучения	1 курс		2 курс		3-курс		4 курс	
				Промежуточная аттестация	Всего по дисциплинам/МДК	в том числе лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
1		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
0.00	Общеобразовательный цикл	2124	669	72	2052	669		469		493	527	344	478	51	49	36	74		
ОУДБ	Общеобразовательные учебные дисциплины социально-экономического профиля (базовые)	1432	449	36	1396	449		338		357	395	251	357				36		
ОУДБ.01	Русский язык	132	15	18	114	15		24	1,2	34	22	34	24						
ОУДБ.02	Литература	135	7		135	7		27	1,2	51	35	17	32						
ОУДБ.03	Иностранный язык	189	152	18	171	152		34	1,2	34	34	34	69						
ОУДБ.04	Обществознание	96	5		96	5		20	1	51	45								
ОУДБ.05	История	171	20		171	20		34	1,2	34	52	34	51						
ОУДБ.06	Физическая культура	171	171		171	171		34	1,2	51	63	34	23						
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	70	12		70	12		14	1	34	36								
ОУДБ.08	Естествознание																		
	Естествознание: Физика	98	12		98	12		20	1,2	34	34	30							
	Естествознание: Химия	104	12		104	12		20	1,2	34	36	17	17						
	Естествознание: Биология	50	6		50	6		25	2				50						
ОУДБ.09	География	72	15		72	15		36	2				72						
ОУДБ.10	Экология	72	8		72	8		36	1,2		38	34							
ОУДБ.11	Астрономия	36	14		36	14		7	4								36		
ОУДБ.12	Родная литература	36			36			7	2			17	19						

ОУДП	Дисциплины социально-экономического профиля (профильные)	692	220	36	656	220		131		136	132	93	121	51	49	36	38
ОУДП.01	Математика	303	136	18	285	136		57	1,2	85	75	59	66			36	
ОУДП.02	Информатика	108	51		108	51		21	1	51	57						
ОУДП.03	Экономика	107	4	18	89	4		18	2			34	55				
ОУДП.04	Право	100	4		100	4		20	3					51	49		
	Дополнительные учебные дисциплины																
ОУДД.01	Технология	36	21		36	21		7	4							36	
ОУДД.02	Основы предпринимательства	38	4		38	4		8	4								38
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	710	357	18	692	357		139		85	149			88	132	102	136
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	51	20		51	20		10	1	34	17						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	51	26		51	26		10	1	17	34						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	78	20	18	60	20		12	1	17	43						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	8		36	8		7	4								36
ОП.05	Основы калкуляции и учета	63	24		63	24		13	3,4						29	34	
ОП.06	Охрана труда	36	8		36	8		7	1	17	19						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	40	40		40	40		8	3					20	20		
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						
ОП.11	Договое общение и культура речи*	36	5		36	5		7	4								36
ОП.12	Донская кухня*	41	21		41	21		9	3					17	24		
ОП.13	Национальная и зарубежная кухня*	67	30		67	30		14	4							34	33
ОП.14	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий*	99	73		99	73		20	3,4					17	17	34	31
П.00	Профессиональный цикл (профессиональные модули)	2998	552	90	2908	552		246		34	170	250	350	455	629	456	564
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	472	75	18	454	75		33		34	170	250					

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	45		102	45		20	1		68	34							
УП.01	Учебная практика	144	0		144				1,2		72	72							
ПП.01	Производственная практика	144	0		144				2			144							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	752	141	18	734	141	468	54		0	0	0	0	350	384	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	80	46		80	46		16	2					80					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	186	95		186	95		38	2,3				126	60					
УП.02	Учебная практика	216	0		216				2,3				144	72					
ПП.02	Производственная практика	252	0		252				3					252					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	552	119	18	534	119	252	57		0	0	0	0	71	463	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	86	28		86	28		17	3					46	40				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	196	91		196	91		40	3					25	171				
УП.03	Учебная практика	108	0		108				3					108					
ПП.03	Производственная практика	144	0		144				3					144					

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	429	77	18	411	77	216	39											166	245	
	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	46	11		46	11		9											46		
МДК.04.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	149	66		149	66		30											84	65	
УП.04	Учебная практика	108	0		108		108												36	72	
ПП.04	Производственная практика	108	0		108		108													108	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	793	140	18	775	140	462	63												211	564
	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	93	30		93	30		19												68	25
МДК.05.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	220	110		220	110		44												101	119
УП.05	Учебная практика	246	0		246		246													42	204
ПП.05	Производственная практика	216	0		216		216														216
	Вариативная часть ОП	720			720																
Всего		5832	1578	180	5652	1578	1686	854												810	774
ГИА	Государственная итоговая аттестация	72		72																	72
	Промежуточная аттестация																				
	Итого	5904	1578	252	5652	1578	1686	854												864	864

Примерный календарный график по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер (2021-2025 учебный год) 4 год обучения

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь 2024 г.		Октябрь 2024г.		Ноябрь 2024г.		Декабрь 2024г.		Каникулы	Январь 2025г.		Февраль 2025г.		Март 2025г.		Апрель 2025г.		Май 2025г.		Июнь 2025г.		Семестр	всего	
		ПН	ПН	ПН	ПН	ПН	ПН	ПН	ПН		ПН	ПН	ПН	ПН	ПН	ПН	ПН	ПН	ПН	ПН	ПН	ПН			ПН
О.00	Общественно-образовательный курс																								
ОУ.0Б	Общественно-образовательные учебные дисциплины социально-экономико-правовой (базовые)																								
ОУ.0Б.11	Технология	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19
ОУ.0Б.12	Астрономия																								36
ОУ.0Б	Общественно-образовательные учебные дисциплины социально-экономико-правовой (профильные)																								
ОУ.0Д.05	Основы предпринимательства	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	21
ОП.00	Общепрофессиональный курс																								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19
ОП.05	Основы кулинарии и учета	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	29
ОП.11	Деловое общение и культура речи*	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	19
ОП.13	Национальная и зарубежная кухня*	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	33
ОП.14	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий*	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	17
П.00	Профессиональный курс (профессиональные модули)																								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков																								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	67
УП.04	Учебная практика		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
ПП.04	Производственная практика																								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента																								
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	42	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	119
УП.05	Учебная практика																								
ПП.05	Производственная практика																								
	Промежуточная аттестация																								
	Вариативная часть образовательной программы																								
ГИА	Государственная итоговая аттестация																								
	Всего часов в неделю учебных занятий	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	364

Порядковые номера недель учебного года

Номера календарных недель