

## Учебный план на 2021-2025 учебный год. Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер (2 группа)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки									
				самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК			по курсам и семестрам/триместрам (час.в семестр)									
						самостоятельная работа	Теоретическое обучение	лаб. и практик.	Занятий	1 сем 17 нед.	2 сем 24 нед.	3 сем 17 нед.	4 сем		5 сем 17 нед.	6 сем 24 нед.	7 сем 17 нед.	8 сем 24 нед.
		21 нед.	3 нед.															
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		2052		<b>2052</b>	<b>0</b>	<b>1120</b>		<b>544</b>	<b>523</b>	<b>386</b>	<b>419</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>48</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	
	<b>Общие учебные дисциплины</b>		1134	0	1134	0	462	360	340	288	228	278	0	0	0	0	0	
	<b>Базовые учебные дисциплины</b>																	
ОУД.01.1	Русский язык	4-Э	75		75	0	17		34	24	17							
ОУД.01.2	Родной язык		39		39							39						
ОУД.02	Литература	4-Э	171		171	0	72		51	48	34	38						
ОУД.03	Иностранный язык	4-д/з	171		171	0	141	30	51	48	34	38						
ОУД.04	Математика	4-Э	228		228	0	88	56	68	72	34	54						
ОУД.05	История	4-д/з	171		171	0	72	93	51	48	41	31						
ОУД.06	Физическая культура	4-з	171		171	0	72	171	51	48	30	42						
ОУД.07	ОБЖ	3-д/з	72		72	0		10	34		38							
ОУД.16	Астрономия	4-д/з	36		36	0						36						
	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>		774		774	0	514		204	235	158	141	0	36	0	0	0	
	<b>Базовые учебные дисциплины</b>		423		423	0	255		85	151	73	78	0	36	0	0	0	
ОУД.08	Физика	3-д/з	108		108	0	43	13	34	31	43							
ОУД.09	Обществознание	4-д/з	171		171	0	72	23	51	48	30	42						
ОУД.10	География	5-д/з	72		72	0	72	6				36		36				
ОУД.11	Экология	2-д/з	72		72	0	68	4		72								
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>		351		351	0	259		119	84	85	63	0	0	0	0	0	
ОУД.12	Информатика	3-д/з	108		108	0	54	54	34	36	38							
ОУД.13	Химия	4-Э	171		171	0	149	22	51	48	30	42						
ОУД.14	Биология	4-д/з	72		72	0	56	16	34		17	21						
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>		144		144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	48	96	0	
УД.п15	История родного края	7-д/з	60		60	0	60									60		
УД.п17	Психология	7-д/з	36		36	0	36									36		
УД.п18	Дизайн	6-д/з	48		48	0	48							48				
	<b>Индивидуальный проект</b>		0															
	<b>Экзамены и консультации</b>		108		108								108					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		629	0	629	45	584	14	36	66	68	21	0	146	144	148	0	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2-д/з	68		68	0	68	0	36	32								



<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		467		467				0	0	0	0	0	32	145	146	144
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5-д\з	32		32	2	30							32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7-Э	147		147	10	147								49	98	
УП.03	Учебная практика		180		180										96	48	36
ПП.03	Производственная практика		108		108												108
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		258		258				0	0	0	0	0	0	66	102	90
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6-д\з	32		32	2	30								32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7-Э	64		64	4	60								34	30	
УП.04	Учебная практика		90		90											72	18
ПП.04	Производственная практика		72		72												72
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		868		868				0	0	0	122	0	64	310	84	288
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4-д\з	32		32	2	30					32					
	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8-Э	296		296	20	276					30		64	148	36	18
УП.05	Учебная практика		288		288							60		0	162	48	18
ПП.05	Производственная практика		252		252												252
ПА.00	Промежуточная аттестация		72		72										18	36	18
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена		72		72												72
	Объем образовательной программы		5904		5904				612	864	612	756	108	612	864	612	864
Консультации на учебную группу 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающегося) Государственная (итоговая) аттестация: Демонстрационный экзамен		Изученных дисциплин (общеобразовательных)							544	523	386	419		36	48	96	0
		дисциплин (ОП) и МДК							68	197	124	199		372	510	312	18
		учебной практики							0	144	102	138		204	288	168	72
		производственной практики							0	0	0	0	0	0	0	0	684
		экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))								1			3		2	2	2



--	--	--	--	--

144	72
414	180
180	108
90	72
282	252
1110	684



