

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения

**«Елецкий лицей сферы бытовых услуг»**

---

*наименование образовательного учреждения*

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

---

*код и наименование профессии*

**на 2021-2025 учебные годы**

Квалификация:

**Повар-кондитер**

Форма обучения - очная.

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.,  
на базе основного общего образования.

## Календарный учебный график 1

Специальность		Курс	группа	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь									
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		22	23			
Шифр	Наименование	ср.	чт.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	1	2	3	4				
				7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5
43.01.09	Повар, кондитер	1	ПК 1			Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	К	К	Т*	Т*	Т*	Т*				
		2	ПК 2	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	К	К	Т**	Т**	Т**	Т**				
		3	ПК 3	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	К	К	Т**	Т**	Т**	Т**				
		4	ПК 4	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	К	К	Т**	Т**	Т**	Т**				

Э - промежуточная аттестация У - учебная практика

Г - ГИА

К - каникулы

П - производственная практика

- теоретическое обучение

Т\* - учебная практика без отрыва от учебного процесса (1 день в неделю)

П\* - производственная практика (1 день в неделю)



**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам / Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
<b>1</b>	36 (17+19)	5			11	<b>52</b>
<b>2</b>	34 (17+17)	7			11	<b>52</b>
<b>3</b>	32 (17+15)	8	1		11	<b>52</b>
<b>4</b>	31 (17+14)	8	0	2	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>133, в том числе 1044 часа УП=29нед</b>	<b>28</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>



<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0/9/1</b>	<b>434</b>	<b>0</b>	<b>434</b>	<b>213</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>120</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>64</b>	<b>123</b>	<b>71</b>
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	40	0	40	12	0	2	40	0	0	0	0	0	0	0
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	40	0	40	16	0	2	40	0	0	0	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	40	0	40	12	0	2	40	0	0	0	0	0	0	0
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	36	0	36	8	0	2	0	0	0	0	0	0	0	36
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	0	0	0	36	0	0
ОПД.06	Охрана труда	Э	40	0	40	10	0	4	0	40	0	0	0	0	0	0
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36	0	36	35	0	2	0	0	0	0	0	0	36	0
ОПД.08	Физическая культура	З,ДЗ	44	0	44	42	0	2	0	0	0	0	16	28	0	0
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ	50	0	50	24	0	2	0	0	0	0	0	0	15	35
ОПД.10	Рисование и лепка/ Коммуникативный практикум	ДЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	0	0	0	0	36	0
ОПД.11.	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	0	0	0	0	36	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0/15/10</b>	<b>3224</b>	<b>0</b>	<b>3260</b>	<b>454</b>	<b>2052</b>	<b>86</b>	<b>166</b>	<b>316</b>	<b>274</b>	<b>508</b>	<b>312</b>	<b>628</b>	<b>357</b>	<b>663</b>
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/15/10</b>	<b>3224</b>	<b>0</b>	<b>3260</b>	<b>454</b>	<b>2052</b>	<b>86</b>	<b>166</b>	<b>316</b>	<b>274</b>	<b>508</b>	<b>312</b>	<b>628</b>	<b>357</b>	<b>663</b>
<b>ПМ. 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0/4/2</b>	<b>482</b>	<b>0</b>	<b>482</b>	<b>76</b>	<b>324</b>	<b>18</b>	<b>166</b>	<b>316</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ,Э (комп.1)	56	0	56	28	0	2	24	32	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ,Э (комп.1)	96	0	96	48	0	2	52	44	0	0	0	0	0	0
УП. 01	Учебная практика	-,ДЗ	144	0	144	0	144	6	90	54	0	0	0	0	0	0
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ	180	0	180	0	180	2	0	180	0	0	0	0	0	0
Эм 01	Экзамен по модулю ПМ 01	Эм	6	0	6	0	0	6	0	6	0	0	0	0	0	0

ПМ 02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	0/4/2	782	0	824	130	504	18	0	0	274	508	0	0	0	0
МДК. 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ,Э (комп.2)	78	0	78	37	0	2	0	0	38	40	0	0	0	0
МДК. 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ,Э (комп.2)	194	0	236	93	0	2	0	0	122	72	0	0	0	0
УП. 02	Учебная практика	-ДЗ	252	0	252	0	252	6	0	0	114	138	0	0	0	0
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	252	0	252	0	252	2	0	0	0	252	0	0	0	0
Эм 02	Экзамен по модулю ПМ 02	Эм	6	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0
ПМ 03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	0/2/2	462	0	456	54	288	16	0	0	0	0	312	150	0	0
МДК. 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э (комп.3)	42	0	42	10	0	1	0	0	0	0	42	0	0	0
МДК. 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э (комп.3)	126	0	120	44	0	1	0	0	0	0	126	0	0	0
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	144	0	144	0	144	6	0	0	0	0	144	0	0	0
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	144	2	0	0	0	0	0	144	0	0
Эм 03	Экзамен по модулю ПМ 03	Эм	6	0	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0
ПМ 04	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	0/2/2	478	0	478	42	288	16	0	0	0	0	0	478	0	0

МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э (комп.4)	62	0	62	10	0	1	0	0	0	0	0	62	0	0	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э (комп.4)	122	0	122	32	0	1	0	0	0	0	0	122	0	0	
УП. 04	Учебная практика	ДЗ	144	0	144	0	144	6	0	0	0	0	0	144	0	0	
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	144	2	0	0	0	0	0	144	0	0	
Эм 04	Экзамен по модулю ПМ 04	Эм	6	0	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0/4/2</b>	<b>1020</b>	<b>0</b>	<b>1020</b>	<b>152</b>	<b>648</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>357</b>	<b>663</b>	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ (комп.5),Э (комп.6)	90	0	90	23	0	2	0	0	0	0	0	0	50	40	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ (комп.5),Э (комп.6)	276	0	276	129	0	2	0	0	0	0	0	0	103	173	
УП. 05	Учебная практика	-ДЗ	360	0	360	0	360	6	0	0	0	0	0	0	204	156	
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ	288	0	288	0	288	2	0	0	0	0	0	0	0	288	
Эм 05	Экзамен по модулю ПМ 05	Эм	6	0	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6	
ПА.00	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	216	24	34	20	38	27	35	14	24	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	
	Самостоятельная работа		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>Всего</b>			<b>0/39/27</b>	<b>5904</b>	<b>20</b>	<b>5940</b>	<b>1747</b>	<b>2052</b>	<b>216</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена									дисциплин и МДК	522	624	498	468	468	420	408	342
									учебной практики	90	54	114	138	144	144	204	156
									производственной практики	0	180	0	252	0	288	0	288
									экзамены по модулю	0	6	0	6	0	12	0	6
									экзаменов	2	6	3	5	4	4	0	3
									дифзачетов	7	3	4	5	4	6	6	4