

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 2022-2026 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)

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

3.4. Учебный план профессии Повар, кондитер

Индекс	Перечень циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Трудоемкость	Самостоятельная учебная работа, в том числе индивидуальная	Работа во взаимодействии с преподавателем				Последовательность и распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
					Занятий по дисциплинам и МПК		Практики	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего по дисциплинам и МДК	В т.ч. лабораторных и практических			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
									17 нед.	19 нед.	17 нед.	17 нед.	17 нед.	15 нед.	17 нед.	14 нед.
ОУП.00	Общеобразовательные учебные предметы	0/16/16	2174	20	2174	869	0	108	366	508	350	344	269	133	110	94
	Учебные предметы (общие) из обязательных предметных областей	0/13/11	1304	20	1304	541	0	78	276	375	241	217	159	0	0	36
ОУП.01	Русский язык	ДЗ,Э,ДЗ,Э	139	0	139	68	0	12	34	36	32	37	0	0	0	0
ОУП.02	Литература	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ	171	0	171	86	0	10	16	50	32	17	56	0	0	0
ОУП.03	Иностранный язык	-,ДЗ,Э,ДЗ,Э	191	0	191	37	0	12	32	42	32	34	51	0	0	0
ОУП.04	Математика У	Э,Э,Э,ДЗ,Э	285	0	285	50	0	18	59	84	48	42	52	0	0	0
ОУП.05	История У	Э,ДЗ,Э,Э	206	0	206	44	0	14	50	68	46	42	0	0	0	0
ОУП.06	Физическая культура	З,З,З,ДЗ	204	0	204	202	0	8	51	57	51	45	0	0	0	0
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	72	0	72	36	0	2	34	38	0	0	0	0	0	0
ОУП.08	Астрономия	ДЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	0	0	0	0	0	36
	Индивидуальный проект		0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Учебные предметы (по выбору) из обязательных предметных областей	0/1/4	629	0	629	208	0	22	90	133	109	127	76	94	0	0
ОУП.09	Родная литература	-,ДЗ	62	0	62	20	0	2	0	0	0	0	18	44	0	0
ОУП.10	Естествознание	Э,-,-,Э	459	0	459	138	0	12	90	133	109	127	0	0	0	0
ОУП.10.0	Биология		144	0	144	30	0	0	32	56	18	38	0	0	0	0
ОУП.10.0	Химия		171	0	171	86	0	0	26	48	57	40	0	0	0	0
ОУП.10.0	Физика		144	0	144	22	0	0	32	29	34	49	0	0	0	0
ОУП.11	Информатика У	Э,Э	108	0	108	50	0	8	0	0	0	0	58	50	0	0
ДУПК.00	Дополнительные учебные предметы, курсы	0/2/1	241	0	241	120	0	8	0	0	0	0	34	39	110	58
ДУПК.01	Основы общественных наук	-,ДЗ,-,Э	205	0	205	102	0	6	0	0	0	0	34	39	74	58

ДУПК. 02	Основы духовно-нравственной культуры народов России	ДЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/9/1	434	0	434	213	0	22	80	40	0	0	31	103	144	36
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	0	0	0	0	0	40	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	0	36	0
ОПД.06	Охрана труда	Э	40	0	40	10	0	2	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	15	35	0	0
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
П.00	Профессиональный цикл	0/13/10	3224	0	3260	454	2052	86	166	316	262	520	312	628	358	662
ПМ. 00	Профессиональные модули	0/13/10	3224	0	3260	454	2052	86	166	316	262	520	312	628	358	662
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/2/2	482	0	482	76	324	16	166	316	0	0	0	0	0	0
МДК. 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-Э (комп.1)	56	0	56	28	0	1	24	32	0	0	0	0	0	0
МДК. 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-Э (комп.1)	96	0	96	48	0	1	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	Эм	6	0	6	0	0	6	0	6	0	0	0	0	0	0
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/4/2	782	0	824	130	504	20	0	0	262	520	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	3	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	3	0	0	122	72	0	0	0	0
УП. 02	Учебная практика	-ДЗ	252	0	252	0	252	6	0	0	102	150	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	Эм	6	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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	Эм	6	0	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	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	Эм	6	0	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/3/2	1020	0	1020	152	648	18	0	0	0	0	0	0	358	662	
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	104	172	
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	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	36	22	38	23	37	12	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	
Всего			0/38/27	5904	20	5940	1536	2052	216	612	864	612	864	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена									дисциплин и МДК	522	624	510	456	468	420	408	342
									учебной практики	90	54	102	150	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	3	5	3	5	4	4	0	3
	дифзачетов	4	6	4	5	2	7	6	4								