

Министерство образования Красноярского края

Утверждаю

Директор

Данилович Людмила Викторовна

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

"Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование специальности*

Направленность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, у

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

**План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, гр.47 пов**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Объём ОП	Самост.	С преподавателем					Промежут. аттестация	Курс 1		Курс 2		Курс 3	
							Всего	в том числе					Семестр 1 16 5/6 нед	Семестр 2 22 нед	Семестр 3 11 1/2 ( 5 ) нед	Семестр 4 12 1/3 ( 12 ) нед	Семестр 5 10 2/3 ( 6 ) нед	Семестр 6 8 ( 14 ) нед
								в форме практической подготовки	Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации							
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	21	28	35	42	49		
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													36	36	36	36	36	34.5
<b>ОП</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>1476</b>	<b>58</b>	<b>1388</b>	<b>419</b>	<b>701</b>	<b>671</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>459</b>	<b>705</b>	<b>312</b>			
<b>ОО</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>1476</b>	<b>58</b>	<b>1388</b>	<b>419</b>	<b>701</b>	<b>671</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>459</b>	<b>705</b>	<b>312</b>			
<b>ОУП</b>	<b>Обязательные учебные предметы</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>1476</b>	<b>58</b>	<b>1388</b>	<b>419</b>	<b>701</b>	<b>671</b>	<b>16</b>	<b>30</b>	<b>459</b>	<b>705</b>	<b>312</b>			
ОУП.01	Русский язык	2			78	3	69	21	34	33	2	6	34	44				
ОУП.02	Литература			3	102	10	92	29	64	28				51	51			
ОУП.03. у	Математика	3			262	19	237	72	127	106	4	6	54	126	82			
ОУП.04	Иностранный язык			2	78		78	23	2	76			34	44				
ОУП.05. у	Информатика	2			108	4	98	30	35	60	3	6	51	57				
ОУП.06. у	Физика	2		1	150	9	135	40	82	49	4	6	44	106				
ОУП.07	Химия			3	72		72	22	44	28					72			
ОУП.08	Биология			2	62		62	18	44	18			38	24				
ОУП.09	История	3			136	10	120	36	72	45	3	6	51	50	35			
ОУП.10	Обществознание			2	72	3	69	20	45	24			34	38				
ОУП.11	География			3	72		72	22	42	30					72			
ОУП.12	Физическая культура		1	2	72		72	22	2	70			34	38				
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2	68		68	21	42	26			34	34				
ОУП.14	Индивидуальный проект			2	32		32	10	15	17			17	15				
ОУП.15	Основы ИИ (искусственного интеллекта)			2	36		36	10	10	26				36				
ОУП.16	Технология изготовления мороженого			2	76		76	23	41	35			34	42				

<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>29</b>	<b>2916</b>	<b>11</b>	<b>1495</b>	<b>2444</b>	<b>851</b>	<b>632</b>	<b>12</b>	<b>78</b>	<b>153</b>	<b>159</b>	<b>300</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>792</b>
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>1</b>	<b>16</b>	<b>626</b>	<b>2</b>	<b>624</b>	<b>377</b>	<b>329</b>	<b>295</b>			<b>70</b>	<b>74</b>	<b>32</b>	<b>128</b>	<b>148</b>	<b>174</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1	36		36	22	18	18			36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2	36		36	22	20	16			17	19				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места				36		36	22	20	16			17	19				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6	36		36	22	20	16							17	19
ОП.05	Основы калькуляции и учета			4	36		36	22	18	18						36		
ОП.06	Охрана труда			2	36	2	34	20	20	14				36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	36		36	22	2	34								36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4	68		68	41	42	26						68		
ОП.09	Физическая культура		5	6	36		36	22	2	34							17	19
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5	48		48	29	24	24						24	24	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности				48		48	29	30	18								48
ОП.12	Экологические основы природопользования			6	32		32	19	20	12								32
ОП.13	Основы бережливого производства				36		36	22	20	16								
ОП.14	Применение ИИ в профессии			3	32		32	19	32					32				
ОП.15	Организация обслуживания			5	42		42	25	24	18							42	
ОП.16	Конструктор карьеры			6	32		32	19	17	15								32
*																		
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>16</b>		<b>13</b>	<b>2290</b>	<b>9</b>	<b>871</b>	<b>2067</b>	<b>522</b>	<b>337</b>	<b>12</b>	<b>78</b>	<b>83</b>	<b>85</b>	<b>268</b>	<b>772</b>	<b>464</b>	<b>618</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>3</b>		<b>2</b>	<b>354</b>	<b>5</b>	<b>151</b>	<b>307</b>	<b>92</b>	<b>57</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>83</b>	<b>85</b>	<b>186</b>			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1			32		26	21	14	12		6	32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2			136	5	125	100	78	45	2	6	51	85				
УП.01.	Учебная практика			3	108		108	108	нед	3			час	час	час	час	час	час
ПП.01.	Производственная практика				72		72	72	нед	2			час	час	час	час	час	час
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	3			6			6			6			6				

	Всего часов по МДК			168		151											
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	3		2	504		204	458	126	76	2	12			36	468	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4			32		32	26	22	10					12	20	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				178		172	138	104	66	2	6			24	154	
УП.02.	Учебная практика			4	180		180	180	нед		5		час	час	час	час	час
ПП.02.	Производственная практика				108		108	108	нед		3		час	час	час	час	час
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4			6			6				6				6	
	Всего часов по МДК				210		204										
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	2		3	354		126	323	66	58	2	12			32	322	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента			4	32		32	26	14	18					32		
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5			100		94	75	52	40	2	6				100	
УП.03.	Учебная практика			5	108		108	108	нед		3		час	час	час	час	час
ПП.03.	Производственная практика				108		108	108	нед		3		час	час	час	час	час
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5			6			6				6				6	
	Всего часов по МДК				132		126										
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	3		2	340		112	312	68	42	2	12			38	50	252
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6			32		32	26	20	12					12	20	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				86		80	64	48	30	2	6			26	30	30
УП.04.	Учебная практика			6	108		108	108	нед		3		час	час	час	час	час
ПП.04.	Производственная практика				108		108	108	нед		3		час	час	час	час	час
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6			6			6				6					6

	Всего часов по МДК			118		112												
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	3		2	458		158	421	94	62	2	12					92	366
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6			32		32	26	16	16							32	
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				132		126	101	78	46	2	6					60	72
УП.05.	Учебная практика			6	180		180	180	нед	5			час	час	час	час	час	час
ПП.05.	Производственная практика			6	108		108	108	нед	3			час	час	час	час	час	час
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6			6			6			6							6
	Всего часов по МДК				164		158											
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</b>	2		2	280	4	120	246	76	42	2	12				46	234	
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии Пекарь	4			130	4	120	96	76	42	2	6			46	84		
УП.06.	Учебная практика			4	72		72	72	нед	2			час	час	час	час	час	час
ПП.06.	Производственная практика			4	72		72	72	нед	2			час	час	час	час	час	час
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	4			6			6			6					6		
	Всего часов по МДК				130		120											
	<b>Учебная и производственная (по профилю специальности) практики</b>				1332		1332	1332	нед	37			час	час	час	час	час	час
	Учебная практика				756		756	756	нед	21			час	час	час	час	час	час
	Производственная (по профилю специальности) практика				576		576	576	нед	16			час	час	час	час	час	час
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				36		36		нед	1			час	час	час	час	час	час
	Подготовка выпускной квалификационной работы								нед				час	час	час	час	час	час
	Защита выпускной квалификационной работы				36		36		нед	1			час	час	час	час	час	час
	Подготовка к государственным экзаменам								нед				час	час	час	час	час	час
	Проведение государственных экзаменов								нед				час	час	час	час	час	час
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							16						9	7			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							12						2		4	2	4
	<b>ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ</b>	21	2	41	4428	69	2883	2863	1552	1303	28	108	612	864	612	900	612	828
	Экзамены (без учета физ. культуры)												1	4	3	4	2	4

Зачеты (без учета физ. культуры)					1	
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	2	8	5	5	3	7