



«Колледж технологий и предпринимательства»

Утверждаю  
Директор ГАПОУ РК

Германова Г.Н.

«30» августа 2022 г.

Группа 1П, 2П, 3П, 4П

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственного автономного профессионального образовательного учреждения РК

«Колледж технологий и предпринимательства»

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения - очная

Срок получения образования – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный





ПМ.00	Профессиональный цикл	10Д3/10Э	2930	10	2920	558	310	2052	60	84	40	392	198	314	324	578	450	624	
ПМ.00	Профессиональные модули	10Д3/10Э	2930	10	2920	558	310	2052	60	84	40	392	198	314	324	578	450	624	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	Э(м)	434	2	432	94	50	288	12	18	40	392	0	0	0	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э,0,0,0,0,0,0,0	42	2	40	22	18	0	2	6	40	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		104	0	104	72	32	0	10	6	0	104	0	0	0	0	0	0	
УП.01	Учебная практика	0,Д3,0,0,0,0,0,0	108	0	108	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	
ПП.01	Производственная практика	0,Д3,0,0,0,0,0,0	180	0	180	0	0	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	
ПМ.01	Экзамен по модулю	Э(м)	180	0	180	0	0	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	Э(м)	838	2	836	124	100	612	20	18	0	0	198	314	324	0	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	0,0,Э,0,0,0,0,0	56	2	54	38	16	0	4	6	0	0	54	0	0	0	0	0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		170	0	170	86	84	0	16	6	0	0	36	134	0	0	0	0	
УП.02	Учебная практика	0,0,0,Д3,0,0,0,0	180	0	180	0	0	180	0	0	0	108	72	0	0	0	0	0	
ПП.02	Производственная практика	0,0,0,0,Д3,0,0,0	432	0	432	0	0	432	0	0	0	0	108	324	0	0	0	0	
МП.02	Экзамен по модулю	Э(м)	432	0	432	0	0	432	0	0	0	0	0	108	324	0	0	0	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	Э(м)	492	2	490	112	54	324	4	16	0	0	0	0	0	490	0	0	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	0,0,0,0,0,Э,0,0	42	2	40	30	10	0	2	4	0	0	0	0	40	0	0	0	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		126	0	126	82	44	0	2	6	0	0	0	0	0	126	0	0	
УП.03	Учебная практика	0,0,0,0,0,Д3,0,0	108	0	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	
ПП.03	Производственная практика	0,0,0,0,0,Д3,0,0	216	0	216	0	0	216	0	0	0	0	0	0	216	0	0	0	
ПМ.03	Экзамен по модулю	Э(м)	216	0	216	0	0	216	0	0	0	0	0	0	216	0	0	0	

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э(м)	414	2	412	88	36	288	10	16	0	0	0	0	0	0	0	88	324	0
			42	2	40	32	8	0	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	18	22
М/ДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	0,0,0,0,0,Э,0																		
М/ДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		84	0	84	56	28	0	8	6	0	0	0	0	0	0	0	34	50	0
УП.04	Учебная практика	0,0,0,0,0,ДЗ,0	108	0	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	72	0
ПП.04	Производственная практика	0,0,0,0,0,ДЗ,0	180	0	180	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0
ПМ.04	Экзамен по модулю	Э(м)								6	0	0	0	0	0	0	0	0		0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Э(м)	752	2	750	140	70	540	14	16	0	0	0	0	0	0	0	0	126	624
М/ДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0,0,0,0,0,Э,0	42	2	40	30	10	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0
М/ДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		170	0	170	110	60	0	12	6	0	0	0	0	0	0	0	0	50	120
УП.05	Учебная практика	0,0,0,0,0,0,ДЗ	144	0	144	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	108
ПП.05	Производственная практика	0,0,0,0,0,0,ДЗ	396	0	396	0	0	396	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	396
ПМ.05	Экзамен по модулю	Э(м)								6	0	0	0	0	0	0	0	0		0
	Самостоятельная работа										6	2	4	4	4	0	4	4	8	8
	Всего	73/33/ДЗ/13Э	5616	36	5580	1772	1756	2052	100	102	612	828	612	828	576	828	576	828	576	756
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72		72															2 нед.
ПА	Промежуточная аттестация		216		216				108	108										6 нед.
	ВСЕГО		5904		5868															156 нед.
Государственная итоговая аттестация																				
Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена																				
	дисциплин и М/ДК										606	538	500	644	252	464	280			
	учебной практики										0	108	108	72	0	144	108			
	производственной практики										0	180	0	108	324	216	180			
	экзаменов (без учета физической культуры)										0	2	0	3	2	2	2			
	дифф. зачетов (без учета физической культуры)										3	4	2	4	4	4	4			
	зачетов (без учета физической культуры)										1	0	0	0	0	0	0			

**2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**  
**43.01.09 "Повар,кондитер" 2022-2026 г.г. (1Ц, 2Ц, 3Ц, 4Ц)**  
**Срок обучения 3 года 10 месяцев**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>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>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	32	3	5	1	0	11	52
II курс	32	5	3	1	0	11	52
III курс	20	4	15	2	0	11	52
IV курс	15	6	16	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>99</b>	<b>18</b>	<b>39</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>