

РАССМОТРЕНО:
Педагогический совет № 1
от 28 августа 2025 года

Учебный план по профессии 43.01.09 "Товар, кондитер" (Группа №255)
Срок обучения: 2 года 10 месяцев
Период обучения: с 01.09.2025 - по 30.06.2028

Период обучения: с 01.09.2025- по 30.06.2028



Индекс	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная		промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)												
			в т. ч.	занятий на уроках		самостоятельная работа		1 курс		2 курс		3 курс						
						лабораторных работ и практических занятий	консультации	1	2	3	4	5	6					
														всего занятий				
О.00	Общеобразовательный цикл	Э/Д/Э				1/2/1	1/7/2	2/9/3	1/4/0	0/1/0/2	1/1/4/2							
ОУП.00	Общеобразовательные учебные предметы	0/10/3	1476	1440	717	18	12	8	420	452	872	274	186	460	21	85	106	
ОУП.01	Русский язык	Э/З	78	72	36	4		2	18	26	44	28		28			0	
ОУП.02	Литература	Д/З	108	108	97				22	56	78	30		30			0	
ОУП.03	Иностранный язык	Д/З	72	72	70				72	72				0			0	
ОУП.04	Математика	Э/А	238	232	0	4		2	36	74	110	72	50	122			0	
ОУП.05	История	Д/З	136	136	46				58	78	136			0			0	
ОУП.06	Физическая культура	Д/З	72	72	66				20	20	40	32		32			0	
ОУП.07	Основы безопасности и защиты Родины	Д/З	68	68	46				30	38	68			0			0	
ОУП.08	Химия (углубленный уровень)	Э/Б	112	106	78	4		2			0			0		21	85	
ОУП.09	Биология (углубленный уровень)	Э/А	148	142	50	6		2	74	66	140			0			0	
ОУП.10	Обществознание	Д/З	72	72	34									72			0	
ОУП.11	Физика	Д/З	108	108	36				42	42	38	28		66			0	
ОУП.12	География	Д/З	72	72	34				72	72				0			0	
ОУП.13	Информатика	Д/З	108	108	80					34	34	74		74			0	
ОУПВ.00	Учебные общеобразовательные предметы по выбору из обязательных предметных областей	0/3/0	84	72	44	0	12	0	18	18	36	0	36	36	0	0	0	
ДУПВ.01	Родной язык (русский)	Д/З	36	36	26									36			0	
ДУПВ.02	Основы индивидуального проектирования	Д/З	36	36	18					18	18	36						
	Инициативный проект (самостоятельная работа)	Д/З	12				12		6	6	12							
ОПБ	Обязательный профессиональный блок	0/10/0	434	394	234	8	28	4	126	0	126	0	28	28	28	174	66	240
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/10/0	434	394	234	8	28	4	126	0	126	0	28	28	28	174	66	240
ОП.01	Основы, микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э/А	48	42	32	4	4	2	42		42			0			0	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Д/З	36	36	16		2		36		36			0			0	
ОП.03	Техническое описание и организация рабочего места	Д/З	48	48	34		4		48		48			0			0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Д/З	32	32	8		4				0			0			32	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Д/З	32	32	12		4				0			0			32	
ОП.06	Охрана труда	Д/З	32	32	10		4				0			0			32	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д/З	32	32	32		4				0			0			32	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Д/З	68	68	48						0			0			68	
ОП.09	Физическая культура	Д/З	40	40	34					0	0		28	28			12	
ОП.10	Основы цифровой экономики	Э/Б	38	32	8	4	2	2			0			0			32	
	самостоятельная работа		28				28											

П.00	Профессиональный цикл			2482	2314	2074	70	78	12	38	374	412	294	610	904	361	645	1016
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/2/2	362	338	300	12	10	2	38	300	338	0	0	0	0	0	0	0
	Экзамен по модулю	Э/2	6			6				6	6							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э компл/2	30	28	18	2	2		28	0	28				0			0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		64	58	30	4	8	2	10	48	58				0			0
УП.01	Учебная практика	Дэкомпл/2	108	108	108					108	108				0			0
ПП.01	Производственная практика		144	144	144					144	144				0			0
	самостоятельная работа		10				10											
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/1/2	562	504	474	12	36	2	0	74	74	294	144	438	0	0	0	0
	Экзамен по модулю	Э/4	6			6							6					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ/1	30	30	16		2			30	30			0				0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э/3	94	78	62	6	34	2		44	44	42		42				0
УП.02	Учебная практика	ДЗ/3	144	144	144						0	144		144				0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ/4	252	252	252						0	108	144	252				0
	самостоятельная работа		36				36							0				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/1/2	422	394	342	12	14	2	0	0	0	0	394	394	0	0	0	0
	Экзамен по модулю	Э/4	6			6							6					
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э компл/4	32	30	10	2	2	0			0		30	30				0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		82	76	44	4	12	2			0		76	76				0
УП.03	Учебная практика	ДЗ/4	108	108	108						0		108	108				0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ/4	180	180	180						0		180	180				0
	самостоятельная работа		14				14						14	14				

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/1/2	326	306	256	12	6	2	0	0	0	0	0	0	90	216	306	
	Экзамен по модулю	Э/5	6			6										6	6	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э компл/5	32	30	10	2	2			0			0		30		30	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		66	60	30	4	4	2		0			0		60		60	
УП.04	Учебная практика	Д/3/5	72	72	72					0			0			72	72	
ПП.04	Производственная практика	Д/3/5	144	144	144					0			0			144	144	
	самостоятельная работа		6			6									2	4	6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/1/2	504	482	432	12	8	2	0	0	0	0	0	0	53	429	482	
	Экзамен по модулю	Э/6	6			6										6		
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э компл/6	32	30	12	2	2	0		0			0		12	18	30	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		98	92	60	4	6	2		0			0		17	75	92	
УП.05	Учебная практика	Д/экомпл/6	144	144	144					0			0		24	120	144	
ПП.05	Производственная практика		216	216	216					0			0		216	216	216	
	самостоятельная работа		8			8									2	6	8	
ПМ.06	Выполнение работ по рабочей профессии 3667 Повар детского питания		306	290	270	10	4	2	0	0	0	0	0	72	72	218	0	228
	Квалификационный экзамен	Э/5	6			6												6
МДК.06.01	Приготовление блюд детского питания	Э/5	80	74	54	4	4	2						36	36	38	38	6
	самостоятельная работа		4												4		4	
УП.06	Учебная практика	Д/экомпл/5	72	72	72					0			0		36	36	36	36
ПП.06	Производственная практика		144	144	144					0			0		144		144	144
	самостоятельная работа		36												36		36	36
Объем образовательной программы																		
			4 428	4 148	3 025	96	118	24	612	826	1 410	568	824	1 392	556	832	1 388	
Самостоятельная работа																		
ПА									22	16	38	30	14	44	24	12	36	
Консультации									4	18	22	10	22	32	26	18	44	
ИТОГО			4 428	4 148	3 025	96	118	24	612	864	1 476	612	864	1 476	612	864	1 476	

Учебный график

по профессии среднего профессионального образования

Квалификация - Повар, кондитер
срок обучения с 01.09.2024 по 30.06.2027

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего или среднего общего образования)

1. Календарный учебный график

[illegible]

2. Сводные данные по бюджету

ВРЕМЕНИ (В НЕДЕЛЯХ)

1476
1476
1476
4428