

РАСМОТРЕНО:
Педагогический совет
от 31.08. 2022 года

Учебный план по профессии "Повар, кондитер"
Срок обучения: 3 года 10 месяцев
Период обучения: с 01.09.2022 - по 30.06.2026

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБНОУ «Юношеский ЛЦО»
В.И. Минуря

Индекс	Наименование курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
				самостоятельная работа	всего занятий	Обязательная аудиторная		1 курс				2 курс				3 курс		4 курс	
						занятий на уроках	лабораторных работ и практических занятий	в т. ч.	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			
																	максимальная		
О.00	Общеобразовательный цикл	0/40/13	2052	0	2052			1/2/1	1/7/2	2/9/3	1/4/0	0/10/2	1/1/4/2				0/4/0	0/1/2/3	0/16/3
ОУП.00	Общеобразовательные учебные предметы	0/6/2	1227	0	1227	134	37	339	650	989	372	417	789	76	72	148	72	54	126
ОУП.01	Русский язык	"-/-/3"	148		148			44	46	90	58	58				0			0
ОУП.02	Литература	"-/-/13"	171		171			36	52	88	34	49	83			0			0
ОУП.03	Иностранный язык	"-/-/-/13"	171		171	134	37	28	24	52	30	30	60	20	39	59	0	0	0
ОУП.04	Математика	"-/-/3"	287		287			56	90	146	54	87	141			0			0
ОУП.05	История	"-/-/13"	171		171			44	34	78	40	53	93			0			0
ОУП.06	Физическая культура	"-/-/-/13"	171		171			24	32	56	36	26	62	20	33	53	0	0	0
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	"-/-/13"	72		72			72	72	72			0			0			0
ОУП.08	Астрономия	"-/-/13"	36		36			36	36	36			0			0			0
УПВ.00	Учебные общеобразовательные предметы по выбору из обязательных предметных областей	0/2/1	340	0	340	252	52	28	48	76	100	128	228	36	0	36	0	0	0
ОУП.09	Химия	"-/-/-/3"	232		232	202	30	28	48	76	64	56	120	36		36			0
ОУП.10	Биология	"-/-/-/13"	72		72	50	22			0	36	36	72			0			0
ОУП.11	Родная литература (русская)	"-/-/-/13"	36		36					0	0	36	36			0			0
ДУП.00	Дополнительные учебные общеобразовательные предметы по выбору	0/8/0	485	0	485	62	20	79	216	295	20	44	64	0	0	0	72	54	126
ДУП.12	Профессиональное самоопределение/Введение в профессиональную деятельность		413	0	413	62	20	63	160	223	20	44	64	0	0	0	72		126
	Физика в профессии	"-/-/13"	108		108			27	27	54			0			0	20	34	54
	Информационные технологии в профессии	"-/-/-/13"	108		108			44	44	44	20	44	64			0			0
	Основы экономики и права	"-/-/13"	53		53			53	53	53			0			0			0
	Основы географии	"-/-/13"	36		36	30	16	36		36			0			0	16	20	36
	Основы формирования жизнестойкости	"-/-/-/-/13"	36		36					0			0			0			0
	Основы экологии	"-/-/13"	36		36	32	4	36	36	36			0			0			36
ДУП.13	Финансовая грамотность	"-/-/-/-/13"	36		36					0			0			0	36		36
	Индивидуальный проект	"-/-/13"	72		72			16	56	72			0			0			0

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/9/0	716	88	628	57	63	216	170	386	0	0	0	0	0	72	72	99	71	170
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	"ДЗ"	84	12	72	57	15	72		72			0				0			0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	"ДЗ"	84	12	72		20	36	36	72			0				0			0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	"ДЗ"	84	12	72		12	72		72			0				0			0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	"-/-/-/ДЗ"	82	10	72					0			0			36	36	36		36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	"ДЗ"	108	10	98			36	62	98			0				0			0
ОП.06	Охрана труда	"ДЗ"	84	12	72		16		72	72			0			0	0			0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	"-/-/-/ДЗ"	82	10	72					0			0			0	30	42		72
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	"-/-/-/ДЗ"	46	10	36					0			0			36	36			0
ОП.09	Физическая культура	"-/-/-/ДЗ"	62		62					0			0				33	29		62
ПМ.00	Профессиональный цикл		2956	72	2884	0	414	0	0	0	172	412	584	524	711	1235	441	630	1071	
ПМ.00	Профессиональные модули	0/15/10	2956	72	2884	0	414	0	0	0	172	412	584	524	711	1235	441	630	1071	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для биологических изделий разнообразного ассортимента	КС	475	15	460	0	66	0	0	0	172	288	460	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	«-/-/ДЗ»	69	5	64		18			64			64			0				0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	«-/-/ДЗ»	118	10	108		48			36	72	108				0				0
УП.01	Учебная практика	"-/-/ДЗ"	144		144					72	72	144				0				0
ПП.01	Производственная практика	"-/-/ДЗ"	144		144					72	144	144				0				0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	КС	813	15	798	0	124	0	0	0	0	124	124	524	150	674	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	"-/-/ДЗ"	41	5	36		16			36	36		36			0				0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	"-/-/ДЗ"	244	10	234		108			52	52	182				182				0
УП.02	Учебная практика	"-/-/ДЗ"	228		228					36	36	192				192				0
ПП.02	Производственная практика	"-/-/ДЗ"	300		300					0	36	36	150	150	300					0

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	КЭ	441	15	426	0	68	0	0	0	0	0	0	0	426	426	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	"-/-/-/ДЗ"	41	5	36		10		0			0			36	36			0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	"-/-/-/Э"	130	10	120		58		0			0			120	120			0
УП.03	Учебная практика	"-/-/-/ДЗ"	120		120				0			0			120	120			0
ПП.03	Производственная практика	"-/-/-/ДЗ"	150		150				0			0			150	150			0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	КЭ	399	15	384	0	42	0	0	0	0	0	0	0	135	135	255	0	255
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	"-/-/-/ДЗ"	41	5	36		8		0			0			36	36			0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	"-/-/-/Э"	100	10	90		34		0			0			45	45	45		45
УП.04	Учебная практика	"-/-/-/ДЗ"	114		114				0			0			54	54	60		60
ПП.04	Производственная практика	"-/-/-/ДЗ"	144		144				0			0			0	0	150		150
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	КЭ	828	12	816	0	114	0	0	0	0	0	0	0	0	0	186	630	816
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	"-/-/-/ДЗ"	40	4	36		12		0			0					0	36	36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	"-/-/-/Э"	272	8	264		102		0			0					0	60	204
УП.05	Учебная практика	"-/-/-/ДЗ"	228		228				0			0			0		0	90	138
ПП.05	Производственная практика	"-/-/-/ДЗ"	288		288				0			0			0		0	288	288
Промежуточная аттестация			108						36			36					36		72
Государственная (итоговая) аттестация (ГЭ)			72																72
Всего:			5904	160	5564	57	477	555	820	1411	544	829	1409	600	885	1455	612	827	1439
Самостоятельная работа				160				48				20							
Всего по курсам с самостоятельной работой			5904		5564			1459				1429			1476				1476

по профессии среднего профессионального образования

Квалификация - Товар, кондитер

срок обучения с 01.09.2022 по 30.06.2026

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

на базе основного или среднего общего образования

2. Сводные данные по бюджету: (в неделях)

[illegible]

Обозначения:

Теоретическое обучение

Учебная практика

Производственная

ПРАКТИКА

Промежуточная

аттестация

Государственная

ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Которо

1

Каникулы