

Учебный план по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер"

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Период обучения: с 01.09.2023 - по 30.06.2027

Индекс	Наименование индексов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная нагрузка		промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам в семестр																(час)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
			всего занятий	занятий на уроках		в т. ч. лабораторных работ и практических занятий	Консультации	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
								1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6		7	8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
О.00																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							

П.00	Профессиональный индекс		2778	954	272	30	30	180	192	372	156	484	640	244	538	782	444	504	948
ПМ.00	Профессиональные модули	0/15/10	2778	954	272	30	30	180	192	372	156	484	640	244	538	782	444	504	948
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	КЗ	372	108	54	6	6	6	6	372	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Д3/1	36	36	18			36		36			0			0			0
МДК.01.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	У/1	84	72	36	6	6	84		84			0			0			0
УП.01	Учебная практика	Д3/2	108					48	108				0			0			0
ПП.01	Производственная практика	Д3/2	144					144	144				0			0			0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	КЗ	640	232	78	6	6	0	0	156	484	640	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок	Д3/4	36	36	16			0	30	6	36					0			0
МДК.02.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блинов, кулинарных изделий, закусок	У/4	208	196	62	6	6		0	54	154	208				0			0
УП.02	Учебная практика	Д3/4	180						0	72	108					0			0
ПП.02	Производственная практика	Д3/4	216						0	216	216					0			0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	КЗ	536	182	54	6	6	0	0	0	0	0	244	292	536	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок	Д3/5	36	36	10				0				36		36				0
МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блинов, кулинарных изделий, закусок	У/5	158	146	44	6	6		0				118	40	158				0
УП.03	Учебная практика	Д3/6	126						0				0	90	36	126			0
ПП.03	Производственная практика	Д3/6	216						0				0	216	216				0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блинов, десертов, напитков	КЗ	390	144	36	6	6	0	0	0	0	0	0	246	246	144	0	144	144
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блинов, десертов, напитков	Д3/6	36	36	8				0					36	36				0
МДК.04.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блинов, десертов, напитков	У/6	120	108	28	6	6		0				0	120	120				0
УП.04	Учебная практика	Д3/6	90						0				0	90	90				0
ПП.04	Производственная практика	Д3/7	144						0				0			0	144		144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	КЗ	840	288	50	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	300	504	804
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Д3/7	36	36	12				0				0			0	36		36
МДК.05.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У/7	208	196	32	6	6		0				0			0	208		208
МДК.05.03	Процесс приготовления и презентации кондитерской и шоколадной продукции	Д3/7	56	56	6				0				0			0	20	36	56
УП.05	Учебная практика	Д3/8	144						0				0			0	36	108	144
ПП.05	Производственная практика	Д3/8	396						0				0			0	396	396	396
Итого (минимальные значения) (ЛЗ)			72						0				0			0		72	72
Итого (минимальные требования)			5594	3461	936	44	60	612	815	1427	588	829	1417	612	824	1436	610	668	1278
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	Д3/8	238	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	2	196	198
ОП.00	Общепрофессиональный индекс	У/коп/6	40												40				
ОП.10	Основы цифровой экономики	0	40												40				
ПМ.06	Профессиональный индекс	0	198	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	196	198
ПМ.06	Приготовление блинов, летнего лимона	У/квот/8	90														2	88	90
УП.06	Учебная практика	Д3/8	36														36	36	36
ПП.06	Производственная практика	Д3/8	72														72	72	72
ПМ.06	Объем образовательной программы	Д3/8	5832	3461	936	44	60	612	815	1427	588	829	1417	612	864	1476	612	864	1476

Учебный график

Квалификация - Повар, кондитер
срок обучения с 01.09.2023 по 30.06.2027

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

на базе основного общего или среднего общего образования

Директор КТЛЮ «Бочкаревское»

1. Календарный учебный график

[illegible]2. Сводные данные по бюджету в
(в неделях)