

# УЧЕБНЫЙ

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

у

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования

профиль получаемого профессионального образования

социально-гуманитарный

при реализации

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

дской области

Утверждаю

Директор

Иванова А.В.

---

---

# ПЛАН

анных рабочих, служащих

ение "Павловский автомеханический техникум им. И.И.Лепсе"

ждения (организации)

иального образования

---

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

---

по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024

манитарный

1 программы среднего общего образования

---

ртимента
ного
азного
азного

## 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
I																		К	К								
II																											
III																											

Обозначения:

Обучение по циклам

А Промежуточная аттестация

К Каникулы

У Учебн

П Произ

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	37	16	21	1		1
II	31 1/3	12 1/6	19 1/6	1 2/3	5/6	5/6
III	25 1/3	11 1/3	14	2/3	1/6	1/2
<b>Всего</b>	<b>93 2/3</b>	<b>39 1/2</b>	<b>54 1/6</b>	<b>3 1/3</b>	<b>1</b>	<b>2 1/3</b>



Група

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы
	1	2	3	4	5	6	7	8
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)						
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	6	3	8			
4								
5	ОУП	Общеобразовательный блок	6	3	8			
6	ОУП.01	Русский язык	2					
7	ОУП.02	Литература	2					
8	ОУП.03	История	2					
9	ОУП.04	Обществознание			4			
10	ОУП.05	География			2			
11	ОУП.06	Иностранный язык			4			
12	ОУП.07	Математика	4		2			
13	ОУП.08	Информатика	3					
14	ОУП.09	Физическая культура		1-3	4			
15	ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины			2			
16	ОУП.11	Физика			2			
17	ОУП.12	Химия	3					
18	ОУП.13	Биология			2			
19	ОУП.14	Индивидуальный проект						
20	*							
21								
22	ОДП	Профильные дисциплины						
23	*							
24								
25	ПОО	Предлагаемые ОО						
26	*							
27								
28								
29	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	7	1	30			
30								
31	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1	1	10			
32	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1			
33	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1			
34	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1			
35	ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	4					
36	ОП.05	Основы калькуляции и учета			4			
37	ОП.06	Охрана труда			3			
38	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5			
39	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4			
40	ОП.08.01	Практикум по основам военной службы/Основы медицинских знаний			4			
41	ОП.09	Физическая культура		5	6			

42	ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6			
43	*							
44								
45	ПЦ	Профессиональный цикл	6		20			
46								
47	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4			
48								
49	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1			
50	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3			
51	МДК*							
52								
53	УП.01.01	Учебная практика			3		РП	V
54	УП*							
55								
56	ПП.01.01	Производственная практика			3		РП	
57	ПП*							
58								
59	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	3					
60		Всего часов по МДК						
61								
62	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		4			
63								
64	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2			
65	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		6			
66	МДК*							
67								
68	УП.02.01	Учебная практика			6		РП	V
69	УП*							
70								
71	ПП.02.01	Производственная практика			6		РП	
72	ПП*							
73								
74	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6					
75		Всего часов по МДК						
76								
77	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4			
78								
79	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			3			
80	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6			
81	МДК*							
82								
83	УП.03.01	Учебная практика			6		РП	V
84	УП*							
85								
86	ПП.03.01	Производственная практика			6		РП	
87	ПП*							
88								
89	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6					





###	Экзамены (без учета физ. культуры)
###	Зачеты (без учета физ. культуры)
###	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)
###	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)
###	Курсовые работы (без учета физ. культуры)
###	Контрольные работы (без учета физ. культуры)





	308			308														
	502			424	184			132	6									
	44			44	26			18										
	272			272	158			114										

час	108			108	нед			3		час				нед				
-----	-----	--	--	-----	-----	--	--	---	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--

час	72			72	нед			2		час				нед				
-----	----	--	--	----	-----	--	--	---	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--

	6							6										
	316			316														

	365			287	131			84	6									
	35			35	23			12										
	180			180	108			72										

час	72			72	нед			2		час				нед				
-----	----	--	--	----	-----	--	--	---	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--

час	72			72	нед			2		час				нед				
-----	----	--	--	----	-----	--	--	---	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--

	6							6										
	215			215														

час	900			900	нед			25		час			36	нед			1	
час	540			540	нед			15		час			36	нед			1	
час					нед					час				нед				
час	540			540	нед			15		час			36	нед			1	
час	360			360	нед			10		час				нед				
час	360			360	нед			10		час				нед				
час					нед					час				нед				
час	36			36	нед			1		час				нед				
час	36			36	нед			1		час				нед				
час					нед					час				нед				

	42																	

	4428	6	42	3912	2137	597	638	72		612			612	417	111	48		
--	------	---	----	------	------	-----	-----	----	--	-----	--	--	-----	-----	-----	----	--	--

	4






	час				нед					час				нед			
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--

	час				нед					час				нед			
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--


	час				нед					час				нед			
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--

	час				нед					час				нед			
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	час			72	нед			2		час			144	нед			4
--	-----	--	--	----	-----	--	--	---	--	-----	--	--	-----	-----	--	--	---

	час			72	нед			2		час			72	нед			2
--	-----	--	--	----	-----	--	--	---	--	-----	--	--	----	-----	--	--	---

	час				нед					час				нед			
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--

	час			72	нед			2		час			72	нед			2
--	-----	--	--	----	-----	--	--	---	--	-----	--	--	----	-----	--	--	---

	час				нед					час			72	нед			2
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	--	--	---

	час				нед					час			72	нед			2
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	--	--	---

	час				нед					час				нед			
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--

	час				нед					час				нед			
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--

	час				нед					час				нед			
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--

	18									12							
--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--

	864		18	834	571	105	86	12		612		12	510	258	114	66	18
--	-----	--	----	-----	-----	-----	----	----	--	-----	--	----	-----	-----	-----	----	----



	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>5</b>	<b>4</b>





	134			134	62		36			108			108	42		30	
	44			44	26		18										
	54			54	36		18			72			72	42		30	

	час			36	нед	1				час			36	нед	1		
--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	----	-----	---	--	--

	час				нед					час				нед			
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	141			141	63		42			224			146	68		42	6
	35			35	23		12										
	70			70	40		30			110			110	68		42	

	час			36	нед	1				час			36	нед	1		
--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	----	-----	---	--	--

	час				нед					час			72	нед	2		
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	---	--	--

										6							6
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	---

	час			144	нед		4			час			198	нед		5 1/2	
	час			144	нед		4			час			126	нед		3 1/2	
	час				нед					час				нед			
	час			144	нед		4			час			126	нед		3 1/2	
	час				нед					час			72	нед		2	
	час				нед					час			72	нед		2	
	час				нед					час				нед			
	час				нед					час				нед			
	час				нед					час				нед			

	12																
--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	864		12	834	447	129	114	18		612	2		532	206	68	132	6
--	-----	--	----	-----	-----	-----	-----	----	--	-----	---	--	-----	-----	----	-----	---

	<b>3</b>	<b>1</b>
	<b>6</b>	<b>3</b>





	260			182	80		66	6			376	126
											44	
	146			146	80		66				146	126

	час			36	нед	1					108	
--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	-----	--

	час			72	нед	2					72	
--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	----	--

	6							6			6	
--	---	--	--	--	--	--	--	---	--	--	---	--

											239	126
											35	
											54	126

	час				нед						72	
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	----	--

	час				нед						72	
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	----	--

								6			6	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	---	--

	час			306	нед		8 1/2					
--	-----	--	--	-----	-----	--	-------	--	--	--	--	--

	час			90	нед		2 1/2					
--	-----	--	--	----	-----	--	-------	--	--	--	--	--

	час				нед							
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--

	час			90	нед		2 1/2					
--	-----	--	--	----	-----	--	-------	--	--	--	--	--

	час			216	нед		6					
--	-----	--	--	-----	-----	--	---	--	--	--	--	--

	час			216	нед		6					
--	-----	--	--	-----	-----	--	---	--	--	--	--	--

	час				нед							
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--

	час			36	нед	1						
--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	--	--

	час			36	нед	1					36	
--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	----	--

	час				нед							
--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	864	4		590	238	70	192	18			3659	769
--	-----	---	--	-----	-----	----	-----	----	--	--	------	-----



	<b>3</b>
	<b>7</b>

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]
				[4]
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]
				[2]
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]
				[3]





9				
10				
11				
12				

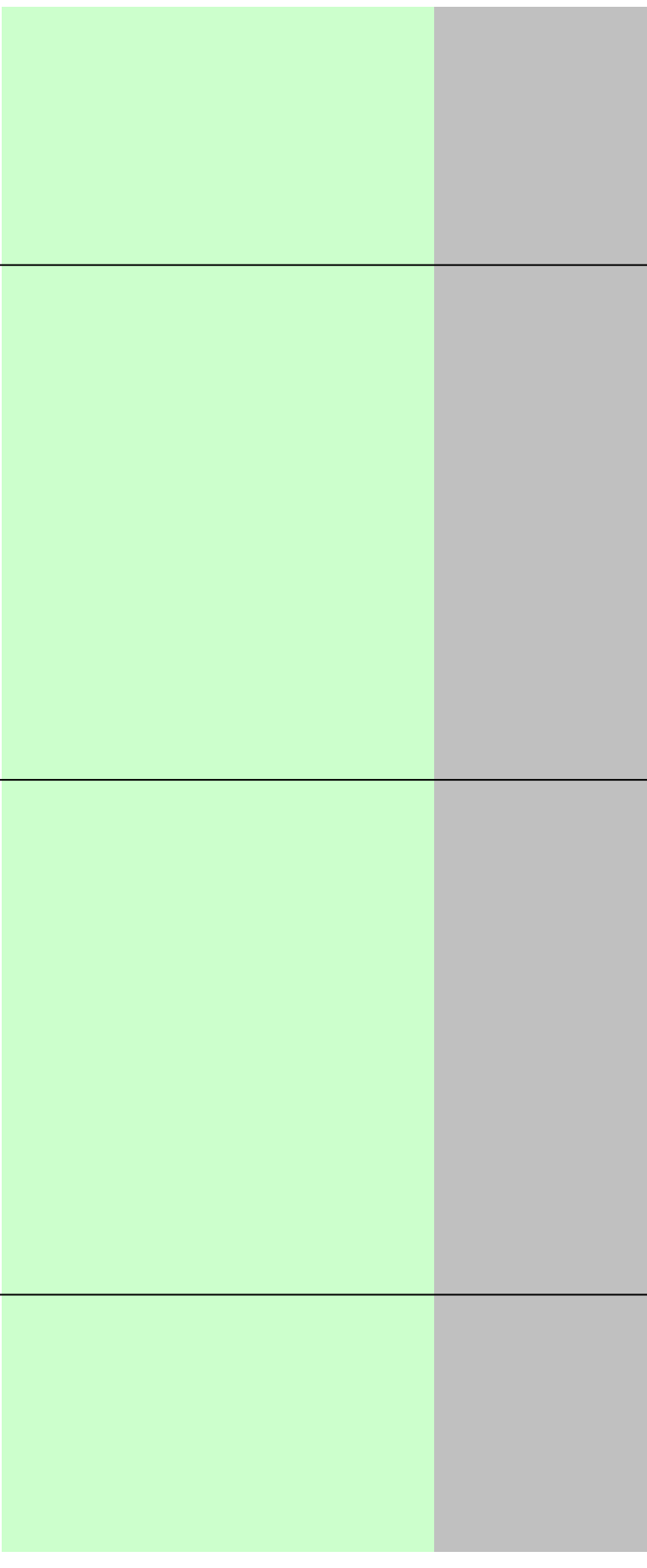


15

16

17

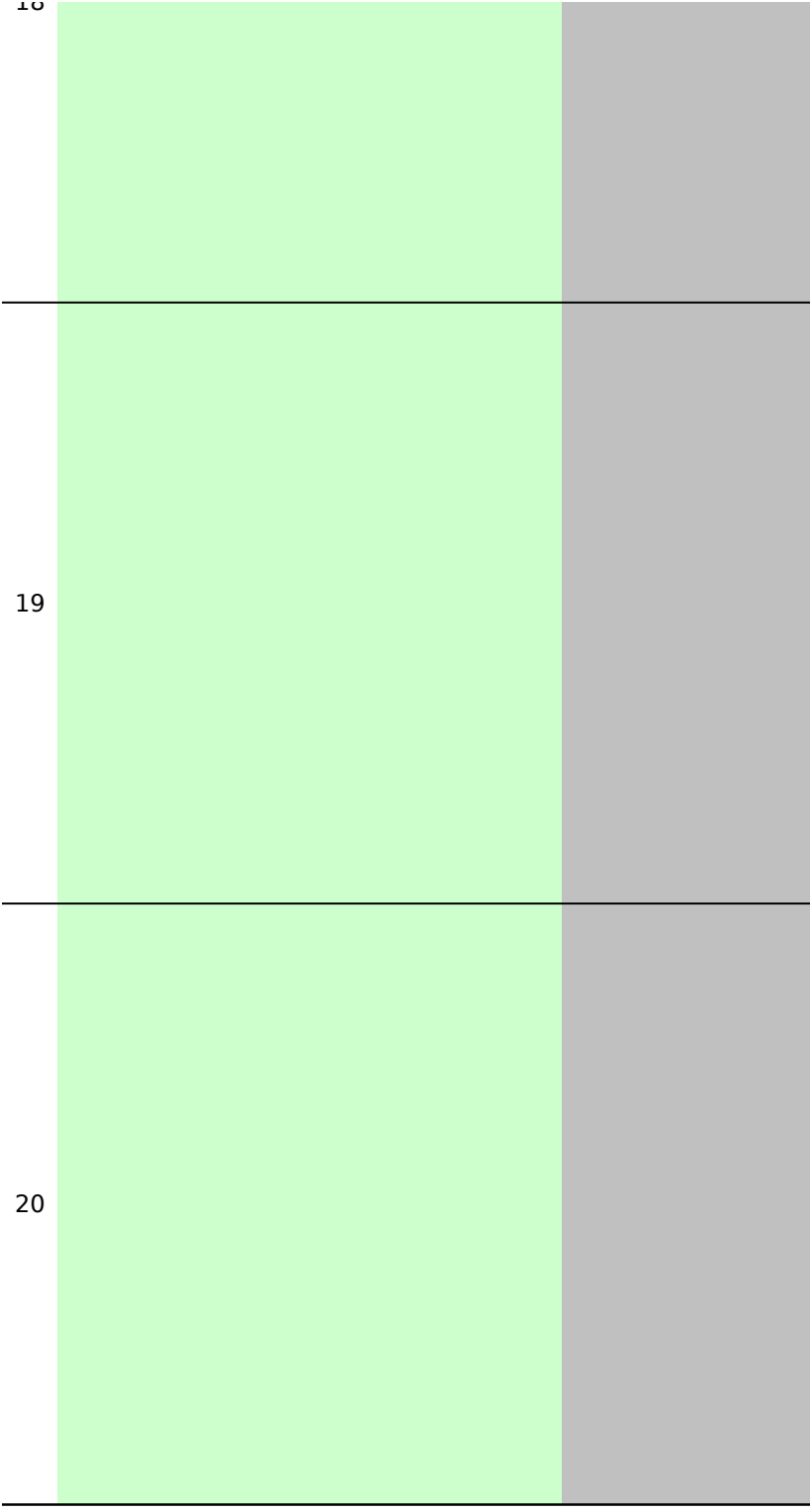
18



10

19

20





[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ОП.08.01 Практикум по основам военной службы/Основы медицинских знаний

ОУП.01 Русский язык

ОУП.02 Литература

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

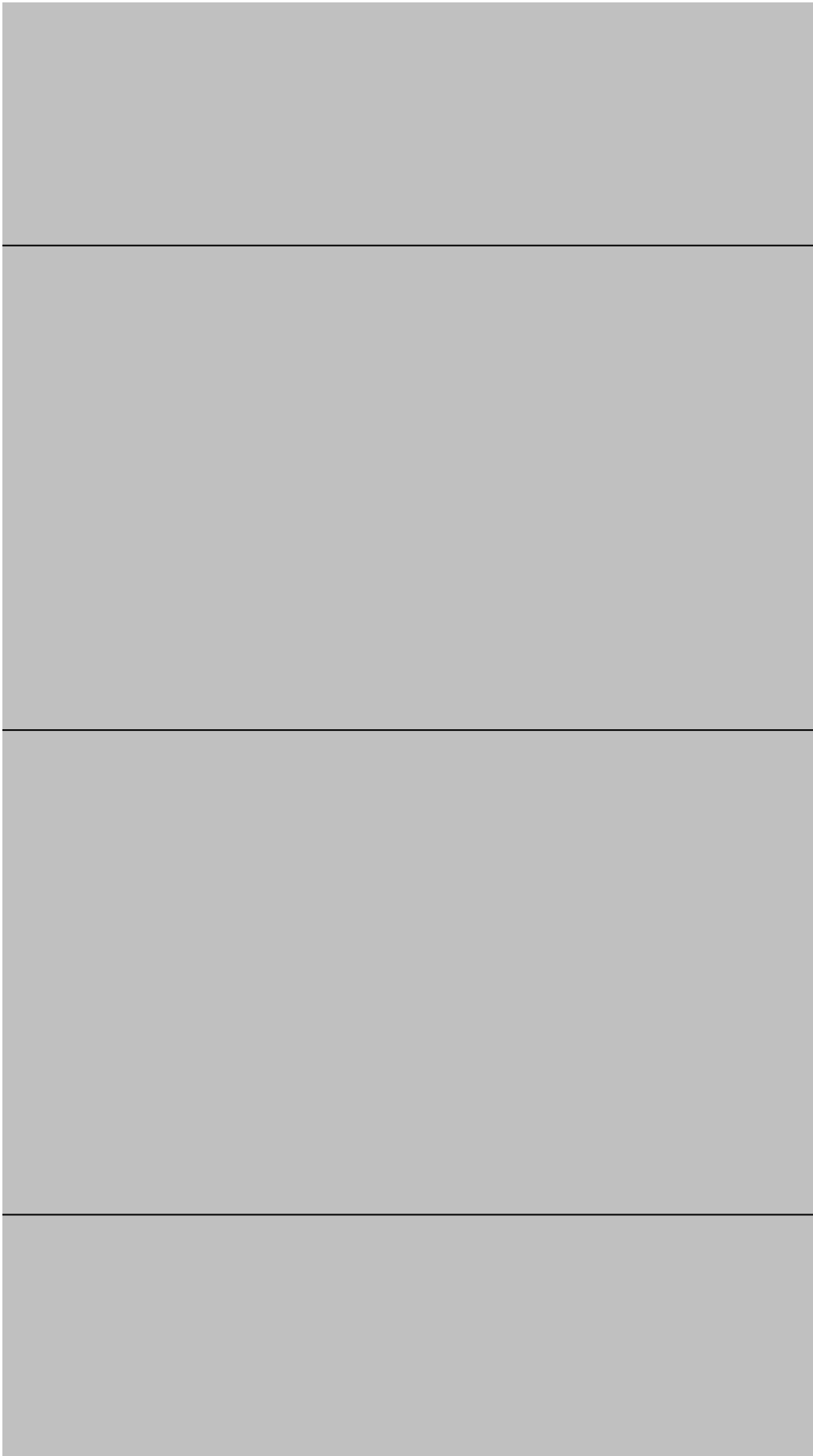
УП.01.01 Учебная практика













Индекс





<b>ОУП</b>	<b>Общеобразовательный блок</b>		
ОУП.01	Русский язык		
ОУП.02	Литература		
ОУП.03	История		
ОУП.04	Обществознание		
ОУП.05	География		
ОУП.06	Иностранный язык		
ОУП.07	Математика		
ОУП.08	Информатика		
ОУП.09	Физическая культура		
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины		
ОУП.11	Физика		
ОУП.12	Химия		
ОУП.13	Биология		
ОУП.14	Индивидуальный проект		
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>		
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>		
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		
ОП.06	Охрана труда		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		
ОП.08.01	Практикум по основам военной службы/Основы медицинских знаний		
ОП.09	Физическая культура		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
УП.01.01	Учебная практика		
ПП.01.01	Производственная практика		
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
УП.02.01	Учебная практика		
ПП.02.01	Производственная практика		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
УП.03.01	Учебная практика		
ПП.03.01	Производственная практика		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		
УП.04.01	Учебная практика		
ПП.04.01	Производственная практика		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
УП.05.01	Учебная практика		
ПП.05.01	Производственная практика		
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		
	Защита выпускной квалификационной работы		
	Проведение государственных экзаменов		













Наименование





	Код
--	-----

Наименование ЦК