

**Приложение А**  
к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования -  
**43.01.09 Повар, кондитер**  
Утверждено приказом директора ГАПОУ СО «КУТТС» Гончаренко Е.О.,

**Учебный план**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточно-аттестации	ВСЕГО	Самостоятельная работа								Работа обучающихся										Распределение обязательной нагрузки								Выпуск		
				семестр								всего по УИ и МДК	по учебным			практика (зачет/дифференциальный зачет)	индивидуальные консультации	Экзамен, курс	подготовка к экзаменам	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс						
				1	2	3	4	5	6	7	8		теор. обуч.	лаб. и практ. занятия	курс. работ					1	2	3	4	5	6	7	8					
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2 260</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2 220</b>	<b>1 696</b>	<b>422</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>44</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>250</b>	<b>316</b>	<b>160</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОУП.00</b>	<b>Общие учебные предметы</b>		<b>0</b>	<b>1 322</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1 322</b>	<b>966</b>	<b>332</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>26</b>	<b>242</b>	<b>426</b>	<b>190</b>	<b>258</b>	<b>156</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУП.01	Русский язык Б	Э	80										80	74								32	48									
ОУП.02	Литература Б	ДЗ	210										210	208									48	76	34	52						
ОУП.03	Иностранный язык Б	ДЗ	178										178	4	172								38	52	36	52						
ОУП.04	Математика У	Э	390										390	384									68	84	48	60	80	50				
ОУП.05	История Б	ДЗ	180										180	178									80	42	58							
ОУП.06	Физическая культура Б	3.3.3.3.ДЗ	172										172	10	160								34	36	30	36	36					
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности Б	ДЗ	72										72	70									22	50								
ОУП.08	Астрономия Б	ДЗ	40										40	38												40						
<b>УПВ.00</b>	<b>Учебные предметы по выбору из предметных областей</b>		<b>0</b>	<b>382</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>382</b>	<b>372</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	<b>152</b>	<b>230</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
УПВ.01	Родной язык (русский язык)	ДЗ	60										60	58									60									
УПВ.02	Экономика У	Э	180										180	174									90	90								
УПВ.03	Право У	ДЗ	142										142	140									62	80								
<b>ДУП.00</b>	<b>Дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся</b>		<b>496</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>456</b>	<b>358</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>218</b>	<b>172</b>	<b>52</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ДУП.01	<b>Введение в профессиональную деятельность:</b>		<b>496</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>456</b>	<b>358</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>218</b>	<b>172</b>	<b>52</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	Раздел 1 - основы профессиональной деятельности	ДЗ	48										48	46									48									
	Раздел 2 - основы проектной деятельности	ДЗ	78	14	26								38	36									32	46								
	Раздел 3 - информационные ресурсы в профессиональной деятельности	ДЗ	140										140	48	90								86	54								
	Раздел 4 - Основы естественнонаучных знаний	ДЗ	230										230	228										52	72	52	54					
<b>Промежуточная аттестация по ООП (подготовка к экзаменам)</b>			<b>60</b>										<b>60</b>										<b>36</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>8</b>					
<b>ООП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>902</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>864</b>	<b>429</b>	<b>388</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>3</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>172</b>	<b>132</b>	<b>108</b>	<b>258</b>	<b>60</b>	<b>172</b>	<b>386</b>		
<b>Обязательный</b>			<b>516</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>494</b>	<b>265</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>172</b>	<b>48</b>	<b>58</b>	<b>150</b>	<b>60</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	44			2							42	25	12							1	4	2								
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров	ДЗ	42			2							40	22	16							2										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	50			2							48	32	12								4	2								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	60				2						58	45	8							1	4	2			38	22				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э	48			2							46	29	12								1	4	2			48				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36			2							34	22	10							2				36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	84				2	2	2				78	40	36												20	32	32			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68				4						64	44	18							2					68					
ОП.09	Физическая культура	3.3.ДЗ	84										84	6	76											28	28	28				
	<b>Вариативная часть цикла</b>		<b>386</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>370</b>	<b>164</b>	<b>188</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>50</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>386</b>			
ОП.10	Экологическая безопасность и ресурсосбережение	ДЗ	36			2							34	20	12							2			36						36	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности/АД.01 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость	ДЗ	36				2						34	14	18							2				36					36	
ОП.12	Детское и функциональное питание	Э	50			2							48	24	20								4	2			50					50
ОП.13	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36				2						34	14	18							2				36					36	
ОП.14	Деловая карьера и эффективное трудоустройство /АД.02 Адаптация в трудовом коллективе	ДЗ	36							2			34	14	18							2								36	36	
ОП.15	Рисование и лепка	ДЗ	48			2							46	44											48						48	
ОП.16	Этика и психология в профессиональной деятельности	ДЗ	36				2						34	32												36					36	
ОП.17	Практикум профессионального мастера	ДЗ	108					2					106	2	102							2								108	108	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2 656</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>2 620</b>	<b>371</b>	<b>336</b>	<b>0</b>	<b>1 816</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>70</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>190</b>	<b>416</b>	<b>344</b>	<b>542</b>	<b>546</b>	<b>618</b>	<b>190</b>			
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>340</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>334</b>	<b>54</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>212</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>190</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>86</b>			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	38			2							36	13	18							1	4	2		38					6	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	80			4							76	41	30							1	4	2		80					8	
УП.01	Учебная практика УП.01	ДЗ	144										144	0		142	2							72	72						72	
ПП.01	Производственная практика ПП.01	ДЗ	72										72	0		70	2							72							0	
ПА.ПМ.01	Промежуточная аттестация ПМ.01	Эм	6										6	0										6							0	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>610</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>600</b>	<b>75</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>428</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>266</b>	<b>344</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блин, кулинарных изделий, закусок	Э	38			2					</																					

