

Приложение 1

к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального
- программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

Нормативный срок освоения ОПОП
Период обучения

2 года 8 месяцев
2024 - 2027 гг

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Профиль получаемого профессионального обучения с учетом требований ФГОС СОО для УТП/С 43.00.00 Сервис и туризм - естественно-научный (вариант1)

Утверждено приказом директора ГАПОУ СО «КУТТС» Гончаренко Е.О. 17 июня 2024 г., Приказ № 256-од

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, академический час													Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)					
			Объем образовательной программы (Max)	в т.ч. в форме подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, ч										Экзамен, час (интеграция подготовки к экзамену)	1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего занятий по УД и МДК	Самостоятельная работа, ч	по учебным дисциплинам и МДК			практика	зачет, дифференцированный зачет	Экзамен, час	1 сем 17 нед	2 сем 24 нед		3 сем 17 нед	4 сем 24 нед	5 сем 17 нед	6 сем 15 нед		
							теор. обуч	практ. занятия	курс. работ												
ОД.00	Общобразовательный цикл		1 476	320	1 438	1402	0	0	0	0	20	16	38	612	806	58	0	0	0		
ОД.00	Общобразовательные дисциплины		1 476	320	1 438	1402	0	0	0	20	16	38	612	806	58	0	0	0			
ОД01	Русский язык	Э	90	12	76	72						4	14	34	56						
ОД02	Литература	ДЗ	162	14	162	160						2		56	48	58					
ОД03	История	ДЗ	120	20	120	118						2		50	70						
ОД04	Обществознание	ДЗ	84	48	84	82						2		36	48						
ОД05	География	ДЗ	78	36	78	76						2		34	44						
ОД06	Иностранный язык	ДЗ	168	14	168	166						2		68	100						
ОД07	Математика	ДЗ	162	24	162	160						2		68	94						
ОД08	Информатика	Э	116	10	108	104						4	8	50	66						
ОД09	Физическая культура	ДЗ	82	12	82	80						2		34	48						
ОД10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	78	12	78	76						2		34	44						
ОД11	Физика	ДЗ	78	14	78	76						2		34	44						
ОД12	Химия	Э	112	18	104	100						4	8	50	62						
ОД13	Биология	ДЗ	50	10	50	48						2		18	32						
ОД14	Ведение в отрасль	Эж	52	48	48	46						2	4	46	6						
ОД15	Индивидуальный проект	Эж	44	28	40	38						2	4	44							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		660	496	266	466	18	200	266	0	0	0	4	8	0	12	134	178	76	96	
	Обязательная часть цикла		496	266	466	18	200	266	0	0	0	4	8	0	12	134	178	76	96		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ, ДЗ	64	26	62	2	36	26						6	58						
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров	ДЗ	32	18	30	2	12	18							32						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	32	12	30	2	18	12							14	18					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	8	30	2	22	8										32			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	32	20	30	2	10	20										32			
ОП.06	Охрана труда	Э	36	10	24	14	10					4	8	6	30						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	32	32	32	0	32									20	12				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	18	36	0	18	18								36					
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	40	40	40	0	0	40								40					
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ	32	16	30	2	14	16								32					
ОП.11	Предпринимательская деятельность	ДЗ	32	16	30	2	14	16										32			
ОП.12	Социальное питание	ДЗ	32	16	32	16	16									32					
ОП.13	Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	32	14	28	4	14	14										32			
ОП.14	Технология блюд национальной кухни	ДЗ	32	20	32	12	20											32			
ПМ.00	Профессиональный цикл		1728	2 096	1668	720	20	336	284	0	1284	12	30	30	0	46	420	686	536	408	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		236	188	80	0	34	46	0	142	2	6	6	0	46	190	0	0	0		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	ДЗк-1	26	16	26	10	16								10	16					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗк-1	54	30	54	24	30									54					
УП.01	Учебная практика ПМ.01		0	0	0	0										0					
ПП.01	Производственная практика ПМ.01	ДЗк-1	144	142	0	0				142	2				36	108					
ПА.ПМ.01	Экзамен по ПМ.01	Эм	12	0	0	0						6	6			12					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		632	508	224	12	110	114	0	394	2	0	0	0	230	402	0	0			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗк-2	20	10	18	2	8	10								20					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗк-2	204	104	194	10	90	104							66	138					
УП.02	Учебная практика ПМ.02		0	0	0	0															
ПП.02	Производственная практика ПМ.02	ДЗк-2	396	394	0	0				394	2				144	252					
ПА.ПМ.02	Экзамен по ПМ.02	Эм	12	0	12	12										12					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		284	226	92	0	44	48	0	178	2	6	6	0	0	284	0	0			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗк-3	20	10	20	10	10									20					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗк-3	72	38	72	34	38									72					
УП.03	Учебная практика ПМ.03		0	0	0	0															
ПП.03	Производственная практика ПМ.03	ДЗк-3	180	178	0	0				178	2					180					
ПА.ПМ.03	Экзамен по ПМ.03	Эм	12	0	0	0						6	6			12					
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		234	178	74	4	38	36	0	142	2	6	6	0	0	0	234	0			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗк-4	20	8	20	12	8									20					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗк-4	58	28	54	4	26	28								58					
УП.04	Учебная практика ПМ.04		0	0	0	0															
ПП.04	Производственная практика ПМ.04	ДЗк-4	144	142	0	0				142	2					144					
ПА.ПМ.04	Экзамен по ПМ.04	Эм	12	0	0	0						6	6				12				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		516	428	140	4	70	70	0	358	2	6	6	0	0	0	244	272			
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗк-5	20	10	20	10	10										20				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗк-5	124	60	120	4	60	60									44	80			
УП.05	Учебная практика ПМ.05		0	0	0	0															
ПП.05	Производственная практика ПМ.05	ДЗк-5	360	358	0	0				358	2						180	180			
ПА.ПМ.05	Экзамен по ПМ.05	Эм	12	0	0	0						6	6					12			
	Дополнительный профессиональный блок																				
	Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя																				
ПМ.06	Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий		194	140	110	40	70	0	70	2	6	6	0	0	0	0	58	136			
МДК.06.01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	ДЗк-6	74	46	74	28	46										40	34			
МДК.06.02	Моделирование рецептов хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	ДЗк-6	36	24	36	12	24										18	18			
УП.06	Учебная практика ПМ.06		0	0	0	0															
ПП.06	Производственная практика ПМ.06	ДЗк-6	72	70	0	0				70	2							72			
ПА.ПМ.06	Экзамен по ПМ.06	Эм	12	0																	

Государственная итоговая аттестация проводится в форме	
демонстрационного экзамена	
- Выполнение демонстрационного экзамена	с 24.04 по 30.04 (всего 4 недели)
* Формы промежуточной аттестации:	
З - зачет	
ДЗ - дифференцированный зачет	
ДЗк - комплексный дифференцированный зачет	
Э - экзамен	
Эк - экзамен комплексный	
Эм - экзамен по профессиональному модулю	
** ПА (промежуточная аттестация) = экз+подготовка к экз:	
Э - 4 ак. часа + консультация (подготовка к экз)	
Эк - 2 ак. часа + консультация (подготовка к экз)	
Эм - 6 ак. часов + консультация (подготовка к экз)	

учебной практики	недель	0	0	0	0	0	0
производственной практики	недель	0	1	7	12	9	7
экзаменов	единиц	0	4	2	2	1	2
	комплексных		1				
в т.ч. ПА, ПМ	единиц			1	2	1	2
дифференцированных зачетов	единиц	0	10	4	7	4	5
в т.ч. комплексных	единиц			1	2	1	2
зачетов	единиц						