

43.01.09 Повар - кондитер

Форма обучения - очная

Профиль получаемого профессионального обучения с учетом требований ФГОС СОО
для УГС 43.00.00 Сервис и туризм

Утверждено приказом директора ГАПОУ СО «КУТТС» Гончаренко Е.О. 11 июня 2025 г., Приказ № 222-од

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Промежуточная аттестация			Объем образовательной нагрузки	Объем образовательной программы в академических часах											Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
		Формы	распределение по семестрам			в т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час															
			3	ДЗ, ДЗк			Э, Эк	Занятия по дисциплинам и МДК					курсовых работ (инд. проектов)	курсовая работа	дифференциальный зачет	Экзамен, час (консультации, подготовка к экзаменам)						
								Всего по УД и МДК	самостоятельная работа	теоретические занятия	Практические занятия	курс										
ОД.00	Общеобразовательный цикл				1 476	300	1 372	0	666	688	0	0	18	20	52	612	806	58	0	0	0	0
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины				1 476	300	1 372	0	666	688	0	0	18	20	52	612	806	58	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык	Э		2	90	12	38		20	18			4	8	34	56						
ООД.02	Литература	ДЗ	3		162	14	154		94	58			2		56	48	58					
ООД.03	История	ДЗ	2		120	20	120		92	26			2		50	70						
ООД.04	Обществознание	ДЗ	2		94	48	94		48	44			2		46	48						
ООД.05	География	ДЗ	2		78	36	78		50	26			2		34	44						
ООД.06	Иностранный язык	Э		2	168	14	154		8	146			4	14	68	100						
ООД.07	Математика	ДЗ	2		162	24	162		100	60			2		68	94						
ООД.08	Информатика	ДЗ	2		126	10	126		56	68			2		60	66						
ООД.09	Физическая культура	3, ДЗ	1	2	82	12	82		2	78					34	48						
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	2		78	12	78		64	12			2		34	44						
ООД.11	Физика	ДЗ	2		78	14	78		46	32					34	44						
ООД.12	Химия	Э	1	2	100	18	86		30	56			4	14	40	60						
ООД.13	Биология	Э		2	58	10	50		32	18			4	8	18	40						
ООД.14	Введение в отрасль	ДЗ	1		36	28	36		12	24					36							
ООД.15	Индивидуальный проект	Э		2	44	28	36		12	22			2	4	8	44						
П.00	Общепрофессиональный цикл				496	256	480	30	162	256	0	0	24	8	16	0	12	134	178	76	96	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	3		64	26	56	2	24	26			4	8	6	58						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	3		32	18	32	2	10	18			2			32						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	4		32	12	32	2	16	12			2			14	18					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	6		32	8	32	2	20	8			2							32		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	5		32	20	32	2	8	20			2						32			
ОП.06	Охрана труда	Э		3	36	10	28	2	12	10			4	8	6	30						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	5		32	28	32	2	0	28			2			20	12					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	4		36	18	36	2	14	18			2			36						
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	4		40	34	40	2	2	34			2			40						
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение	ДЗ	4		32	16	32	2	12	16			2			32						
ОП.11	Предпринимательская деятельность	ДЗ	6		32	16	32	2	12	16			2						32			
ОП.12	Социальное питание	ДЗ	4		32	16	32	2	12	16			2			32						
ОП.13	Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	6		32	14	32	4	12	14			2						32			
ОП.14	Технология блюд национальной кухни	ДЗ	5		32	20	32	2	8	20			2						32			
ПМ.00	Профессиональный цикл				1 902	1568	1 848	32	238	314	0	1222	12	30	54	0	46	420	686	478	272	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				236	196	224	6	20	46	0	144	2	6	12	0	46	190	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов				26	16	24		8	16				2		10	16					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗк		3к	54	30	50	6	12	30			2		4		54					
УП.01	Учебная практика ПМ.01				36	36	36		0		36					36						
ПП.01	Производственная практика ПМ.01				108	108	108		0		108						108					
ПА.ПМ.01	Экзамен по ПМ.01	Эм		3	12	6	6		0				6	6		12						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				632	516	620	10	92	114	0	396	2	6	12	0	0	230	402	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				20	10	20		10	10						20						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗк		4к	204	104	198	10	82	104			2		6	66	138					
ПП.02	Производственная практика ПМ.02				396	396	396		0		396					144	252					
ПА.ПМ.02	Экзамен по ПМ.02	Эм		4	12	6	6		0				6	6		12						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				284	234	272	8	28	48	0	180	2	6	12	0	0	0	284	0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				20	10	20		10	10							20					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗк		4к	72	38	66	8	18	38			2		6		72					
ПП.03	Производственная практика ПМ.03				180	180	180		0		180						180					
ПА.ПМ.03	Экзамен по ПМ.03	Эм		4	12	6	6		0				6	6		12						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				234	186	228	4	36	36	0	144	2	6	6	0	0	0	0	234	0	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				20	8	20		12	8							20					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗк		5к	58	28	58	4	24	28			2				58					
ПП.04	Производственная практика ПМ.04				144	144	144		0		144						144					
ПА.ПМ.04	Экзамен по ПМ.04	Эм		5	12	6	6		0				6	6		12						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				516	436	504	4	62	70	0	358	4	6	12	0	0	0	0	244	272	
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ			20	10	20		10	10							20					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ		6к	124	60	118	4	52	60			2		6		44	80				
ПП.05	Производственная практика ПМ.05	ДЗк		6к	360	360	360		0		358	2					180	180				
ПА.ПМ.05	Экзамен по ПМ.05	Эм		6	12	6	6		0				6	6		12						
ДПБ	Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя				194	148	194	6	40	70	0	72	0	6	0	0	0	0	0	58	136	
ПМ.06	Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий				194	148	194	6	40	70	0	72	0	6	0	0	0	0	0	58	136	
МДК.06.01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий				80	46	80	4	30	46									40	40		
МДК.06.02	Моделирование рецептов хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	ДЗк		6к	36	24	36	2	10	24								18	18			
ПП.06	Производственная практика ПМ.06	ДЗк		6к	72	72	72		0		72								72			
ПА.ПМ.06	Экзамен по ПМ.06			6	6	6	6		0				6						6			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36		36													36		
ВСЕГО					4 104	2272	3 930	68	1106	1328	0	1294	54	64	122	612	864	612	864	612	540	

Консультации по 4 часа на одного обучающегося в год	
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена	
- Выполнение демонстрационного экзамена	с 24.04 по 30.04 (всего 1 неделя)
* Формы промежуточной аттестации:	
3 - зачет	
ДЗ - дифференцированный зачет	
ДЗ - комплексный дифференцированный зачет	
Э - экзамен	
Эк - экзамен комплексный	
Эк - 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)	