Утверждаю
Директор ОГБПОУ «РПК»
_____ В.В. Сумин
Приказ № 184 от «30» 08 2021 г.

Учебный план
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
со сроком обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам							
			Всего	В том числе, в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Занятия по дисциплинам и МДК			практики		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
					теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	промежуточная аттестация			17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
1	2	3	4		5	6		7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**6 З/13 ДЗ/3 Э**	**2052**	**636**	**1329**	**694**	**29**			**365**	**558**	**437**	**512**	**120**	**60**		
	Общие учебные дисциплины	**3 З/ 6 ДЗ/ 2 Э**	**1134**	**264**	**606**	**514**	**14**			**252**	**337**	**259**	**250**				
	Базовые учебные дисциплины	**3 З/ 6 ДЗ/ 2 Э**	**1134**	**264**	**606**	**514**	**14**			**252**	**337**	**259**	**250**				
ОУД.01	Русский язык	-, -,-, Э	114	24	67	47				16	36	31	31				
ОУД.02	Литература	-, -,-, ДЗ	132	0	84	46	2			19	33	40	40				
ОУД.03	Иностранный язык	-,-, -, ДЗ	171	46	55	114	2			42	42	43	44				
ОУД.04	Математика	-,-, -,Э	228	76	156	72				50	70	58	50				
ОУД.05	История	-,-, -, ДЗ	171	6	118	51	2			29	55	43	44				

ОУД.06	Физическая культура	3,3,3, ДЗ	171	68	10	156	5			44	42	44	41				
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ	72	44	60	10	2			36	36						
ОУД.15	Астрономия	-,-, -, -, ДЗ	36	0	31	4	1							36			
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	**7 ДЗ / 1 Э**	**774**	**313**	**601**	**164**	**9**			**113**	**221**	**178**	**262**				
	Базовые учебные дисциплины	**5 ДЗ**	**423**	**104**	**352**	**65**	**6**			**57**	**81**	**107**	**178**				
ОУД.08	Физика	-,-, -,ДЗ	108	48	83	23	2			28	26	28	26				
ОУД.09	Обществознание	-,-, -, ДЗ	171	18	149	20	2			29	55	43	44				
ОУД.10	География	-,-, -, ДЗ	72	6	57	14	1					36	36				
ОУД.11	Экология	-,-, -, ДЗ	.72	32	63	8	1						72				
ОУД.16	Родная литература	-, ДЗ	39	0	25	12	2			16	23						
	Профильные учебные дисциплины	**2 ДЗ / 1 Э**	**351**	**209**	**249**	**99**	**3**			**56**	**140**	**71**	**84**				
ОУД.12	Информатика	-,-, -, ДЗ	108	64	51	55	2			24	26	29	29				
ОУД.13	Химия	-,-, -, Э	171	102	155	16				32	42	42	55				
ОУД.14	Биология	-, ДЗ	72	43	43	28	1				72						
	Дополнительные учебные дисциплины	**3 З**	**144**	**59**	**122**	**16**	**6**							**84**	**60**		
УД.15	История родного края	-,-, -, -, З	42	0	40		2							42			
УД.16	Эффективное поведение на рынке труда	-,-,-, -, -, З	60	35	42	16	2								60		
УД.17	Психология	-,-, -, -, З	42	24	40		2							42			
	Индивидуальный проект																
ПА.01	**Промежуточная аттестация**		**108**				108						108				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**12 ДЗ**	**612**	**380**	**284**	**227**	**24**		**77**	**60**	**36**			**158**		**358**	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	40	24	16	17	2		5	40							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ	56	34	27	20	2		7	20	36						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,-,-, ДЗ	88	54	60	16	2		10					88			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,-,-,-, ДЗ	36	22	21	8	2		5							36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-,-,-,-,-, ДЗ	56	34	35	12	2		7							56	
ОП.06	Охрана труда	-,-,-,-,-,-, ДЗ	36	24	22	8	2		4							36	
ОП.07	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	-,-,-,-,-,-, ДЗ	70	42	4	54	2		10							70	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-, ДЗ	36	22	12	18	2		4					36			
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-,-,-, ДЗ	42	26	2	33	2		5							42	
ОП.10	Кухня народов мира	-,-,-,-,-,-, ДЗ	72	44	45	16	2		9							72	
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-, ДЗ	34	22	14	13	2		5					34			
ОП.12	Организация обслуживания	-,-,-,-,-,-, ДЗ	46	32	26	12	2		6							46	

П.00	**Профессиональный цикл**	**10 ДЗ/ 10 Э**	**3060**	**2878**	**527**	**429**	**108**	**1866**	**130**	**187**	**270**	**175**	**244**	**334**	**804**	**254**	**864**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**10 ДЗ/ 10 Э**	**2952**	**2878**	**527**	**429**	**0**	**1866**	**130**	**187**	**258**	**175**	**244**	**316**	**780**	**236**	**756**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**ЭК**	**368**	**356**	**65**	**68**	**0**	**216**	**19**	**187**	**109**						**72**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, кЭ	32	30	12	16			4	32							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		120	110	53	52			15	53	67						
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ	144	144				144		102	42						
ПП.01	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-, ДЗ	72	72				72									72
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ЭК**	**1096**	**1070**	**180**	**183**	**0**	**684**	**49**		**149**	**175**	**244**	**258**	**90**		**180**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-, кЭ	32	30	12	16			4		32						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		380	356	168	167			45		15	73	142	150			
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-,-, ДЗ	504	504				504			102	102	102	108	90		
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-, ДЗ	180	180				180									180
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ЭК**	**440**	**426**	**86**	**64**	**0**	**270**	**20**					**58**	**202**		**180**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-,-, кЭ	32	30	16	12			4					32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		138	126	70	52			16					26	112		
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,-, ДЗ	90	90				90							90		
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-, ДЗ	180	180				180									180

ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ЭК**	**258**	**250**	**38**	**46**	**0**	**162**	**12**						**186**		**72**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,-,-,-,-, кЭ	32	30	18	10			4						32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		64	58	20	36			8						64		
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-, ДЗ	90	90				90							90		
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-, ДЗ	72	72				72									72
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ЭК**	**790**	**776**	**158**	**68**	**0**	**534**	**30**						**302**	**236**	**252**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-,-,Эк	32	30	16	12			4						32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		224	212	142	56			26						126	98	
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,-, ДЗ	282	282				282							144	138	
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-, ДЗ	252	252				252									252
ПА.02	Промежуточная аттестация		**108**				108				12			18	24	18	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена		**72**														72
	Всего часов									**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**
	Итого учебная нагрузка по курсам									**1476**		**1476**		**1476**		**1476**	

Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (400 час) Государственная итоговая аттестация в форме защиты ВКР в виде демонстрационного экзамена	**ВСЕГО 5904 часа**

Изученных дисциплин	425	594	437	512	278	60	358	
Изученных МДК	85	114	73	142	208	366	98	
Учебной практики	102	144	102	102	108	414	138	
Производственной практики								756
Промежуточная аттестация:		12		108	18	24	18	36
Экзаменов		1		3	1	2	1	5
Диф. зачетов	1	5		9	4	4	7	5
Зачетов	1	1	1		2	1		
ГИА								72