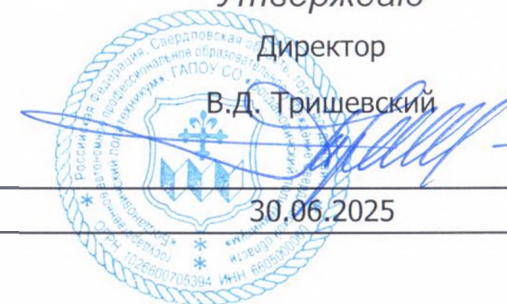




УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГАПОУ СО "Богдановичский политехникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

2025

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд дошкольного и школьного меню

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15		16 - 22	2 - 8	9 - 15	16 - 22		23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	6 - 12	13 - 19		20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
	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	27		28	29	30		31	32	33	34	35	36	37	38		39	40	41		42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
I												∴	0				∴	∴																		∴	∴	∴	0	0		∴	∴																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								

Обозначения:

Обучение по циклам

∴

Промежуточная аттестация

=

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове- дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	36 2/3	15 1/2	21 1/6	1 1/3	1/2	5/6	3	1	2					11	52
II	36	14 2/3	21 1/3	1	1/3	2/3	4	2	2					11	52
III	22 2/3	14 5/6	7 5/6	1 1/3	1/6	1 1/6	2	2		14		14	1	2	43
Всего	95 1/3	45	50 1/3	3 2/3	1	2 2/3	9	5	4	14		14	1	24	147

3 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по курсам и семестрам						Объём ОП	
																		Курс 1		Курс 2		Курс 3			
		Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Промежу- т. аттес- таци- я	Индивид. проект (входит в с.р.)	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Обяз. часть	Вар. часть								
																		15 1/2 (1) нед	21 1/6 (2) нед	14 2/3 (2) нед	21 1/3 (2) нед	14 5/6 (2) нед	7 5/6 (14) нед		
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
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		36	36	36	36	36	36		
ОУД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	2	13					1476	36	58	1358	604	686	68	24	32	210	396	240	416	142	72		
ОД	Общие учебные дисциплины	4	2	12					1408	4	54	1326	592	686	48	24		210	396	208	380	142	72		
ОД.01	Русский язык	2							72		4	62	34	28		6		44	28						
ОД.02	Литература			4					108		4	104	56	48						62	46				
ОД.03	Иностранный язык *			45					144	2	2	140	8	132							74	70			
ОД.04	Математика	4		2					196		12	178	110	68		6		48	58	40	50				
ОД.05	Информатика *	4		2					144		4	134	26	108		6			60	44	40				
ОД.06	История			24					136		8	128	88	40					48	44	44				
ОД.07	Обществознание			6					72		4	68	38	30								72			
ОД.08	География			5					72		2	70	42	28							72				
ОД.09	Физика			4					108	2	2	104	60	30	14						108				
ОД.10	Химия *	2							144		4	134	58	46	30	6		28	116						
ОД.11	Биология			1					72		4	68	42	22	4			72							
ОД.12	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		24						72		2	70	8	62				18	18	18	18				
ОД.13	Основы безопасности и защиты Родины			2					68		2	66	22	44					68						
ДП	Дополнительные дисциплины по выбору обучающихся, предлагаемые образовательной организацией			1					68	32	4	32	12		20		32			32	36				
ДП.14	Основы проектной деятельности			4					68	32	4	32	12		20		32			32	36				
79.01% 20.99%																									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	19	13	9					2916	50	50	1880	982	898		108		402	468	372	448	470	756	2304	612
ОП	Общепрофессиональный цикл	3	2	8					618	26	26	548	242	306		18		72	128		108	130	180	324	294
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2					36	2	2	32	20	12				36					36		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1							36	2	2	26	14	12		6		36					36		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1							36	2	2	26	16	10		6		36					36		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6					36	2	2	32	18	14								36	36		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	2							36	2	2	26	16	10		6			36				36		
ОП.06	Охрана труда			4					36	2	2	32	20	12						36			36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6					36	2	2	32	10	22								36	36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4					72	2	2	68	24	44						72			36	36	
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		6						36	2	2	32	2	30							20	16	36		
ОП.10	Рисование и лепка			2					56	2	2	52	24	28				56						56	
ОП.11	Финансовая грамотность		6						78	2	2	74	40	34							34	44		78	
ОП.12	Этика и психология общения			6					48	2	2	44	24	20								48		48	

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
ОП.13	Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания			5					76	2	2	72	14	58								76			76
ПЦ	Профессиональный цикл	16	11	1					2298	24	24	1332	740	592		90		330	340	372	340	340	576	1980	318
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2	1					372	4	4	280	150	130		12		330					42	372	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1					144	2	2	140	78	62				144						144	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1							150	2	2	140	72	68		6		150						150	
УП.01.01	Учебная практика		1			РП		час	36			36	нед	1			36							36	
ПП.01.01	Производственная практика		6			РП		час	36			36	нед	1									36	36	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	6							6						6								6	6	
	Всего часов по МДК								294			280													
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2						450	6	6	276	156	120		18				372			78	372	78
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3							144	2	2	134	72	62		6				144				144	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3							156	4	4	142	84	58		6				156				150	6
УП.02.01	Учебная практика		3			РП		час	72			72	нед	2					72					36	36
ПП.02.01	Производственная практика		6			РП		час	72			72	нед	2									72	36	36
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6							6						6								6	6	
	Всего часов по МДК								300			276													
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2						454	4	4	248	134	114		18			340				114	412	42
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2							128	2	2	118	66	52		6			128					128	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2							140	2	2	130	68	62		6			140					134	6
УП.03.01	Учебная практика		2			РП		час	72			72	нед	2				72						72	
ПП.03.01	Производственная практика		6			РП		час	108			108	нед	3									108	72	36
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6							6						6								6	6	
	Всего часов по МДК								268			248													
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	2						454	4	4	248	152	96		18				340			114	412	42
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4							128	2	2	118	66	52		6					128			128	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4							140	2	2	130	86	44		6					140			134	6

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		
УП.04.01	Учебная практика		4			РП		час	72			72	нед	2							72			72			
ПП.04.01	Производственная практика		6			РП		час	108			108	нед	3										108	72	36	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6							6					6									6	6			
	Всего часов по МДК								268			248															
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2						454	4	4	254	134	120		12							340	114	412	42	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5							128	2	2	124	66	58									128		128		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5							140	2	2	130	68	62		6							140		134	6	
УП.05.01	Учебная практика		5			РП		час	72			72	нед	2									72		72		
ПП.05.01	Производственная практика		6			РП		час	108			108	нед	3										108	72	36	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6							6					6									6	6			
	Всего часов по МДК								268			254															
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд дошкольного и школьного меню	2	1						114	2	2	26	14	12		12								114		114	
МДК.06.01	Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации блюд дошкольного и школьного меню	6							36	2	2	26	14	12		6								36		36	
ПП.06.01	Производственная практика		6			РП		час	72			72	нед	2										72		72	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	6							6					6										6		6	
	Всего часов по МДК								36			26															
	Учебная и производственная практики								час	828			828	нед	23				36	72	72	72	72	72	504		
	Учебная практика								час	324			324	нед	9				36	72	72	72	72	72			
	Концентрированная								час	324			324	нед	9				36	72	72	72	72	72			
	Рассредоточенная								час				нед														
	Производственная практика								час	504			504	нед	14										504		
	Концентрированная								час	504			504	нед	14										504		
	Рассредоточенная								час				нед														
	Государственная итоговая аттестация								час	36			36	нед	1										36	36	
	Демонстрационный экзамен								час	36			36	нед	1										36	36	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								58								8		14	12	16	4	4				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								50								8		10	6	8	6	12				
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	23	15	22					4428	86	108	3238	1586	1584	68	132	32	612	864	612	864	612	864	3816	612		
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	3	5	2	4	1	7				
	Зачеты (без учета физ. культуры)																	1	1	1	1	1	2				
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	2	6		7	3	4				
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																										
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																										
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																										

4 Комплексные экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[5]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2	Зач	Комплексный зачет	6	[6]	ПП.01.01 Производственная практика
				[6]	ПП.02.01 Производственная практика
				[6]	ПП.03.01 Производственная практика
				[6]	ПП.04.01 Производственная практика
				[6]	ПП.05.01 Производственная практика
				[6]	ПП.06.01 Производственная практика

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849298

Владелец Тришевский Владимир Дмитриевич

Действителен с 20.08.2025 по 20.08.2026