"Утверждаю"
Директор ГАПОУ МИК
_____ И.В. Горшкова
«» 2025г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
филиала государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Медногорский индустриальный колледж
г. Медногорска Оренбургской области, в г. Кувандыке
по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения
на базе основного общего образования: 2 года 10мес.
Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

3.1. Учебный план.
43.01.09 Повар, кондитер.
2 г.10 мес., 2025-2028 учебный год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)					
			максимальная	самостоятельная работа, индивидуальный проект	Обязательная аудиторная						I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч.					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
						лекций (уроков)	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	практическая подготовка	курсовых работ консультации		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	17
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**		**1476**	**0**	**1436**	**644**	**792**	**0**	**10**	**30**	**510**	**666**	**300**	**0**	**0**	**0**
ОБУП. 00	**Общеобразовательные базовые учебные предметы**		**1104**	**0**	**1080**	**580**	**500**	**0**	**6**	**18**	**374**	**510**	**220**	**0**	**0**	**0**
ООД.01	Русский язык	**Э**	72		64	44	20		2	6	34	38				
ООД.02	Литература	**З, Д/З**	108		108	72	36				51	57				
ООД.03	Иностранный язык	**З, Э**	144		136	0	136		2	6	51	93				
ООД.04	Информатика	**З, Д/З**	108		108	52	56				51	57				
ООД.05	История	**З, Д/З**	136		136	80	56				68	68				
ООД.06	География	**Д/З**	72		72	56	16				0	0	72	-		
ООД.07	Физика	**З, Д/З**	108		108	70	38				51	57				
ООД.08	Химия	**Э**	144		136	92	44		2	6	0	34	110	-		
ООД.09	Биология	**Д/З**	72		72	58	14				0	34	38	-		
ООД.10	Физическая культура	**З, Д/З**	72		72	0	72				34	38				
ООД.11	Основы безопасности и защиты Родины	**Д/З**	68		68	56	12				34	34				
ОУУП. 00	**Общеобразовательные углубленные учебные предметы**		**340**	**0**	**324**	**64**	**260**	**0**	**4**	**12**	**119**	**141**	**80**	**0**	**0**	**0**

ООДУ.12	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия, вероятность и статистика	З, Д/З, Э	232		224	44	180		2	6	85	67	80	-		
ООДУ.13	Обществознание	Э	108		100	20	80		2	6	34	74				
ДУП. 00	**Дополнительные учебные предметы**		**32**	**0**	**32**	**0**	**32**	**0**	**0**	**0**	**17**	**15**	**0**	**0**	**0**	**0**
ДУП.01	Индивидуальный проект		32		32	0	32				17	15				
СГ. 00	**Социально – гуманитарный, естественнонаучный цикл**		**280**	**0**	**280**	**56**	**224**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**55**	**138**	**17**	**70**
СГ.01	История России	З	32		32	20	12						32	-		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д/З	46		46	0	46							46		
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	Д/З	68		68	20	48							68		
СГ.04	Физическая культура	Д/З	64		64	6	58						23	24	17	-
СГ.05	Информационное обеспечение бизнес- процессов в общественном питании	З	38		38	0	38									38
СГ.06	Основы финансовой грамотности (основы предпринимательской деятельности)	З	32		32	10	22									32
ОП. 00	**Общепрофессиональный цикл**		**324**	**36**	**280**	**56**	**224**	**0**	**2**	**6**	**17**	**64**	**95**	**148**	**0**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	З	54	6	48	10	38						54	-		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	З	40	2	38	14	24				-	40				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	82	8	66	12	54		2	6	17	24	41	-		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	З	45	5	40	10	30							45		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	58	8	50	0	50							58		
ОП.06	Охрана труда	З	45	7	38	10	28							45		

П.00	**Профессиональный цикл**		**2312**	**126**	**2066**	**234**	**680**	**1152**	**12**	**108**	**85**	**134**	**150**	**578**	**571**	**722**
ПМ.00	**Профессиональные модули**															
ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		**321**	**24**	**277**	**51**	**100**	**126**	**2**	**18**	**85**	**134**	**90**	**0**	**0**	**0**
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**ДЗ**	66	6	60	20	40				34	32				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**Э**	117	18	91	31	60		2	6	51	66				
УП.01	Учебная практика	**З**	36		36			36				36				
ПП.01	Производственная практика	**ДЗ**	90		90			90					90			
ПА	Экзамен по модулю	**Экв**	12							12						
ПМ. 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**520**	**24**	**476**	**44**	**180**	**252**	**2**	**18**	**0**	**0**	**60**	**304**	**144**	**0**
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**ДЗ**	96	6	90	10	80						17	79		
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Э**	160	18	134	34	100		2	6			25	135		

УП.02	Учебная практика	З	108		108			108					18	90		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144		144			144							144	
ПА	Экзамен по модулю	Экв	12							12						
ПМ. 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**430**	**24**	**386**	**40**	**130**	**216**	**2**	**18**	**0**	**0**	**0**	**274**	**144**	**0**
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	66	6	60	20	40							66		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	136	18	110	20	90		2	6				136		
УП.03	Учебная практика	З	72		72			72						72		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	144		144			144							144	
ПА	Экзамен по модулю	Экв	12							12						
ПМ. 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**		**418**	**24**	**374**	**48**	**110**	**216**	**2**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**156**	**250**
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	66	6	60	20	40								66	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	124	18	98	28	70		2	6					54	70
УП.04	Учебная практика	З	72		72			72							36	36

ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144		144			144								144
ПА	Экзамен по модулю	Экв	12							12						
ПМ. 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**449**	**24**	**405**	**41**	**130**	**234**	**2**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**127**	**310**
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	66	6	60	20	40								66	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	137	18	111	21	90		2	6					43	94
УП.05	Учебная практика	З	90		90			90							18	72
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	144		144			144								144
ПА	Экзамен по модулю	Экв	12							12						
ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок**															
ПМ. 06	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря		**174**	**6**	**148**	**10**	**30**	**108**	**2**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**162**
МДК 06.01	Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	Э	54	6	40	10	30		2	6						54
УП.06	Учебная практика	З	36		36			36								36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72		72			72								72
ПА	Экзамен по модулю	Экв	12							12						
ПА	**Промежуточная аттестация (4нед.)**		**144**		**72+72**					**144**						

ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация (1нед.)**		**36**		**36**											**36**
	Итого:		**4428**	**162**	**4062**	**990**	**1920**	**1152**	**24**	**144**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**
					Всего:	дисциплин и МДК				3096	612	804	474	690	246	270
						учебной практики				414	0	36	18	162	54	144
						производственной практики				738	0	0	90	0	288	360
						экзаменов				12+6 кв	0	4	3+1 кв	2	2кв	3+3 кв
						дифференцированных зачетов				24	0	8	3	5	5	3
						зачетов				20	7	2	2	4	0	5

Государственная итоговая аттестация

Демонстрационный экзамен