

Утверждаю

Директор

ГБПОУ Республики Марий Эл "КИиП"

Н.В.Петропавловская

«15»августа 20 22 г.

М.П.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования  
ГБПОУ Республики Марий Эл "Колледж индустрии и предпринимательства"

по программе подготовки *квалифицированных рабочих, служащих по профессии*

43.01.09 Повар, кондитер

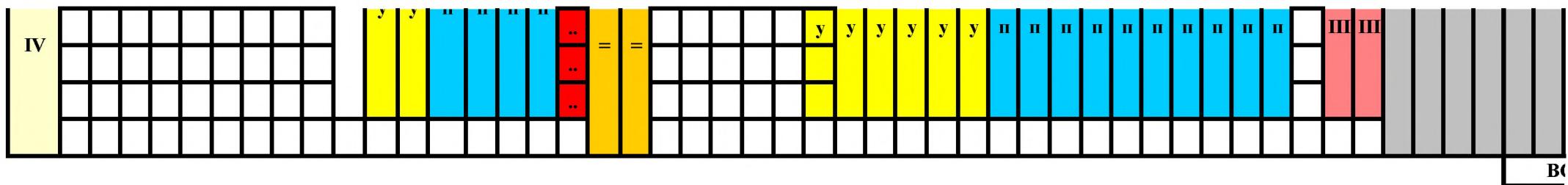
Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОП: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования: естественно-научный

## Календарный учебный график



### Обозначения:

Теоретическое обучение

ТУ Учебная практика параллельно с теоретическим обучением

Δ Подготовка к ГИА

:: Промежуточная аттестация (экзамены)

П Производственная практика (по профилю специальн.)

III Государственная итогс

У Учебная практика

X Производственная практика (преддипломная)

= Каникулы



	588	288	504	24	72	17	22	39	41	
СЕГО	3912	576	1080	84	72	68	91	159	40	199
						159	40	199	недель по УП	недель по ФГОС

овая аттестация

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, курсов, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной оценки		Дифференцированные зачёты
		Зачёты	Формы промежуточной оценки	
1	2	3	4	
0.00	Общеобразовательный цикл	0	14	
ОД.00	Общие дисциплины и дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	0	9	
ОДб.01	Русский язык	0	0	
ОДб.02	Литература		4	
ОДб.03	Родная (марийская) литература		2	
ОДб.04	Иностранный язык		2,4	
ОДб.05	История		3	
ОДп.06	Математика			
ОДп.07	Химия			
ОДп.08	Биология			
ОДб.09	Астрономия		3	
ОДб.10	Физическая культура		2,4	
ОДб.11	Основы безопасности жизнедеятельности		3	
ОДд.00/ ЭК.00	Дополнительные дисциплины, курсы по выбору	0	5	
ОДд.01	Основы проектной и исследовательской деятельности		2	
ЭК.01	Физика в профессиональной деятельности		3	
ЭК.02	Основы общественных наук		5	
ЭК.03	Информатика в профессиональной деятельности		3	
ЭК.04	Адаптация первокурсника		1	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	13	
ОП.01	Физическая культура		6	
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности		4	
ОП.03	Основы микробиологии физиологии питания, санитарии и гигиены		1	

ОП.04	Основы товароведения продовольственных товаров		2
ОП.05	Техническое оснащение и организация рабочего места		1
ОП.06	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		0
ОП.07	Основы калькуляции и учета		0
ОП.08	Охрана труда		1
ОП.09	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6
ОП.10	Рисование и лепка		3
ОП.11	Адаптация выпускника на рынке труда/ Социальная адаптация на рынке труда		8
ОП.12	Основы финансовой грамотности	0	2
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности		7
ОП.14	Экологические основы природопользования	0	2
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникативные технологии		5
П.00	Профессиональный цикл	0	13
ПМ.00	Профессиональные модули	0	13
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0	2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
УП.01	Учебная практика		4
ПП.01	Производственная практика		4
ЭМ.ПМ.01	Экзамен по ПМ.01		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	2
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
УП.02	Учебная практика		6
ПП.02	Производственная практика		6
	Экзамен по ПМ.02		

<b>ПМ.03</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, кулинарных изделий, закусок разообразного ассортимента	0	3
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		5
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
УП.03	Учебная практика		6
ПП.03	Производственная практика		6
<b>Экзамен по ПМ.03</b>			
<b>ПМ.04</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разообразного ассортимента	0	3
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		
УП.04	Учебная практика		7
ПП.04	Производственная практика		7
<b>Экзамен по ПМ.04</b>			
<b>ПМ.05</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0	3
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
УП.05	Учебная практика		8
ПП.05	Производственная практика		8
<b>Экзамен по ПМ.05</b>			
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация (экзамены)</b>		
<b>К</b>	<b>Консультации</b>		
<b>Всего работ во взаимодействии с преподавателем</b>			
<b>Всего самостоятельной работы обучающихся</b>			
<b>ВСЕГО</b>			

ГИА	Государственная итоговая аттестация		
	Подготовка к демонстрационному экзамену		
	Демонстрационный экзамен		
	ИТОГО	0	40

Государственная итоговая аттестация  
Демонстрационный экзамен  
Проведение демонстрационного экзамена с 15.06 по 26.06 (все

Экзамены		Объём образовательной программы, всего						
		Самостоятельная работа обучающихся						
		Всего						
		теоретическое обучение						
5	6	7	8	9	10	11	12	13
5	6	2196	26	2136	1484	636	16	0
6	1604	10	1560	1090	470	0	0	12
2,4	150	4	134	122	12			4
	172		172	162	10			
	78		78	68	10			
	172		172	76	96			
	172		172	172	0			
2,4	320	4	304	184	120			4
2	180	2	172	150	22			2
4	82		78	70	8			2
	36		36	24	12			
	172		172	2	170			
	70		70	60	10			
0	592	16	576	394	166	16	0	0
	48	16	32	12	4	16		
	192		192	136	56			
	140		140	130	10			
	180		180	98	82			
	32		32	18	14			
2	592	2	582	283	299			4
	40		40	0	40			
	50		50	15	35			
	72		72	54	18			

	36		36	16	20			
	36		36	20	16			
7	42	2	36	28	8			2
3	36		32	20	12			2
	36		36	26	10			
	42		42	0	42			
	32		32	14	18			
	34		34	20	14			
0	36		36	22	14			
	32		32	18	14			
0	32		32	24	8			
	36		36	6	30			
10	3080	14	1284	810	474		1692	40
10	3080	14	1284	810	474		1692	40
2	366	2	166	154	48		180	8
	40		40	22	18			
4K	134	2	126	132	30			2
	72						72	
	108						108	
4	12							6
2	638	2	222	124	98		396	8
	40		40	24	16			
5K	190	2	182	100	82			2
	108						108	
	288						288	
6	12							6



	<b>72</b>							
	<b>48</b>	12						
	<b>12</b>							
<b>18</b>	<b>5904</b>	<b>54</b>	<b>3966</b>	<b>2505</b>	<b>1409</b>	<b>16</b>	<b>1692</b>	<b>56</b>
всего 2 нед.)		Всего		Дисциплин, МДК	3966			
				Учебной практики	468			
				Производственной практики	1224			
				Консультаций	56			
				Экзаменов	76			
				Самостоятельной работы	42			
				ГИА	72			
				<b>Часов по ОПОП</b>	<b>5904</b>			
				Количество экзаменов	18			
				Количество дифф. зачетов (с учетом физ. культ.)	39			
				Количество зачетов (с учетом физ. культ.)	0			

Распределение обязательной нагрузки по курсам										
Промежуточная аттестация (экзамены)	I курс				II курс					
	1 сем. 17 нед.		2 сем. 23 нед.		3 сем. 17 нед.		4 сем. 22 нед.		5 сем.	
	во взаим	сам. раб.	во взаим							
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
<b>22</b>	<b>504</b>		<b>720</b>	<b>22</b>	<b>442</b>		<b>388</b>	<b>4</b>	<b>82</b>	
<b>22</b>	<b>334</b>		<b>546</b>	<b>6</b>	<b>350</b>		<b>330</b>	<b>4</b>		
8	34		44	2	22		34	2		
	52		32		34		54			
			78							
	34		50		34		54			
	34		70		68					
8	74		90	2	50		90	2		
4	72		100	2						
2					32		46			
					36					
	34		48		38		52			
			34		36					
<b>0</b>	<b>170</b>		<b>174</b>	<b>16</b>	<b>92</b>		<b>58</b>		<b>82</b>	
			32	16						
	74		86		32					
							58		82	
	64		56		60					
	32									
<b>4</b>	<b>108</b>		<b>104</b>		<b>100</b>		<b>50</b>		<b>40</b>	
									20	
	72						50			





<b>76</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	
612		824		608		496
					72	108
					108	
		6		2		2
		12		2		4
			22			6
612		864		612		864
0		3		1		5
<b>4</b>		<b>6</b>		<b>6</b>		<b>4</b>



			36	2		
	22					
					34	
					32	
			36			
2	788	4	512	4	702	2
2	788	4	512	4	702	2
2	288					
2						
	288					

	348	4				
	60	4				
	72					
	216					
	152		352	4	0	
	116		64	4		
	36		36			
			252			
			160		702	2
			40			
			120		198	2
					144	
					360	
	16		12		12	
	14		10		10	
	860		606		790	
2		4		6		2
12	864		612		792	

				72	
				48	<b>12</b>
				12	
<b>864</b>		<b>612</b>		<b>864</b>	
218		296		264	
108		36		144	
504		252		360	
14		10		10	
16		12		12	
2	4		6		2
				60	12
864		612		864	
<b>3</b>		<b>3</b>		<b>2</b>	
<b>5</b>		<b>4</b>		<b>4</b>	