

Утверждаю

Директор

ГБПОУ Республики Марий Эл "КИиП"

Н.В.Петропавловская

«15» августа 20 22 г.



## 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

[illegible]



[illegible]

			588	288	504	24	72	17	22	39	2	41	
СЕГО			3912	576	1080	84	72	68	91	159	40	199	недель по УП
										159	40	199	недель по ФГОС

двая аттестация

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, курсов, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	
		Зачёты	Дифференцированные зачёты
1	2	3	4
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0</b>	<b>14</b>
<b>ОД.00</b>	<b>Общие дисциплины и дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>0</b>	<b>9</b>
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
<b>ОДд.00/ ЭК.00</b>	<b>Дополнительные дисциплины, курсы по выбору</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
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
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>13</b>
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
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>13</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0</b>	<b>13</b>
<b>ПМ.01</b>	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>0</b>	<b>2</b>
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		
<b>ПМ.02</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>0</b>	<b>2</b>
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 разнообразного ассортимента	<b>0</b>	<b>3</b>
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
	Экзамен по ПМ.03		
<b>ПМ.04</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>0</b>	<b>3</b>
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
	Экзамен по ПМ.04		
<b>ПМ.05</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>0</b>	<b>3</b>
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
	Экзамен по ПМ.05		
<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

ной	Учебная нагрузка обучающихся, час.									
	Экзамены	Объём образовательной программы, всего	Самостоятельная работа обучающихся	Во взаимодействии с преподавателем						
				Нагрузка на дисциплины, курсы и МДК			Практика (учебная/ производственная)	Консультации		
				Всего	в том числе по дисциплинам, курсам и МДК					
				теоретическое обучение	лабораторные/ практические занятия	индивидуальный проект				
5	6	7	8	9	10	11	12	13		
6	2196	26	2136	1484	636	16	0	12		
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
4k	40		40	22	18			
	134	2	126	132	30			2
	72						72	
	108						108	
4	12							6
2	638	2	222	124	98		396	8
5k	40		40	24	16			
	190	2	182	100	82			2
	108						108	
	288						288	
6	12							6

2	544	4	234	160	74		288	8
	40		40	30	10			
6	204	4	194	130	64			2
	72						72	
	216						216	
6	12							6
2	614	4	268	168	100		324	8
	40		40	32	8			
7	238	4	228	136	92			2
	72						72	
	252						252	
7	12							6
2	882	2	358	204	154		504	8
	40		40	30	10			
8	326	2	318	174	144			2
	144						144	
	360						360	
8	12							6
	5832							



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

Распределение обязательной нагрузки по курс									
Промежуточная аттестация (экзамен)	I курс				II курс				
	1 сем.17нед.		2 сем.23 нед.		3 сем. 17 нед.		4 сем. 22нед.		5 сем.
	во взаим	сам. раб.	во взаим	сам. раб.	во взаим	сам. раб.	во взаим	сам. раб.	во взаим
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
22	504		720	22	442		388	4	82
22	334		546	6	350		330	4	
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				
0	170		174	16	92		58		82
			32	16					
	74		86		32				
							58		82
	64		56		60				
	32								
4	108		104		100		50		40
									20
							50		
	72								





[illegible]



[illegible]

ам и семестрам (час. в семестр)						
III курс			IV курс			
17 нед.	6 сем. 22 нед.		7 сем. 17 нед.	8 сем. 24 нед.		
сам. раб.	во взаим	сам. раб.	во взаим	сам. раб.	во взаим	сам. раб.
24	25	26	27	28	29	30
	0		0		0	
	0		0		0	
	42		72	2	66	
	20					

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



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

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