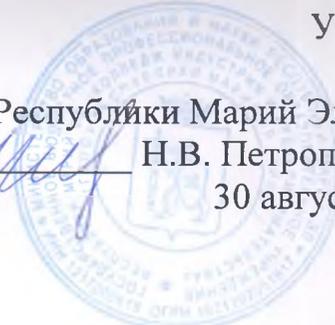


Утверждаю  
Директор  
ГБПОУ Республики Марий Эл «КИиП»  
—  Н.В. Петропавловская  
30 августа 2019 г.



## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

образовательной программы  
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного  
учреждения Республики Марий Эл «Колледж индустрии и  
предпринимательства»

по профессии среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения: очная  
Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого  
профессионального образования - естественнонаучный  
Год начала подготовки- 2019

**Сводные данные по бюджету времени в неделях для профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Курс ы	Обучение по дисциплинам и междисциплинар ным курсам	Учебна я практи ка	Производственная практика		Промежуточ ная аттестация	Государствен ная (итоговая) аттестация	Канику лы	Всего (по курса м)
			по профилю профессии /специально сти	преддиплом ная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	1			2		11	52
II курс	29	2	8		2		11	52
III курс	23	4	12		2		11	52
IV курс	25	3	10		2	2	2	43
<b>Всего</b>	117	10	30		8	2	35	199



## 3. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, час.								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					Объём образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс		
		Нагрузка на дисциплины и МДК, час.					1 с-р	2 с-р	3 с-р	4 с-р	5 с-р	6 с-р	7 с-р	8 с-р						
		зачеты	дифференцированные зачеты	Экзамены											всего занятий	в т. ч.				
теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия				индивидуальный проект	Практика	17 нед	23 нед	16 нед	23 нед	16 нед	23 нед	16 нед	21 нед						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
О.00	Общеобразовательный цикл	3	14	6	2052	0	2052	1383	653	16		472	752	416	334	84	0			
ОУД.00	Общие дисциплины по выбору из обязательных предметных областей (базовые)	3	9	5	1950	0	1950	1333	617			436	439	380	334	84	0			
ОУД.01	Русский язык	0	0	2,4	134	0	134	122	12			34	44	20	36					
ОУД.02	Литература	0	4	0	171	0	171	161	10			34	40	34	63					
ОУД.03	Иностранный язык	0	4	0	171	0	171	75	96			34	54	34	49					
ОУД.04	История	0	3	0	171	0	171	171	0			34	69	68						
ОУД.05	Математика	0	0	2,4	268	0	268	148	120			88	68	64	48					
ОУД.06	Астрономия	0	2	0	36	0	36	24	12				36							
ОУД.07	Физическая культура	1,2,3	4	0	171	0	171	2	169			34	50	36	51					
ОУД.08	ОБЖ	0	3	0	72	0	72	62	10			0	34	38						



ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	0	4	0	42	6	36	18	18					0	36				
ОП.09	Физическая культура	6	7	0	48	8	40	0	40								20	20	
ОП.10	Рисование и лепка	0	3	0	36	0	36	12	18					36					
ОП.11	Адаптация выпускника на рынке труда	0	8	0	34	0	34	20	14										34
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	0	7	0	36	0	36	12	24										36
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>7,7 Эм</b>	<b>3044</b>	<b>42</b>	<b>1310</b>	<b>866</b>	<b>474</b>		<b>1692</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>128</b>	<b>458</b>	<b>492</b>	<b>772</b>		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>7,7 Эм</b>	<b>3044</b>	<b>42</b>	<b>1310</b>	<b>866</b>	<b>474</b>		<b>1692</b>		<b>40</b>	<b>128</b>	<b>458</b>	<b>492</b>	<b>772</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2,1 Эм</b>	<b>378</b>	<b>0</b>	<b>198</b>	<b>180</b>	<b>48</b>		<b>180</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>128</b>	<b>210</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	0	0	2	40	0	40	22	18				40						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	0	0	4	158	0	158	128	30					92	66				
УП.01	Учебная практика	0	4	0	72						72			36	36				
ПП.01	Производственная практика	0	4	0	108						108				108				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1,1 Эм</b>	<b>618</b>	<b>0</b>	<b>222</b>	<b>124</b>	<b>98</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>410</b>	<b>0</b>		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	0	4	0	40	0	40	24	16						40				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	0	0	5	182	0	182	100	82							96	86		

УП.02	Учебная практика	0	5	0	108						108				72	36		
ПП.02	Производственная практика	0	5	0	288						288					288		
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1, 1Эм</b>	<b>542</b>	<b>20</b>	<b>234</b>	<b>160</b>	<b>74</b>		<b>288</b>				<b>40</b>	<b>82</b>	<b>400</b>	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	0	4	0	48	8	40	30	10						40			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	0	0	6	206	12	194	130	64							82	112	
УП.03	Учебная практика	0	6	0	72						72						72	
ПП.03	Производственная практика	0	6	0	216						216						216	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1, 1Эм</b>	<b>612</b>	<b>20</b>	<b>268</b>	<b>168</b>	<b>100</b>		<b>324</b>				<b>0</b>	<b>232</b>	<b>360</b>	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	0	5	0	48	8	40	32	8								40	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	0	0	6	240	12	228	136	92								156	72
УП.04	Учебная практика	0	6	0	72						72						36	36
ПП.04	Производственная практика	0	7	0	252						252							252

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	3	1, 1Эм	894	2	388	234	154		504						140	124	628
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0	7	0	40	0	40	30	10								40		
МДК. 05.02	Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0	0	7	350	2	348	204	144								100	52	196
УП.05	Учебная практика	0	7	0	144						144							72	72
ПП.05	Производственная практика	0	8	0	360						360								360
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>				<b>252</b>								<b>36</b>						
	самостоятельная										28	6	0	14	0	26	28	2	
	<b>Всего</b>				<b>5832</b>						<b>1440</b>	<b>640</b>	<b>870</b>	<b>612</b>	<b>878</b>	<b>612</b>	<b>890</b>	<b>640</b>	<b>720</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				<b>72</b>														<b>72</b>
	подготовка и проведение демонстрационного экзамена	<b>0</b>			<b>72</b>												<b>0</b>		<b>72</b>
СР	Самостоятельная работа					90													
<b>Итого</b>		<b>4</b>	<b>41</b>	<b>13,7 Эм</b>	<b>5904</b>	<sup>90</sup>	<b>3792</b>	<b>24 06</b>	<b>13 29</b>	<b>16</b>	<b>1440</b>	<b>640</b>	<b>870</b>	<b>612</b>	<b>878</b>	<b>612</b>	<b>890</b>	<b>640</b>	<b>720</b>
<b>Государственная итоговая аттестация</b>							<b>Всего</b>	дисциплин и МДК		612	756	452	482	247	56				
Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена								учебной практики		0		36	36	144	180				
Подготовка и проведение демонстрационного экзамена с 22 июня по 28 июня (всего 1 нед.)								производст. практики					180	252	360				
								экзаменов		<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>2</b>				
								дифф. зачетов		<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>3</b>				
								зачетов		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>				

