

Приложение к ОПОП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
(приказ от 29 июня 2024 г. № 68)

Утверждаю

Директор ГАПОУ

«Кукморский аграрный колледж»

А.Х. Гатин

«29» июня 2024 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
по профессии среднего профессионального образования  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Кукморский аграрный колледж»  
(наименование образовательной организации)

Квалификации: повар- кондитер

Форма обучения: очная

Срок получения образования – 3 года 10 мес. на  
базе основного общего образования.

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	В том числе практической подготовки	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены			Самостоятельная учебная нагрузка	Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
								Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 25 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 20 нед.	
								Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>3</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1476</b>	<b>672</b>	<b>732</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>18</b>	<b>322</b>	<b>434</b>	<b>228</b>	<b>186</b>	<b>56</b>	<b>178</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	
ООД.01	Русский язык			1	90		0	90	38	40			6	6	90								
ООД.02	Литература		4		108		0	108	40	68							48	60					
ООД.03	Математика			3	232		0	232	110	110					62	58	112						
ООД.04	Иностранный язык		5		144		0	144	0	144									54	56	34		
ООД.05	Информатика		6		144		0	144	58	68											72		
ООД.06	Физика		2		108		0	108	54	54						36							
ООД.07	Химия			2	144		0	144	99	33					68	40							
ООД.08	Биология		2		84		0	84	42	24					68	76							
ООД.09	История		6		136		0	136	93	43						84							
ООД.10	Обществознание		7		72		0	72	50	22					34	68	34						
ООД.11	География		6		72		0	72	48	24											72		
ООД.12	Физическая культура		2		72		0	72	2	70						72							
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности		4		70		0	70	38	32							34	36					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>798</b>	<b>292</b>	<b>58</b>	<b>740</b>	<b>436</b>	<b>292</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>154</b>	<b>128</b>	<b>102</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>88</b>	<b>160</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2	140	20	12	128	96	20			6	6	86	54							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		4		92	16	10	82	66	16							34	58					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		70	12	10	60	48	12					34	36							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		7		52	8	10	42	34	8											52		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4		70	12	10	60	48	12							34	36					
ОП.06	Охрана труда		8		50	14		50	36	14												50	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		48	48		48	0	48												48	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		7		36	18		36	18	18											36		
ОП.09	Физическая культура		6,8		96	94		96	2	94													
ОП.10	Организация хранения и контроль запасов сырья		4		72	12	6	66	54	12							34	38				62	

ОП.11	Татарский язык в профессиональной деятельности		2		72	38		72	34	38					34	38						
П.00	Профессиональный цикл	0	11	9	3558	2260	80	3478	1086	532	0	1728	54	78	136	302	282	546	556	652	452	632
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0	2	2	564	332	8	556	194	80	0	252	12	18	136	302	0	126	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2		110	30		110	80	30					68	42						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	184	50	8	176	114	50		6	6	68	116							
УП.01	Учебная практика		4		144	144		144								144						
ПП.01	Производственная практика				108	108		108										108				
ПА	Экзамен по модулю			4	18			18					6	12				18				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента		2	2	858	568	18	840	242	136	0	432	12	18	0	0	282	378	198	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		4		170	50	6	164	114	50							90	80				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч			4	238	86	12	226	128	86		6	6				120	118				
УП.02	Учебная практика		5		180	180		180									72	108				
ПП.02	Производственная практика				252	252		252									252		72	180		
ПА	Экзамен по модулю			5	18			18					6	12					18			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента		3	1	622	388	18	604	204	100	0	288	6	6	0	0	0	42	236	344	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч		5		138	36	6	132	96	36								42	96			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч		6		184	64	12	172	108	64								68	116			
УП.03	Учебная практика		6		144	144		144										72	72			
ПП.03	Производственная практика				144	144		144												144		
ПА	Экзамен по модулю			6	12			12					6	6						12		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		2	2	556	298	18	538	210	82	0	216	12	18	0	0	0	0	122	308	126	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		6		174	54	6	168	114	54								64	110			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	148	28	12	136	96	28		6	6					58	90			

УП.03	Учебная практика				108	108		108													108		
ПП.03	Производственная практика		7		108	108		108														108	
ПА	Экзамен по модулю			7	18			18					6	12									18
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		2	2	958	674	18	940	236	134	0	540	12	18	0	0	0	0	0	0	0	326	632
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	162	48	6	156	108	48												116	46
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	238	86	12	226	128	86			6	6								102	136
УП.03	Учебная практика		8		252	252		252				252										108	144
ПП.03	Производственная практика				288	288		288				288											288
ПА	Квалификационный экзамен по модулю			8	18			18					6	12									18
	Промежуточная аттестация и консультации														12	66	18	30	18	24	18	30	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72			72															72
	Самостоятельная работа															30	10	34	6	30	28		
	<b>Всего</b>	<b>0</b>	<b>29</b>	<b>13</b>	<b>5904</b>	<b>2552</b>	<b>138</b>	<b>5766</b>	<b>2194</b>	<b>1556</b>	<b>0</b>	<b>1728</b>	<b>114</b>	<b>102</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>864</b>
Государственная итоговая аттестация:								дисциплин и МДК							600	654	522	546	342	516			
Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена: с 15.06.2027 по 29.06.2027								учебной практики								144	72	108	72	180	108	144	
								производств.									180	180	144	108	288		
								преддипломн. практики экзаменов															
								зачетов							1	3	1	2	1	2	1	2	
																5	1	7	2	6	4	4	