

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ РО "ДонТКИиБ"
_____ А.А. Санжаров
« _____ » 2025 г.

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
ПО ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

форма обучения: **очная**

Нормативный срок получения образования 2г.10 мес. на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования: **социально-экономический**

[illegible]

Каникулы

K

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)					
					Всего	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем												
		Всего учебных занятий	в том числе				Практическая подготовка		Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс				
											Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	ОУД, ОП, МДК	УП, ПП	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем
Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	17	22	16	23	16	22											
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.														
612	792	576	828	576	792														
ОУД.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (базовые учебные дисциплины)		4	10	1	1476	0	1404	809	595	272	0	28	44	612	792	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	2			108		99	79	20			3	6	34	65				
ОУД.02	Литература		2		108		104	80	24			2	2	34	70				
ОУД.03	История		2		136		132	108	24			2	2	52	80				
ОУД.04	Обществознание		2		72		68	46	22			2	2	34	34				
ОУД.05	География		2		72		68	46	22			2	2	34	34				
ОУД.06	Иностранный язык	2			144		135	4	131			3	6	68	67				
ОУД.07	Математика	2			196		187	67	120	120		3	6	70	117				
ОУД.08	Информатика		2		144		140	116	24	24		2	2	68	72				
ОУД.09	Физическая культура		2	1	72		70	4	66				2	34	36				
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		64	38	26	26		2	2	34	30				
ОУД.11	Физика		2		108		104	88	16	16		2	2	34	70				
ОУД.12	Химия	2			144		135	69	66	66		3	6	68	67				
ОУД.13	Биология		2		72		68	48	20	20		2	2	34	34				
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		30	16	14				2	14	16				
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	9	9	5	623	0	569	233	336	216	0	24	30	0	0	140	55	186	188
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3			46		36	16	20	20		4	6			36			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			46		36	16	20	20		4	6			36			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5			58		48	24	24	24		4	6					48	

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности//Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний	5			60		48	40	8	8		6	6					48	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6			78		66	52	14	14		6	6						66
ОП.06	Охрана труда		3		36		36	24	12	12						36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		107		107	3	104	50						16	23	26	42
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		70		70	52	18	18								32	38
ОП.09	Физическая культура/Адаптационная физическая культура		6	3,4,5	122		122	6	116	50						16	32	32	42
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5	17	0	2293	0	2203	487	312	1494	162	30	60	0	0	436	773	390	604
ПМ.00	Профессиональные модули	5	17	0	2293	0	2203	487	312	1494	162	30	60	0	0	436	773	390	604
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	3	0	306	0	288	60	66	32	162	6	12	0	0	288	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3		32		32	14	18							32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		94		94	46	48	32						94			
УП.01	Учебная практика		3		72		72				72					72			
ПП.01	Производственная практика		3		90		90				90					90			
	Экзамен по модулю	3			18		18					6	12						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	3	0	631	0	613	117	76	488	0	6	12	0	0	148	465	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		32		32	16	16							32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		149		149	101	60	56						116	33		
УП.02	Учебная практика		4		180		180			180							180		
ПП.02	Производственная практика		4		252		252			252							252		
	Экзамен по модулю	4			18							6	12						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	4	0	326	0	308	64	64	216	0	6	12	0	0	0	308	0	0

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4		32		32	22	10								32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4		96		96	42	54	36							96		
УП.03	Учебная практика		4		72		72			72							72		
ПП.03	Производственная практика		4		108		108			108							108		
	Экзамен по модулю	4			18							6	12						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	3	0	334	0	316	104	38	240	0	6	12	0	0	0	0	0	316
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6		32		32	24	8										32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6		68		68	80	30	24									68
УП.04	Учебная практика		6		72		72			72									72
ПП.04	Производственная практика		6		144		144			144									144
	Экзамен по модулю	6			18							6	12						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	4	0	696	0	678	142	68	518	0	6	12	0	0	0	0	390	288
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5		32		32	26	6									32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5		178		178	116	62	50								178	
УП.05	Учебная практика		5		144		144			144								144	
ПП.05	Производственная практика		6		324		324			324								36	288
	Экзамен по модулю	6			18							6	12						
	ВСЕГО													612	792	576	828	576	792
	Промежуточная аттестация						216									0	0	0	0

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)						36												
	Итого						4428												
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена *^ - комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО	дисциплин и МДК											612	792	360	324	396	468
			учебной практики											0	0	72	144	72	144
			производственной практики											0	0	144	360	108	216
			ГИА, час.																36
			кол-во экзаменов											0	4	3	2	2	3
			кол-во дифф. зачетов(в том числе комплексных)											0	9	5	4	3	5
			кол-во зачетов											0	0	0	0	0	0