

«Утверждаю»

Директор ГБПОУ «СКТМАЛХУ»

Марзоев И.К.

\_\_\_\_\_ 2025г.



## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**образовательного учреждения среднего профессионального образования**

**ГБПОУ «Северо-Кавказский техникум механизации, автоматизации**

**лесного хозяйства и управления»»**

**подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения программы - 3 года 10 месяцев

**по программе базовой подготовки**

**Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования**

набор 2025-2029г

**Алагир 2025г.**



### Раздел 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)								
				всего учебных занятий	Во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс		
					теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	в т.ч.				По практике производственной и учебной	Консультации	экзамен	1 сем./трим. ** нед.	2 сем./трим. * нед.	3 сем./трим. ** нед.	4 сем./трим. ** нед.	5 сем./трим. ** нед.	6 сем./трим. ** нед.	7 сем./трим. ** нед.	8 сем./трим. ** нед.
							профессионально-ориентированное содержание	дифференцированный зачет	курсовых работ												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
<b>ОДБ.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1/3, 11/Дз, 3/Э</b>	<b>1476</b>	<b>1440</b>	<b>677</b>	<b>495</b>	<b>246</b>	<b>22</b>	<b>20</b>		<b>12</b>	<b>24</b>	<b>612</b>	<b>828</b>							
ОДБ.01	Русский язык	-, Э	70	<b>62</b>	30	20	12				4	4	34	28							
ОДБ.02	Литература	-, Дз	108	<b>108</b>	52	40	14	2					34	74							
ОДБ.03	Иностранный язык	-, Дз	108	<b>108</b>	36	50	20	2					34	74							
ОДП.04	Математика	-, Э	210	<b>202</b>	100	62	36				4	4	102	100							
ОДБ.05	История	-, Дз	124	<b>124</b>	90	16	16	2					68	56							
ОДБ.06	Физическая культура	3, Дз	72	<b>72</b>	8	42	20	2					34	38							
ОДБ.07	ОБЗР	—, Дз	68	<b>68</b>	20	36	10	2					34	34							
ОДБ.08	Физика	—, Дз	108	<b>108</b>	86	20		2					34	74							
ОДБ.09	Информатика	-, Дз	108	<b>108</b>	14	40	52	2					34	74							
ОДБ.10	География	—, Дз	72	<b>72</b>	34	20	16	2					34	38							
ОДП.11	Химия	—, Дз	144	<b>134</b>	60	48	26				4	6	68	66							
ОДБ.12	Биология	-, Э	72	<b>72</b>	30	34	6	2					34	38							
ОДБ.13	Обществознание	—, Дз	108	<b>108</b>	52	40	14	2					34	74							
ОДБв.14	Родная литература	Дз	72	<b>72</b>	55	11	4	2					34	38							
ОДБ.15	Индивидуальный проект	Дз	32	<b>22</b>	10	12					4	6		22							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>3з/ 13дз/- 5 Э</b>	<b>1660</b>	<b>1564</b>	<b>760</b>	<b>686</b>	<b>126</b>	<b>26</b>			<b>66</b>	<b>30</b>			<b>292</b>	<b>264</b>	<b>284</b>	<b>320</b>	<b>200</b>	<b>204</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	68	56	32	24					6	6			26	30				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	92	92	50	40		2											40	52
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	60	56	34	20		2			4				26	30				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	96	80	56	24					10	6					48	32		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	56	56	30	24		2									24	32		
ОП.06	Основы калькуляции и учета	дз	56	56	24	30		2									24	32		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	172	170	100	40	28	2			2				26	30	24	32	30	28
ОП.08	Физическая культура	з,з,з,дз	170	170	6	162		2							26	30	24	32	30	28
ОП.09	Охрана труда	дз	56	56	48	6		2									24	32		
ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания	дз	92	92	50	40		2											40	52
ОП.11	Основы финансовой грамотности	дз	58	56	20	34		2			2				26	30				
ОПв.12	Культура и традиции народов СК	Дз	60	58	30	26		2			2				28	30				
ОПв.13	Основы психологии	Дз	60	58	30	26		2			2				28	30				
ОПв.14	История России	Дз	52	52	30	20		2							52					



	экзамен																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ПМ.02	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	- /Здз/1э	612	200	106	90		4		396	10	6				132	68			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дз	72	72	40	30		2								72				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дз	128	128	66	60		2								60	68			
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144							144						144				
ПП.02	Производственная практика		252							252						252				
ДЭ ПМ.02	Демонстрационный экзамен	Э	16								10	6								
ПМ.03	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	/Здз/1э	324	128	70	54		4		180	10	6					32	96		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Дз	32	32	20	10		2									32			



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	- /1дз/2э	<b>678</b>	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>86</b>		<b>4</b>		<b>468</b>	<b>24</b>	<b>6</b>							<b>60</b>	<b>120</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дз.	67	60	30	28		2			7								60	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дз	127	120	60	58		2			7									120
УП.05	Учебная практика	ДЗ	144							144										144
ПП.05	Производственная практика		324							324										72
ДЭ ПМ.05	Демонстрационный экзамен	Э	16								10	6								
<b>ПМ.06.</b>	<b>Выполнение работ по профессии.</b>		<b>186</b>	<b>88</b>	<b>50</b>	<b>38</b>				<b>72</b>	<b>20</b>	<b>6</b>							<b>64</b>	<b>28</b>
МДК.06.01.	Выполнение работ по профессии Пекарь		98	88	50	38					10								64	28
ПП.06.01	Производств. практика		72							72										72
ДЭ. ПМ.06	Демонстрационный экзамен		16								10	6								
ГИА	Гос. итоговая аттестация	Э	72																	72
	Всего		5724																	
	Дисциплин и МДК												612	828	396	396	432	576	288	324
	Учебная практика		504												72	144	72	72	144	
	Производств. практика		972												144	252	108	144	72	252
	Промежуточная аттестация		252											36		72		72		72
	Экзаменов		14											3		4		4		3

