ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 7F8CCA9B62ED18DEC48C2F29E884EC8C
Владелец: Фаткуллин Азамат Раисович
Действителен: с 02.07.2026 до 25.09.2027

43.01.09 Повар, кондитер с 2025 г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся (час)									Распределение объёмов работы к расписанию учебных занятий по семестрам(час в семестр)					
						во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике производ. и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация						
							в том числе по УД и МДК											
		Дифференцированный зачет	экзамены	Объём образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Всего учебных занятий	теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовые проект (работы)				1 сем. 16 недель	2 сем. 23 недели	3 сем. 16недель	4 сем. 23 недели	5 сем. 16 недель	6 сем. 22 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**			**1476**	**0**	**1404**	**562**	**810**	**32**	**0**	**32**	**40**	**576**	**828**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.01	Русский язык		1	86		72	66	6			6	8	72					
ОУДБ.02	Литература	1,2		108		108	108						50	58				
ОУДП.03	Иностранный язык	2		124		124		124					48	76				
ОУДБ.04	Математика		1,2	230		202	70	132			12	16	82	120				
ОУДБ.05	История	2		126		126	44	82					56	70				
ОУДБ.06	Физическая культура	1,2		72		72	4	68					36	36				
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности и защиты Родины	2		68		68	24	44					28	40				
ОУДБ.08	География	2		72		72	24	48						72				
ОУДП.09	Информатика		2	156		140	96	44			8	8	58	82				
ОУДБ.10	Физика	2		108		108	38	70					44	64				
ОУДП.11	Химия		2	146		132	36	64	32		6	8		132				
ОУДП.12	Обществознание	1		72		72	26	46					72					
ОУДБ.13	Биология	2		72		72	26	46					30	42				
ОУДБ.14	Государственный башкирский язык	2		36		36	0	36						36				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**			**472**	**0**	**448**	**130**	**318**	**0**	**0**	**8**	**16**	**0**	**0**	**178**	**162**	**108**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,санитарии и гигиены		3	102		90	36	54			4	8			90			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4		84		84	30	54								84		
ОП.03	Техническое оснащение и организаця рабочего места	3		48		48	16	32							48			
ОПц.04	Цифровое управление в индустрии питания	4		36		36	12	24								36		
ОПц.05	Логические схемы в сфере питания		5	48		36	12	24			4	8					36	
ОП.06	Охрана труда	5		36		36	12	24									36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4		82		82	0	82							40	42		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5		36		36	12	24									36	
ПМ.00	**Профессиональные модули**			**2402**	**24**	**1132**	**698**	**434**	**0**	**1152**	**44**	**64**	**0**	**0**	**398**	**626**	**468**	**792**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		**Эк**	**494**	**0**	**228**	**160**	**68**	**0**	**252**	**6**	**8**	**0**	**0**	**160**	**320**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления , подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4Кз		126		126	90	36							52	74		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4Кз		102		102	70	32								102		

УП.01	Учебная практика	3		108						108					108			
ПП.01	Производственная практика	4		144						144						144		
ПА.01	Экзамен квалификационный		4	14							6	8						
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**Эк**	**484**	**0**	**218**	**130**	**88**	**0**	**252**	**12**	**16**	**0**	**0**	**238**	**232**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и призентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		58		58	40	18							58			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и призентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4	160		160	90	70			6	8			72	88		
УП.02	Учебная практика	3		108						108					108			
ПП.02	Производственная практика	4		144						144						144		
ПА.02	Экзамен квалификационный		4	14							6	8						
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**Эк**	**412**	**6**	**164**	**100**	**64**	**0**	**216**	**10**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**202**	**178**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и призентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5		40	2	38	20	18									38	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и призентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	142	4	126	80	46			4	8					56	70
УП.03	Учебная практика	5		108						108							108	
ПП.03	Производственная практика	6		108						108								108
ПА.03	Экзамен квалификационный		6	14							6	8						
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**		**Эк**	**398**	**8**	**184**	**118**	**66**	**0**	**180**	**10**	**16**	**0**	**0**	**0**	**74**	**136**	**154**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	5		**94**	**4**	90	60	30								**50**	40	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**6**	**110**	**4**	94	58	36			4	**8**				**24**	24	**46**
УП.04	Учебная практика	5		**72**						**72**							**72**	
ПП.04	Производственная практика	6		**108**						**108**								**108**
ПА.04	Экзамен квалификационный		6	**14**							6	**8**						
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**Эк**	**614**	**10**	**338**	**190**	**148**	**0**	**252**	**6**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**130**	**460**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6Кз		88	4	84	46	38									48	36
МДК.05.02	Процессы приготовлния, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6Кз		260	6	254	144	110									82	172
УП.05	Учебная практика	6		108						108								108
ПП.05	Производственная практика	6		144						144								144
ПА.05	Экзамен квалификационный		6	14							6	8						
ФК	Физическая культура	4		40		40		40								40		
	ИТОГ			4390	24	3024	1390	1602	32	1152	84	120	576	828	576	828	576	792
ГИА	**Государственная итоговая аттестация в форме демоэкзамена/квал.экз**			36														36
	Всего			4426	24	3024	1390	1602	32	1152	84	120	576	828	576	828	576	828