



ОП «16675 Учебный план по профессии Повар 2025-2027»

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка (кол-во часов)						Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)					
			Максимальная	Самостоятельная	Всего занятий	Обязательная			1 курс		2 курс			
						В том числе			1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.	1 семестр, 16 нед.	2 семестр, 24 нед.		
						Теория	Практика	Курсовых						
О.00	Общеобразовательный цикл	-16/1-	434	0	434	434	0	0						
ОДБ.00	Общеобразовательные дисциплины базовые	-16/1-	434	0	434	434	0	0						
ОУД.01	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ	140	0	140	140	0	0	40	30	30	40		
ОУД.02	Основы безопасности жизнедеятельности	3, ДЗ	36	0	36	36	0	0	18	18	0	0		
ОУД.03	Обществоведение (право, экономика, коррупция)	3, 3, 3, ДЗ	104	0	104	104	0	0	30	30	22	22		
ОУД.04	Основы информатики	3, ДЗ	60	0	60	60	0	0	0	0	20	40		
ОУД.05	Литературное чтение	3, ДЗ	60	0	60	60	0	0	30	30	0	0		
ОУД.06	История Камчатского края	ДЗ	34	0	34	34	0	0	0	0	0	34		
ОДП.00	Общеобразовательные дисциплины профильные	-16/1-	0	0	0	0	0	0						
П.00	Профессиональный цикл	-118/6/-	1728	0	1728	668	1170	0						
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-118/1-	316	0	316	296	16	0						
ОП.01	Основы калькуляции и учета	3, ДЗ	34	0	34	34	0	0	14	20	0	0		
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	3, ДЗ	48	0	48	48	0	0	28	20	0	0		
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	3, ДЗ	42	0	42	42	0	0	22	20	0	0		
ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания	3, ДЗ	34	0	34	34	0	0	12	22	0	0		
ОП.05	Охрана труда	ДЗ	20	0	20	20	0	0	20	0	0	0		
ОП.06	Экология	3, ДЗ	34	0	34	34	0	0	14	20	0	0		
ОП.07	Особенности национальной кухни	ДЗ	38	0	38	20	16	0	0	0	0	38		
ОП.08	Электротехнические работы	ДЗ	36	0	36	36	0	0	0	36	0	0		
ОП.09	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	30	0	30	30	0	0	0	30	0	0		
ПМ.00	Профессиональные модули	-118/6/-	1412	0	1412	260	1152	0						
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	-118/6/-	1412	0	1412	260	1152	0						
КЭ.01	Квалификационный экзамен	3, 3	12	0	12	0	12	0	0	6	0	6		
МДК.01.01	Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	3	90	0	90	90	0	0	90	0	0	0		
ПП.01.01	Производственная практика Выполнение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов	ДЗ	120	0	120	0	120	0	0	0	120	0		
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ	150	0	150	0	150	0	150	0	0	0		
МДК.01.02	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд	ДЗ	100	0	100	100	0	0	0	100	0	0		
ПП.01.02	Производственная практика Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд	ДЗ	120	0	120	0	120	0	0	0	120	0		
УП.01.02	Учебная практика Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд	3, ДЗ	250	0	250	0	250	0	70	180	0	0		
МДК.01.03	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации напитков	3	38	0	38	38	0	0	0	0	38	0		
ПП.01.03	Производственная практика Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации напитков	ДЗ	160	0	160	0	160	0	0	0	0	160		
УП.01.03	Учебная практика Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации напитков	ДЗ	90	0	90	0	90	0	0	0	90	0		
МДК.01.04	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий	3	32	0	32	32	0	0	0	0	0	32		
ПП.01.04	Производственная практика	ДЗ	160	0	160	0	160	0	0	0	0	160		
УП.01.04	Учебная практика Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий	ДЗ	90	0	90	0	90	0	0	0	0	90		
АЦ.00	Адаптационный цикл	3/1/1-	170	0	170	170	0	0						
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3, 3	64	0	64	64	0	0	30	34	0	0		
АЦ.02	Профессиональное самоопределение	3, 3	36	0	36	36	0	0	0	0	10	26		
АЦ.03	Психология общения	3, 3	70	0	70	70	0	0	0	0	20	50		
ПА.00	Промежуточная аттестация	-1/1/1-	6	0	6	0	6	0						
ПА.01	Квалификационный экзамен по модулю	3	6	0	6	0	6	0	0	6	0	0		
ВСЕГО			3/24/7/-	2538	0	2538	1162	1176	0	668	602	470	698	
ПДП	Преддипломная практика	4 недели												
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	2 недели												
1 акад. час- 30 часов			Всего	Дисциплин и МДК				348	422	140	288			
Консультации (подготовка к ИА) 4 недели (120 часов)				Учебной практики				220	180	90	90			
Промежуточная аттестация 2 недели (60 часов)				Производственной практики				0	0	240	320			
ИА - 2 недели (60 часов)				Экзамены				1	2	1	3			
				Дифф. зачетов				2	11	3	8			
				Зачетов				0	1	0	2			
				Других форм контроля				0	0	0	0			

Условные обозначения

Количество и формы промежуточной аттестации за цикл — $N_2/N_{ДЗ}/N_3/N_{ДР}$

N_2 — количество зачетов (З); $N_{ДЗ}$ — количество дифференцированных зачетов (ДЗ); N_3 — количество экзаменов (Э); $N_{ДР}$ — количество других форм аттестации (ДР).

* По умолчанию в общем количестве экзаменов дополнительно подсчитываются квалификационные экзамены по "Профессиональным модулям", добавленным в учебный план.