

**БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по профессии начального профессионального образования  
**19.01.17 Повар, кондитер**

основная профессиональная образовательная программа  
начального профессионального образования

Квалификации: Повар  
Кондитер

Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения на базе  
среднего (полного) общего образования – 10 мес.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб.и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	7
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»</b>	<b>14</b>	<b>756</b>	<b>504</b>	<b>282</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>232</b>	<b>160</b>	<b>92</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве					<i>1</i>
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров					<i>1</i>
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места					<i>1</i>
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности					<i>1</i>
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			32	24	<i>1</i>
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>452</b>	<b>308</b>	<b>154</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>452</b>	<b>308</b>	<b>154</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>					<i>1</i>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.					<i>1</i>
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,</b>					<i>1</i>

	<b>творога, теста</b>					
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста					<i>1</i>
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>					<i>1</i>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов					<i>1</i>
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>					<i>1</i>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы					<i>1</i>
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>					<i>1</i>
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы					<i>1</i>
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>					<i>1</i>
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок					<i>1</i>
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>					<i>1</i>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков					<i>1</i>
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>					<i>1</i>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					<i>1</i>
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>		<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<i>1</i>
	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>	<b>4</b>	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	
	<b>Всего по циклам и разделу «Физическая культура»</b>	<b>18</b>	<b>972</b>	<b>648</b>	<b>354</b>	
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика (производственное обучение)</b>	<b>21</b>		<b>756</b>		
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика</b>					
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>1</b>				
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная</b>	<b>1</b>				

	<b>(итоговая) аттестация</b>					
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	1				
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>2</b>				
	<b>Всего</b>	<b>43</b>				