

Министерство образования Оренбургской области



Утверждаю

И.о. директора ГАПОУ "БСК"

Е.Н. Индерейкина

" 29 " 05 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение "Бузулукский строительный колледж" г.
Бузулука Оренбургской области

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар. Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП 2026

профиль получаемого профессионального образования

агротехнологический, естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 № 1569

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОУД.02 Литература
				[3]	УД.01 Родная литература
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02 Учебная практика по ПМ 02
				[4]	ПП.02 Производственная практика по ПМ 02
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[5]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.01 Учебная практика по ПМ 01
				[3]	ПП.01 Производственная практика по ПМ 01
8	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
				[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
9	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
				[4]	ОП.06 Охрана труда
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
				[4]	ОП.10 Основы бережливого производства