

Министерство просвещения и науки Кабардино - Балкарской Республики



Утверждаю

и.о.директора

А.В. Голубничий

28.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Прохладненский многопрофильный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация:

повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

естественно - научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

2.План учебного процесса

43.01.09 Повар,кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточн			Объем образовательной программы (академических часов)							Практическая подготовка		Распределение нагрузки									
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Количество часов	%	I курс	II курс	III курс	IVкурс					
							Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практика	Консультации	Промежуточная аттестация											
		Теоретическое обучение	лаб. и практических занятий	По курсам и семестрам(час. в семестр)																			
		1 сем. Т-17	2 сем. Т-22, ПА-2	3 сем. Т-14, УП-3	4 сем. Т-15, УП-6,	5 сем. Т-10, УП-6	6 сем. Т-16, УП-6	7 сем. Т-10, УП-4, ПА-1	8 сем. Т-10, УП-8,														
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ				2164		1878	1166	672	0	12	30			461	758	266	315	110	124	90	0	
ОДБ	Общие				2030	0	1778	1096	642	0	10	30	586	33	461	726	266	315	60	124	40	0	
ОДБ.01	Русский язык			2	114		114	97	9		2	6	36		30	72							
ОДБ.02	Литература	3	4		138		138	112	26						34	46	28	30					
ОДБ.03	Родная литература				98		98	94	4						30	50	14						
ОДБ.04	Иностранный язык	3		4	177		177	79	90		2	6			52	44	28	45					
ОДП.05	Математика	3		4	302		302	148	146		2	6	146		52	66	70	90					
ОДБ.06	Информатика				94		94	10	84										60	34			
ОДБ.07	История/Россия в мире			4	144		144	114	22		2	6			30	44	28	30					
ОДБ.08	Астрономия				32		32	28	4											32			
ОДБ.09	Физическая культура	2	4		219		219	10	209				32		41	66	42	60					
ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности		2		78		78	62	16				42		30	48							
ОДП.11	Химия			4	206		206	182	16		2	6	120		52	88	28	30					
ОДП.12	Биология	3	5		176		176	160	16				110		30	88	28	30					
ОДП.13	География	2			72		72	30	42				72		30	42							
ОДП.14	Обществознание		7		104		104													58	40		
ОДП.15	Физика		4		108		108	96	12				108		50	58							
	Дополнительные дисциплины по выбору				134	0	100	70	30	0	2	0			0	32	0	0	50	0	50	0	0
ОДБ.13	Этика и психология профессиональной деятельности	5			51		50	45	5		1		50						50				

ОДБ.14	Документационное обеспечение	4			51		50	25	25		1		50							50		
	ИП				32										32							
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	25			699	0	697	452	237	0	4	6	555	80	115	52	0	60	120	132	110	100
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3		68		68	50	18				40		68							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2	71		71	45	16		4	6	80		29	32						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		5		120		120	108	12				100					60	60			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7			50		50	42	8				8								50	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6		36		36	28	8				40								36	
ОП.06	Охрана труда				32		32	26	6				6								32	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8			40		40	10	30				30								20	20
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности				32		32	16	16				16								32	
ОП.09	Физическая культура				80		80	0	80				80								40	40
ОП.10	Введение в профессию		2		38		36	32	6				38		18	20						
ОП.11	Эстетика и дизайн кулинарных и кондитерских изделий		4		60		60	38	22				22						60			
ОП.12	Эффективное поведение на рынке труда технологии поиска работы	6			32		32	24	8				88								32	
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности				40		40	33	7				7									40
П.00	Профессиональный цикл				3147		2797	1115	180	1476	103	30	2771	88	0	22	310	453	346	608	376	656
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ				3147	14	1321	1115	180	0	103	30			0	22	238	165	130	320	160	260
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента			ЭМ																		
			5		174		318	118	30	144	20	6	292		0	22	162	72	36	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов		5		69		69	44	12		10	3	50				56					

МДК.01.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5		105	105	74	18		10	3	98			22	70					
УП.01.	Учебная практика		5		0	72			72			72				36	36				
ПП.01	Производственная практика				0	72			72			72					36	36			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента			ЭМ 5	0	4	601	229	48	324	20	6	601	0	0	148	381	72	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5		160	147	123	24		10	3	147				42	105				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5		143	130	106	24		10	3	130				70	60				
УП.02.	Учебная практика		4		144	144			252			144				36	180	36			
ПП.02	Производственная практика		5		252	180			72			180					36	36			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			ЭМ 7	976	4	586	198	28	360	20	6	586	0	0	0	0	238	312	36	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6		123	2	108	96	12		10	3	108					60	48		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6		133	2	118	102	16		10	3	118					70	48		
УП.03.	Учебная практика		6		396	144				252			144					72	180		
ПП.03	Производственная практика		7		324	216				108			216					36	36	36	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			ЭМ 7	611	404	192	32	180	21	6	404	0	0	0	0	0	0	296	108	0
МДК.04.01	Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		6		142	128	110	18		11	3	128								128	
МДК.04.02	Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		6		109	96	82	14		10	3	96								96	

УП.04	Учебная практика		6		216		72			144			72					72	72			
ПП.04	Производственная практика		7		144		108			36			108						36			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			ЭМ 8	1386	2	888	378	42	468	22	6	888	0	0	0	0	0	0	232	656	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		176	2	160	136	24		11	3	160							60	100	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		274		260	242	18		11	3	260							100	160	
УП.05	Учебная практика		8		720		360			360			144							72	288	
ПП.05	Производственная практика				216		108			108			324								108	
ПА	Промежуточная аттестация				252		252							36	36	36	36	36		36	36	
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				72		72														72	
	Самостоятельная работа				14	14	0															
ВСЕГО					6082	14	4220	2733	1089	0	119	66		612	868	612	864	612	864	612	864	
							100	Дисциплин и МДК														
							В С Е Г О	Учебной практики						0	0	72	216	108	252	144	288	
						Производственной практики						0	0	0	72	108	36	72	108			
						Экзамены						0	0	0	0	0	0	0	0			
						Зачеты						1	4	5	1	1	3	0	0			
								Дифференцированные зачеты						1	3	3	4	5	7	3	4	

1080
396

