

2. Учебный план

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах						Рекомендуемый курс изучения	
		Всего	в т.ч. в форме практ. подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа ¹		
				Занятия по дисциплинам и МДК		Практики			
				Промежут. аттестация	Всего по дисциплинам/ МДК				в т.ч. лабораторные и практические занятия
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Общеобразовательный учебный цикл	2182		108	2052	765		22	
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины	1194		60	1134	532			
ОУДб.01	Русский язык	126		12	114	63			1
ОУДб.02	Литература	183		12	171	41			1-2
ОУДб.03	Иностранный язык	183		12	171	165			1-3
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	240		12	228	68			1-2
ОУДб.05	История	183		12	171	19			1-2
ОУДб.06	Физическая культура	171			171	161			1-3
ОУДб.07	ОБЖ	72			72	10			2
ОУДб.08	Астрономия	36			36	5			2
ОУД	Общеобразовательные по выбору из обязательных предметных областей	822		48	774	216			
ОУД. 09	Информатика	120		12	108	30			1
ОУД.10	Физика	120		12	108	16			1-2
ОУД. 11	Химия	183		12	171	84			1
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	183		12	171	27			1-2

¹ Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

ОУД.13	Биология	72			72	20			1
ОУД.14	География	72			72	24			1
ОУД.15	Экология	72			72	15			1-2
УД.00	Дополнительные дисциплины	166			144	17		22	
УД.01	Краеведение	48			42	0		6	2
УД.02	Введение в профессию	118			102	17		16	1
Обязательная часть образовательной программы²		3470	1224	168	1924	512		1224	154
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1206		60	1066	363		80	
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	90			82	20		8	1-2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	126		12	108	15		6	2-3
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	87		12	72	10		3	2
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	88		12	74	8		2	4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	47			44	10		3	2
ОП.06	Охрана труда	40			38	10		2	3
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	72			64	64		8	3-4
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36			36	18			2
ОП.09	Физическая культура	76			62	62		14	3-4
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	86		12	72	30		2	3
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда/Коммуникативный	76			72	22		4	2

² Примерные рабочие программы профессиональных модулей и учебных дисциплин обязательной части образовательной программы приведены в Приложениях 1, 2 к примерной основной образовательной программе СПО.

	практикум								
ОП.12	Культура делового общения	50			43	15		7	1
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	66			62	19		4	4
ОП.14	Экологические основы природопользования	40			38	8		2	3
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	121		12	103	34		6	3
ОП.16	Кухни народов мира	105			96	18		9	4
П.00	Профессиональный цикл	2264	1224	108	858	149	1224	74	
ПМ.00	Профессиональные модули	2264	1224	108	858	149	1224	74	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	316	144	12	148	22	144	12	2
МДК01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации, хранения кулинарных полуфабрикатов	50			46	7		4	2
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	110			102	15		8	2
УП.01	Учебная практика по ПМ.01	108	108				108	-	2
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01	36	36				36	-	2
	ПА по ПМ 01	12		12					2
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	614	396	24	176	27	396	18	3
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	56		6	40	4		10	3

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд и гарниров кулинарных изделий, закусок	150		6	136	23		8	3
УП ПМ.02	Учебная практика ПМ.02	144	144				144		3
ПП.ПМ.02	Производственная практика по ПМ.02	252	252				252		3
	ПА по ПМ 02	12		12					3
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	370	180	24	162	24	180	4	3
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий	48		6	40	9		2	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий	130		6	122	15		2	3
ЗУП ПМ.03	Учебная практика по ПМ.03	108	108				108		3
ПП.ПМ.03	Производственная практика по ПМ.03	72	72				72		3
	ПА по ПМ 03	12		12					3
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	344	144	24	160	34	144	16	4
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	64		6	50	7		8	4
МДК.04.02	Процессы приготовления подготовки к реализации	124		6	110	27		8	4

	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								
УП ПМ.04	Учебная практика ПМ.04 ассортимента	72	72				72		4
ПП.ПМ.04	Производственная практика по ПМ.04	72	72				72		4
	ПА по ПМ 04	12		12					4
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	620	360	24	212	42	360	24	4
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	56		6	38	9		12	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	192		6	174	33		12	4
УП ПМ.05	Учебная практика по ПМ.05	144	144				144		4
ПП.ПМ.05	Производственная практика по ПМ.05	216	216				216		4
	ПА по ПМ 05	12		12					4
Вариативная часть ОП		1130			1130				1-4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72		72					4
Итого:		5724	1224	348	3976	1277	1224	176	

5.2.Календарный учебный график для ППКРС по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК», практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. В семестр)							
			Всего (объем образовательной программы)	самостоятельная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. Занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Общеобразовательный учебный цикл		2182	22	2052	765	598	697	430	278	49			
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины		1194	0	1134	532	277	348	270	190	49			
ОУДб.01	Русский язык	ДЗ, Э	126		114	63	52	62						
ОУДб.02	Литература	ДЗ, э	183		171	41	51	40	34	46				
ОУДб.03	Иностранный язык	З, ДЗ, э	183		171	165	34	44	32	36	25			
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	З, э	240		228	68	70	92	66					
ОУДб.05	История	ДЗ, э	183		171	19	36	66	33	36				
ОУДб.06	Физическая культура	ДЗ	171		171	161	34	44	33	36	24			
ОУДб.07	ОБЖ	З	72		72	10			72					
ОУДб.08	Астрономия		36		36	5				36				
ОУД	Общеобразовательные по выбору из обязательных предметных областей		822	0	774	216	261	307	160	46				
ОУД. 09	Информатика	ДЗ, э	120		108	30	73	35						
ОУД.10	Физика	ДЗ, э	120		108	16		40	68					
ОУД. 11	Химия	ДЗ, э	183		171	84	84	87						
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ, э	183		171	27		65	60	46				
ОУД. 13	Биология	ДЗ	72		72	20	32	40						
ОУД.14	География	ДЗ	72		72	24	72							
ОУД.15	Экология		72		72	15		40	32					
УД.00	Дополнительные дисциплины		166	22	144	17	68	50		48				

УД.01	Краеведение		48	6	42	0				48				
УД.02	Введение в профессию	ДЗ	118	16	102	17	68	50						
Обязательная часть образовательной программы			3470	154	3148	512		93	158	496	521	798	576	720
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		1206	80	1066	363		93	158	180	183	176	175	181
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	З, ДЗ	90	8	82	20		43	47					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ, э	126	6	108	15				57	57			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	э	87	3	72	10			35	40				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	э	88	2	74	8							76	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	47	3	44	10				47				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	40	2	38	10					40			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З, ДЗ	72	8	64	64						20	22	30
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		36		36	18				36				
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	76	14	62	62						19	17	40
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ,э	86	2	72	30					36	38		
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда/Основы интеллектуального труда/Коммуникативный практикум		76	4	72	22			76					
ОП.12	Культура делового общения		50	7	43	15		50						
ОП.13	Эстетика и дизайн кондитерских изделий	ДЗ	66	4	62	19							22	44
ОП.14	Экологические основы природопользования	ДЗ	40	2	38	8						40		
ОП.15	Организация производства и обслуживания в организациях общественного питания	ДЗ, э	121	6	103	34					50	59		
ОП.16	Кухни народов мира	ДЗ,э	105	9	96	18							38	67
П.00	Профессиональный цикл		2264	74	2082	149				316	338	622	401	539
ПМ.00	Профессиональные модули		2264	74	2082	149				316	338	622	401	539
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для	Э	316	12	292	22				316				

	блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента													
МДК.01.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации, хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	50	4	46	7				50				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	110	8	102	15				110				
УП ПМ.01	Учебная практика по ПМ.01		108		108					108				
ПП.ПМ.01	Производственная практика по ПМ.01		36		36					36				
	ПА по ПМ 01	Э	12							12				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	614	18	572	27				338	264			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	56	10	40	4				50				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд и гарниров кулинарных изделий, закусок	ДЗ	150	8	136	23				144				
УП ПМ.02	Учебная практика ПМ.02		144		144					144				
ПП.ПМ.02	Производственная практика по ПМ.02		252		252						252			
	ПА по ПМ 02		12								12			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	370	4	342	24					358			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий	ДЗ	48	2	40	9					42			

ПП.ПМ.05	Производственная практика по ПМ.05		216		216									216
	ПА по ПМ 05		12											12
ПА.00	Промежуточная аттестация		276		276			36	24	60	36	60	36	24
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		72		72									72
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена		72		72									72
			5724	176	548	1277	606	834	612	828	606	834	600	804