

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Елецкий лицей сферы бытовых услуг»

наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование профессии

на 2020-2024 учебные годы

Квалификация:

Повар-кондитер

Форма обучения - очная.

Нормативный срок обучения - 3 года и 10 мес.,
на базе основного общего образования.

Календарный учебный график

Специальность		Курс	группа	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь					
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21		22
Шифр	Наименование	ср.	чт.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	1	2	3	4
				7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8
43.01.09	Повар, кондитер	1	ПК 1			Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	К	К	Т*	Т*	Т*	Т*	
		2	ПК 2	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	Т*	К	К	Т**	Т**	Т**	Т**	
		3	ПК 3	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т*	Т*	Т*	К	К	Т*	Т*	Т*	Т*	
		4	ПК 4	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	Т**	К	К	Т**	Т**	Т**	Т**	

Э - промежуточная аттестация У - учебная практика

Г - ГИА

К - каникулы

П - производственная практика

- теоретическое обучение

Т* - учебная практика без отрыва от учебного процесса (1 день в неделю)

П* - производственная практика (1 день в неделю)

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам / Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	36 (17+19)	5			11	52
2	34 (17+17)	7			11	52
3	32 (17+15)	8	1		11	52
4	31 (17+14)	8		2	2	43
Всего	133, в том числе 1044 часа УП=29нед	28	1	2	35	199

3.4. Учебный план профессии Повар, кондитер группа 1,3

Индекс	Перечень циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Трудоемкость	Самостоятельная учебная работа	Работа во взаимодействии с преподавателем				Последовательность и распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
					Занятий по		Практики	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего по дисциплинам и МДК	В т.ч. лабораторных и практик			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
									17 нед.	19 нед.	17 нед.	17 нед.	17 нед.	15 нед.	17 нед.	14 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	0/15/11	2174	20	2174	1186	0	104	352	456	353	291	210	250	179	83
	Учебные дисциплины (общие) из обязательных предметных областей	0/6/6	1192	0	1192	696	0	56	182	260	223	220	174	97	36	0
ОУД.01	Русский язык	-,Э,-,ДЗ,-,Э	139	0	139	68	0	14	16	24	17	32	25	25	0	0
ОУД.02	Литература	ДЗ,-,-,ДЗ	171	0	171	86	0	4	32	42	32	30	35	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	-,ДЗ,-,Э	171	0	171	86	0	8	17	44	36	45	29	0	0	0
ОУД.04	Математика	-,Э,-,-,Э	228	0	228	114	0	12	34	45	34	30	51	34	0	0
ОУД.05	История	-,,-,Э	171	0	171	86	0	6	32	48	53	38	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	204	0	204	202	0	8	51	57	51	45	0	0	0	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	72	0	72	36	0	2	0	0	0	0	34	38	0	0
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	0	0	0	0	36	0
	Учебные дисциплины (по выбору) из обязательных предметных областей	0/4/5	736	0	736	368	0	38	170	196	94	71	36	73	70	26
ОУД.09	Информатика	ДЗ,Э	108	0	108	54	0	8	51	57	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Физика	-,,-,Э	108	0	108	54	0	6	34	48	26	0	0	0	0	0
ОУД.11	Химия	ДЗ,-,-,Э	171	0	171	86	0	8	34	70	34	33	0	0	0	0
ОУД.12	Обществознание	-,,-,ДЗ,Э	205	0	205	102	0	8	0	0	0	0	36	73	70	26
ОУД.13	Биология	-,Э	72	0	72	36	0	6	51	21	0	0	0	0	0	0
ОУД.14	География	-,ДЗ	72	0	72	36	0	2	0	0	34	38	0	0	0	0
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины	0/5/0	246	20	246	122	0	10	0	0	36	0	0	80	73	57
УД.01	Родная литература	ДЗ	40	0	40	20	0	2	0	0	0	0	0	40	0	0
УД.02	Родной язык	ДЗ	40	0	40	20	0	2	0	0	0	0	0	40	0	0
УД.03	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	36	0	0	0	0	0

УД.04	Технология отрасли	-дЗ	94	0	94	46	0	2	0	0	0	0	0	0	56	38
УД.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-дЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	0	0	0	0	17	19
	Индивидуальный проект		0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/9/0	398	0	398	195	0	16	120	40	0	0	52	64	87	35
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дЗ	40	0	40	12	0	1	40	0	0	0	0	0	0	0
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дЗ	40	0	40	16	0	1	40	0	0	0	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дЗ	40	0	40	12	0	1	40	0	0	0	0	0	0	0
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дЗ	36	0	36	8	0	2	0	0	0	0	0	0	36	0
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	дЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	0	0	36	0	0	0
ОПД.06	Охрана труда	дЗ	40	0	40	10	0	1	0	40	0	0	0	0	0	0
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дЗ	36	0	36	35	0	2	0	0	0	0	0	36	0	0
ОПД.08	Физическая культура	З,дЗ	44	0	44	42	0	2	0	0	0	0	16	28	0	0
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	-дЗ	50	0	50	24	0	2	0	0	0	0	0	0	15	35
ОПД.10	Рисование и лепка	дЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	0	0	0	0	36	0
П.00	Профессиональный цикл	0/11/11	3260	0	3260	454	2052	86	140	368	259	573	350	550	346	674
ПМ.00	Профессиональные модули	0/11/11	3260	0	3260	454	2052	86	140	368	259	573	350	550	346	674
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/2/2	482	0	482	76	324	16	140	342	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,Э (комп.1)	56	0	56	28	0	3	16	40	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э (комп.1)	96	0	96	48	0	3	34	62	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-дЗ	144	0	144	0	144	2	90	54	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	дЗ	180	0	180	0	180	2	0	180	0	0	0	0	0	0
Эм01	Экзамен по модулю ПМ 01	Эм	6	0	6	0	0	6	0	6	0	0	0	0	0	0

ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/3/2	824	0	824	130	504	18	0	26	259	539	0	0	0	0
МДК. 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,ДЗ	78	0	78	37	0	2	0	12	66	0	0	0	0	0
МДК. 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	236	0	236	93	0	6	0	14	91	131	0	0	0	0
УП. 02	Учебная практика	-ДЗ	252	0	252	0	252	2	0	0	102	150	0	0	0	0
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	252	0	252	0	252	2	0	0	0	252	0	0	0	0
Эм 02	Экзамен по модулю ПМ 02	Эм	6	0	6	0	0	6	0	0	0	6	0	0	0	0
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/2/2	456	0	456	54	288	20	0	0	0	34	272	150	0	0
МДК. 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э (комп.2)	42	0	42	10	0	3	0	0	0	10	32	0	0	0
МДК. 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э (комп.2)	120	0	120	44	0	3	0	0	0	24	96	0	0	0
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	144	0	144	0	144	6	0	0	0	0	144	0	0	0
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	144	2	0	0	0	0	0	144	0	0
Эм 03	Экзамен по модулю ПМ 03	Эм	6	0	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/2/2	478	0	478	42	288	16	0	0	0	0	78	400	0	0

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,Э (комп.3)	62	0	62	10	0	1	0	0	0	0	10	52	0	0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-,Э (комп.3)	122	0	122	32	0	1	0	0	0	0	26	96	0	0	
УП.04	Учебная практика	-ДЗ	144	0	144	0	144	6	0	0	0	0	42	102	0	0	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	144	2	0	0	0	0	0	144	0	0	
Эм04	Экзамен по модулю ПМ 04	Эм	6	0	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/2/3	1020	0	1020	152	648	16	0	0	0	0	0	0	346	674	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,Э (комп.4)	90	0	90	23	0	1	0	0	0	0	0	0	58	32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,Э (комп.4)	276	0	276	129	0	1	0	0	0	0	0	0	84	192	
УП.05	Учебная практика	-ДЗ	360	0	360	0	360	6	0	0	0	0	0	0	204	156	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	288	0	288	0	288	2	0	0	0	0	0	0	0	288	
Эм05	Экзамен по модулю ПМ 05	Эм	6	0	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6	
ПА.00	Промежуточная аттестация		0	0	0	0	0	206	11	43	14	34	23	45	8	28	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	
	Самостоятельная работа		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Всего			0/35/21	5904	20	5904	1835	2052	206	612	864	612	864	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена									дисциплин и МДК	522	624	510	456	426	462	408	342
									учебной практики	90	54	102	150	186	102	204	156
									производственной практики	0	180	0	252	0	288	0	288
									экзамены по модулю	0	6	0	6	0	12	0	6
									экзаменов	0	6	1	4	2	5	0	3
									дифзачетов	6	3	3	4	3	7	4	5