

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

«Елецкий колледж инновационных технологий»

наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование профессии

на 2023-2027 учебные годы

Квалификация:

Повар Кондитер

Форма обучения - очная.

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

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	41 (17+24)	0			11	52
2	34 (17+17)	5	2		11	52
3	30 (14+16)	11			11	52
4	27 (17+10)	12		2	2	43
Всего	132, в том числе 1044 часа УП=29нед	28	2	2	35	199

3.4. Учебный план профессии Повар, кондитер

Индекс	Перечень циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			Последовательность и распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)								
					Занятий по дисциплинам и МДК		Лаб., практических	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего занятий	Лекций, уроков		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
								17 нед.	24 нед.	17 нед.	17 нед.	14 нед.	16 нед.	17 нед.	10 нед.	
	Общеобразовательный учебный цикл	Зз/10дз/Зэ	2052	0	2052	1340	712	532	741	357	422	0	0	0	0	
	Обязательные учебные предметы	Зз/9дз/Зэ	2013	0	2013	1301	712	514	720	357	422					
ОУП.01	Русский язык	-/-/ДЗ	155	0	155	144	11	34	40	34	47					
ОУП.02	Литература*	-/-/Э	160	0	160	144	16	34	40	34	52					
ОУП.03	Родной язык	-/ДЗ (компл.1)	36	0	36	30	6		36							
ОУП.04	Родная литература	-/ДЗ (компл.1)	56	0	56	50	6		56							
ОУП.05	Иностранный язык	-/-/ДЗ	162	0	162	0	162	34	40	34	54					
ОУП.06	Математика*	-/-/Э	259	0	259	234	25	68	68	68	55					
ОУП.07	Информатика	-/-/ДЗ	136	0	136	0	136	38	20	34	44					
ОУП.08	История*	-/-/Э	228	0	228	208	20	68	40	68	52					
ОУП.09	Обществознание	-/ДЗ	134	0	134	94	40	34	100							
ОУП.10	География	-/ДЗ	60	0	60	52	8	36	24							
ОУП.11	Физика	-/-/ДЗ	177	0	177	167	10	51	40	34	52					
ОУП.12	Химия	-/ДЗ (компл.2)	82	0	82	77	5	34	48							
ОУП.13	Биология	-/ДЗ (компл.2)	56	0	56	48	8	32	24							
ОУП.14	Физическая культура	З/З/З/ДЗ	240	0	240	10	230	51	72	51	66					
ОУП.15	Основы безопасности жизнедеятельности	-/ДЗ	72	0	72	43	29		72							
	<i>В том числе индивидуальный проект</i>	<i>В рамках времени, отведенного на изучение учебного предмета</i>						*	*							
ЭК.0.00	Элективный курс	1Дз	39	0	39	39	0	18	21							
ЭК.0.01	Россия - моя история	-/ДЗ	39	0	39	39	0	18	21							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11Дз/0Э	540	50	490	261	229	80	123	72	77	22	72	44	0	
ОПД. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	44	4	40	28	12		40							

опд.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	47	4	43	27	16		43						
опд.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ (компл.3)	44	4	40	28	12	40							
опд. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	40	4	36	28	8			36					
опд. 05	Рисование и лепка/ Коммуникативный практикум	ДЗ	40	4	36	18	18				36				
опд. 06	Зарубежная кухня	-/ДЗ	69	6	63	41	22				41	22			
опд. 07	Основы калькуляции и учета	ДЗ	44	4	40	22	18		40						
опд. 08	Охрана труда	ДЗ (компл.3)	44	4	40	30	10	40							
опд. 09	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	40	4	36	1	35						36		
опд. 10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	40	4	36	18	18						36		
опд. 11	Физическая культура	ДЗ	48	4	44	2	42							44	
опд. 12	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	40	4	36	18	18			36					
п.00	Профессиональный цикл	18Дз/6Э	3328	116	1136	725	411	0	0	183	293	590	792	568	792
пм. 00	Профессиональные модули	18Дз/6Э	1252	116	1136	725	411	0	0	111	35	230	318	166	276
пм. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	квЭ	162	16	146	76	70	0	0	111	35	0	0	0	0
МДК. 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	62	6	56	28	28			56					
МДК. 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	100	10	90	48	42			55	35				
УП. 01	Учебная практика	-/ДЗ	144							72	72				
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ	180								180				
Эм 02	Экзамен по модулю	Эм	6								6				

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72		72													72	
	УП		1044		1044														
	ПП		1008		1008														
Всего часов дисциплин, МДК и экзаменов по модулю		33/39Дз/9Э	3844	166	3678	2326	1352												
ВСЕГО			6070		5904			612	864	612	792	612	864	612	864				
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена								дисциплин и МДК	612	864	540	534	252	390	210	276			
							практическая подготовка	учебной практики	0	0	72	72	252	174	402	72			
								произв. практики	0	0	0	180	108	288	0	432			
								экзамены по модулю	0	0	0	6	0	12	0	12			
							экзаменов	0	0	0	5	0	2	0	2				
		дифзачеты	1	9	3	7	4	6	5	4									

5832

3678

1044

1008

30

72