

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 2021-2025 учебные годы

Квалификация:

Повар-кондитер

Форма обучения - очная.

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

Календарный учебный график 1

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	23			
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	15	22	29	5
43.01.09	Повар, кондитер	1	ПК 1			Т*	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*	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*	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**	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	0	2	2	43
Всего	133, в том числе 1044 часа УП=29нед	28	1	2	35	199

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/9/1	434	0	434	213	0	22	120	40	0	0	16	64	123	71
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	40	0	40	12	0	2	40	0	0	0	0	0	0	0
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	40	0	40	16	0	2	40	0	0	0	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	40	0	40	12	0	2	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	0	36
ОПД.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	0	0	0	36	0	0
ОПД.06	Охрана труда	Э	40	0	40	10	0	4	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	0	36	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/ Коммуникативный практикум	ДЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	0	0	0	0	36	0
ОПД.11.	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	36	0	36	18	0	2	0	0	0	0	0	0	36	0
П.00	Профессиональный цикл	0/15/10	3224	0	3260	454	2052	86	166	316	274	508	312	628	357	663
ПМ. 00	Профессиональные модули	0/15/10	3224	0	3260	454	2052	86	166	316	274	508	312	628	357	663
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/4/2	482	0	482	76	324	18	166	316	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ,Э (комп.1)	56	0	56	28	0	2	24	32	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ,Э (комп.1)	96	0	96	48	0	2	52	44	0	0	0	0	0	0
УП. 01	Учебная практика	-ДЗ	144	0	144	0	144	6	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
Эм 01	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	0/4/2	782	0	824	130	504	18	0	0	274	508	0	0	0	0
МДК. 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ,Э (комп.2)	78	0	78	37	0	2	0	0	38	40	0	0	0	0
МДК. 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ,Э (комп.2)	194	0	236	93	0	2	0	0	122	72	0	0	0	0
УП. 02	Учебная практика	-ДЗ	252	0	252	0	252	6	0	0	114	138	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	462	0	456	54	288	16	0	0	0	0	312	150	0	0
МДК. 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э (комп.3)	42	0	42	10	0	1	0	0	0	0	42	0	0	0
МДК. 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э (комп.3)	126	0	120	44	0	1	0	0	0	0	126	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	0	478	0	0

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э (комп.4)	62	0	62	10	0	1	0	0	0	0	0	62	0	0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э (комп.4)	122	0	122	32	0	1	0	0	0	0	0	122	0	0	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	144	0	144	0	144	6	0	0	0	0	0	144	0	0	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144	0	144	0	144	2	0	0	0	0	0	144	0	0	
Эм.04	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	0/4/2	1020	0	1020	152	648	18	0	0	0	0	0	0	357	663	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ (комп.5), Э (комп.6)	90	0	90	23	0	2	0	0	0	0	0	0	50	40	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ (комп.5), Э (комп.6)	276	0	276	129	0	2	0	0	0	0	0	0	103	173	
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	
Эм.05	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	216	24	34	20	38	27	35	14	24	
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			5904	20	5940	1747	2052	216	612	864	612	864	612	864	612	864	
Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена									дисциплин и МДК	522	624	498	468	468	420	408	342
									учебной практики	90	54	114	138	144	144	204	156
									производственной практики	0	180	0	252	0	288	0	288
									экзамены по модулю	0	6	0	6	0	12	0	6
									экзаменов	2	6	3	5	4	4	0	3
									дифзачетов	7	3	4	5	4	6	6	4