



Утверждаю:
Директор ГБПОУ
«Ржевский колледж имени Н.В. Петровского»
Б.В. Жуков
« 27 » 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ржевский колледж имени Н.В. Петровского»

по профессии среднего профессионального образования
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 Повар, кондитер, владелец мини кафе-бара

Квалификация:

Повар
Кондитер

Форма обучения - очная
Срок обучения – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Учебный план рассмотрен на заседании методической комиссии
25 июня 2021 года

Директор ГБПОУ «Ржевский колледж имени Н.В. Петровского»

Б.В. Жуков

2021 г.



Календарный график учебного процесса ГБПОУ «Ржевский колледж имени Н.В. Петровского» (отделение дневное)
на 2021-2025 учебные годы
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, владелец мини кафе-бара

месяцы	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь						февраль			
недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
I										У	У						ПА	К	К								
II				У					У				У					К	К								
III		У				У				У								К	К				У				
IV	П	П	П	П	П	П						У			У		ПА	К	К		У		У				

месяцы	март				апрель				май					июнь				июль					август			
недели	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I			У					У			П	П	П	П	П		ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II		У									П	П	П	П	П	ПА	ПА	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III									П	П	П	П	П	П	П	П	ПА									
IV	У			У	У	У			П	П	П	П	П	П	ПА	Г	Г									

Теоретическое обучение

□

Государственная (итоговая) аттестация

Г

Промежуточная аттестация

ПА

Учебная практика

У

Производственная практика

П

Каникулы

К

1. 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
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	31	4	5		1	-	11	52
II курс	30	4	5		2	-	11	52
III курс	28	4	8		1	-	11	52
IV курс	17	8	12		2	2	2	43
Всего	106	20*	30		6	2	35	199

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)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.								
						лаб. и практ. занятий	1 сем. 16нед.	2 сем. 24нед.	3 сем. 17нед.	4 сем. 24нед.	5 сем. 17нед.	6 сем. 24нед.	7сем. 17 нед.	8 сем. 22 нед.
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12	13	14	15	16
O.00	Общеобразовательный цикл		3071	1019	2052	740	316	360	407	579	147	207	36	
	Общие с общеобразовательные учебные дисциплины по выбору		1779	591	1188	682	262	270	272	341	43		0	
ОУД.00														
ОУД.01	Русский язык	ДЗ/Э/-/-	171	57	114	56	30	30	28	26				
ОУД.02	Литература	ДЗ/ДЗ/-/-	256	85	171	85	46	46	41	38				
ОУД.03	Родной язык	-/ДЗ/-/-	80	26	54					54				
ОУД.04	Иностранный язык	З/З/ДЗ/-	256	85	171	58	40	40	28	20	43			
ОУД.05	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия (профильный)	ДЗ/Э/-/-	342	114	228	76	62	50	54	62				
ОУД06	История	З/ДЗ/-/-	256	85	171	58	40	50	45	36				
ОУД.07	Физическая культура	З/Э/-/-	256	85	171	58	44	54	40	33				
ОУД.08	ОБЖ	-/ДЗ/-/-	108	36	72	24				72				
ОУД.09	Астрономия	-/З/-/-	54	18	36	36			36					
	По выбору из обязательных предметных областей		1078	358	720	224	54	90	99	200	104	173		
ОУД.10	Информатика и ИКТ	З/ДЗ/-/-	162	54	108	58			36	72				
ОУД.11	Физика	ДЗ/-/-/-	162	54	108	58	54	54						
ОУД.12	Химия	З/Э/-/-	256	85	171	12		36	63	72				
ОУД.13	Обществознание (вкл. Экономику и право)	-/-/ДЗ/-	256	85	171	24					104	67		
ОУД.14	Биология	-/-/ДЗ/-	84	28	56	24				56				

ОУД.14	География	-/-ДЗ/-	108	36	72	24						72		
ОУД.15	Экология	-/-З/-	50	16	34	24						34		
	Индивидуальный проект				30									
	Физика				14									
	Информатика				16									
УД.00	<u>Дополнительные учебные дисциплины по выбору, предлагаемые ОУ</u>		214	70	144				36	38		34	36	
УД.01	Основы здорового питания /ЗОЖ	-/З/-/-	56	18	38					38				
УД.02	Бюджетная грамотность	-/-З/-	50	16	34							34		
УД.03	Основы правоведения	-/-/-З	54	18	36								36	
УД.04	Экономика отрасли предприятия, предпринимательская деятельность/	-/З/-/-	54	18	36				36					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		638	142	496(32 4+ 136 в)	182	132	114			136	78		36
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	ДЗ/-/-/-	60	10	50	12	30	20						
ОП.02	Основы товароведения производственных товаров	ДЗ/-/-/-	96	16	80	16	30	50						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ/-/-/-	96	16	80	12	36	44						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-З/-	46	8	38	8						38		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-ДЗ/-	84	20	64	12					64			
ОП.06	Охрана труда	Э/-/-/-	44	8	36	10	36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/З/-/-	44	8	36	36					36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-З/-	44	8	36	18					36			
ОП.09	Физическая культура	-/-З/-	80	40	40	32						40		
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	-/З/-/-	44	8	36	18								36
АД.00	Адаптационные дисциплины		70		70					34	36			
АД.01	Психология личности и	-/З/-/-	34		34	18				34				

	профессиональное самоопределение													
АД.02	Коммуникативный практикум	-/-/3/-/	36		36						36			
П.00	Профессиональный цикл		3265	231	3034	286	128	390	205	179	293	543	576	720
ПМ.00	Профессиональные модули		1465	231	1234	286	128	102	133	107	113	111	216	170
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд. Кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э/-/-/-	556	38	518	48	128	102						
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ/-/-/-	74	12	62	18	32	30						
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ/-/-/-	158	26	132	30	60	72						
УП.01	Учебная практика	3/-/-/-	144		144		36	108						
ПП.01	Производственная практика	3/-/-/-	180		180			180						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/Э/-/-	720	48	672	78			133	107				
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/ДЗ/-/-	86	14	72	16			25	47				
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-/ДЗ/-/-	202	34	168	62			108	60				
УП.02	Учебная практика	-/3/-/-	144		144				72	72				
ПП.02	Производственная практика	-/3/ДЗ/-	288		288						180	108		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	-/-/Э/-	586	38	548	54					113	111		

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента													
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/ДЗ/-	86	14	72	10					36	36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-/-/ДЗ/-	176	24	152	44					77	75		
УП.03	Учебная практика	-/-/З/-	144		144							144		
ПП.03	Производственная практика	-/-/З/-	180		180							180		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/-/-/Э	565	33	532	36							172	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/-/-/ДЗ	81	13	68	8							68	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-/-/-/ДЗ	124	20	104	28							104	
УП.04	Учебная практика	-/-/-/З	144		144								144	
ПП.04	Производственная практика	-/-/-/ДЗ	216		216								216	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/-/-/Э	838	74	764	70							44	360
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	-/-/-/ДЗ	86	14	72	10								72

		Други е форм ы контр оля	0	0	0	0	0	0	0	0
--	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---

*Промежуточная аттестация на 2 экзамена один (Охрана труда) из которых проводится в 1 полугодии и еще один (ПМ.01) во 2 полугодии.