Утверждаю
Директор ГАПОУ РК
«Колледж технологии и предпринимательства»
_____ Германова Г.Н.
«30» августа 2022 г.
Группа 11П, 21П

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы - программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
государственного автономного профессионального образовательного учреждения РК
«Колледж технологии и предпринимательства»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Срок получения образования – 1 год 10 мес.
на базе среднего общего образования

План учебного процесса ППКРС по профессии СПО 43.01.09 "Повар, кондитер"
срок обучения 1 год 10 месяцев на базе среднего общего образования 2022-2024 г.г. (11П, 21П)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам			
				Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс	
					Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам учебной и производственной	Промежуточная аттестация		**1 семестр**	**2 семестр**	**3 семестр**	**4 семестр**
						Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий		Консультации	Экзамены	17 нед	23 нед	17 нед	21 нед
											612	828	612	756
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	18	19
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**ЗЗ/9ДЗ/ЗЭ**	**342**	**18**	**324**	**160**	**164**	**0**	**10**	**12**	**86**	**136**	**30**	**72**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ,0,0,0	38	2	36	24	12	0	0	0	36	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	0,ДЗ,0,0	38	2	36	20	16	0	0	0	0	36	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э,0,0,0	38	2	36	24	12	0	4	6	36	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	0,0,0,Э	38	2	36	28	8	0	6	6	0	0	0	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	0,ДЗ,0,0	34	2	32	20	12	0	0	0	0	32	0	0
ОП.06	Охрана труда	0,ДЗ,0,0	38	2	36	26	10	0	0	0	0	36	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	0,0,ДЗ,0	38	2	36	0	36	0	0	0	0	18	18	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	0,0,0,ДЗ	38	2	36	18	18	0	0	0	0	0	0	36
ОП.09	Физическая культура	З,З,ДЗ,0	42	2	40	0	40	0	0	0	14	14	12	0
	Вариативная часть		**154**	**8**	**146**	**86**	**60**	**0**	**4**	**6**	**32**	**18**	**60**	**36**
ОП.10	Введение в профессию	З,0,0,0	34	2	32	24	8	0	0	0	32	0	0	0
ОП.11	Кухни народов мира	0,0,Э,0	46	2	44	36	8	0	4	6	0	0	44	0
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	0,0,ДЗ,0	36	2	34	8	26	0	0	0	0	18	16	0
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	0,0,0,ДЗ	38	2	36	18	18	0	0	0	0	0	0	36

П.00	**Профессиональный цикл**	**10ДЗ/10Э**	**2348**	**10**	**2338**	**538**	**288**	**1512**	**94**	**90**	**494**	**674**	**522**	**648**
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**2348**	**10**	**2338**	**538**	**288**	**1512**	**94**	**90**	**494**	**674**	**522**	**648**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**362**	**2**	**360**	**94**	**50**	**216**	**16**	**18**	**288**	**72**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э,0,0,0	42	2	40	22	18	0	0	0	40	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		104	0	104	72	32	0	16	6	104	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ,0,0,0	72	0	72	0	0	72	0	0	72	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	0,ДЗ,0,0	144	0	144	0	0	144	0	0	72	72	0	0
ПМ.01	Экзамен по модулю	Э(м)								12	0		0	0
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**658**	**2**	**656**	**124**	**100**	**432**	**22**	**18**	**206**	**450**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	0,Э,0,0	56	2	54	38	16	0	0	0	54	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		170	0	170	86	84	0	22	6	80	90	0	0
УП.02	Учебная практика	0,ДЗ,0,0	144	0	144	0	0	144	0	0	72	72	0	0
ПП.02	Производственная практика	0,ДЗ,0,0	288	0	288	0	0	288	0	0	0	288	0	0
МП.02	Экзамен по модулю	Э(м)								12	0		0	0
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**420**	**2**	**418**	**112**	**54**	**252**	**20**	**18**	**0**	**152**	**266**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	0,0,Э,0	42	2	40	30	10	0	0	0	0	40	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		126	0	126	82	44	0	20	6	0	76	50	0
УП.03	Учебная практика	0,0,ДЗ,0	72	0	72	0	0	72	0	0	0	36	36	0
ПП.03	Производственная практика	0,0,ДЗ,0	180	0	180	0	0	180	0	0	0	0	180	0
ПМ.03	Экзамен по модулю	Э(м)								12	0	0		0

ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**342**	**2**	**340**	**88**	**36**	**216**	**16**	**18**	**0**	**0**	**196**	**144**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	0,0,Э,0	42	2	40	32	8	0	0	0	0	0	40	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		84	0	84	56	28	0	16	6	0	0	84	0
УП.04	Учебная практика	0,0,ДЗ,0	72	0	72	0	0	72	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	0,0,0,ДЗ	144	0	144	0	0	144	0	0	0	0	0	144
ПМ.04	Экзамен по модулю	Э(м)								12	0	0	0	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**566**	**2**	**564**	**120**	**48**	**396**	**20**	**18**	**0**	**0**	**60**	**504**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0,0,0,Э	42	2	40	30	10	0	0	0	0	0	40	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		128	0	128	90	38	0	20	6	0	0	20	108
УП.05	Учебная практика	0,0,0,ДЗ	108	0	108	0	0	108	0	0	0	0	0	108
ПП.05	Производственная практика	0,0,0,ДЗ	288	0	288	0	0	288	0	0	0	0	0	288
ПМ.05	Экзамен по модулю	Э(м)								12	0	0	0	
	Самостоятельная работа													
	Всего	**3З/19ДЗ/13Э**	**2844**	**36**	**2808**	**784**	**512**	**1512**	**108**	**108**	**612**	**828**	**612**	**756**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**		**36**		**36**									**1 нед.**
ПА	**Промежуточная аттестация**		**108**		**108**				**108**	**108**				
	ВСЕГО		**2988**	**36**	**2952**									**82 нед.**

дисциплин и МДК	**396**	**360**	**324**	**216**
учебной практики	144	108	108	108
производст. практики	72	360	180	432
экзаменов (без учета физической культуры)	2	3	4	4
дифф. зачетов (без учета физической культуры)	2	6	5	5

Государственная итоговая аттестация 1 неделя

Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена

		зачетов (без учета физической культуры)		1	0	0	0

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
43.01.09 "Повар,кондитер" 2022-2024 г.г. (11П, 21П)
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	21	7	12	1	0	11	**52**
II курс	15	6	17	2	1	2	**43**
Всего	**36**	**13**	**29**	**3**	**1**	**13**	**95**