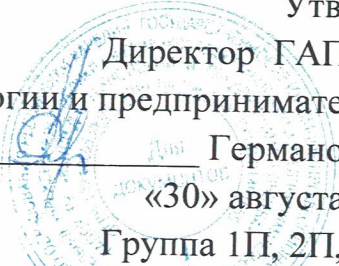


Утверждаю
Директор ГАПОУ РК
«Колледж технологии и предпринимательства»
_____ Германова Г.Н.
«30» августа 2023 г.
Группа 1П, 2П, 3П, 4П



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Квалификации: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ППКРС – 3 года 7 месяцев
на базе основного общего образования с получением среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный
УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

**План учебного процесса образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
срок обучения 3 года 7 месяцев на базе основного общего образования 2023-2027 г.г. (1П, 2П, 3П, 4П)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам							
		зачеты	экзамены			теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	практики	самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс		IV курс	
										консультации	экзамены	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
												нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Общеобразовательный цикл	53/8ДЗ	5Э	2052	1218	804	1218	0	0	0	30	398	466	360	550	196	82	0	0
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины	53/8ДЗ	5Э	2052	1218	804	1218	0	0	0	30	398	466	360	550	196	82	0	0
ОД.01	Русский язык		4	120	76	38	76	0	0	0	6	32	30	24	34	0	0	0	0
ОД.02	Литература	4		200	116	84	116	0	0	0	0	44	52	44	60	0	0	0	0
ОД.03	История		5	188	112	70	112	0	0	0	6	24	38	26	54	46	0	0	0
ОД.04	Обществознание	6		108	52	56	52	0	0	0	0	0	0	0	0	48	60	0	0
ОД.05	География	4		108	54	54	54	0	0	0	0	0	20	42	46	0	0	0	0
ОД.06	Иностранный язык	4		144	144	0	144	0	0	0	0	22	38	22	62	0	0	0	0
ОД.07	Математика		4	340	114	220	114	0	0	0	6	66	98	76	100	0	0	0	0
ОД.08	Информатика (углубленный уровень)		5	208	168	34	168	0	0	0	6	34	30	34	66	44	0	0	0
ОД.09	Физическая культура	1,2,3,4,5,6		172	168	4	168	0	0	0	0	28	30	28	36	28	22	0	0
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	1		68	46	22	46	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0	0
ОД.11	Физика	5		108	14	94	14	0	0	0	0	0	0	28	50	30	0	0	0
ОД.12	Химия (углубленный уровень, в т.ч. Индивидуальный проект 32 часа)		4	144	94	44	94	0	0	0	6	32	34	36	42	0	0	0	0
ОД.13	Биология	2		144	60	84	60	0	0	0	0	48	96	0	0	0	0	0	0

ОПБ	Обязательный профессиональный блок			3240	2528	630	482	1944	42	10	60	214	398	252	314	416	782	612	252
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	33/9ДЗ	0Э	396	196	178	196	0	22	0	0	108	72	36	32	0	50	68	30
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		36	18	16	18	0	2	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		36	16	18	16	0	2	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1		36	12	22	12	0	2	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6		36	8	26	8	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	18	18
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4		32	12	18	12	0	2	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	1		36	10	24	10	0	2	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6		36	34	0	34	0	2	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	3		36	18	16	18	0	2	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	7,8		40	34	4	34	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	28	12
ОП.10	Основы бережливого производства	7		36	14	20	14	0	2	0	0	0	0	0	0	0	14	22	0
ОП.11	Основы финансовой грамотности	1		36	20	14	20	0	2	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	23/16ДЗ	11Э	2772	2260	452	286	1944	20	10	60	106	326	216	282	416	732	544	150
ПМ.00	Профессиональные модули	23/16ДЗ	11Э	2772	2260	452	286	1944	20	10	60	106	326	216	282	416	732	544	150
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3ДЗ	2Э	432	342	78	48	288	4	2	12	106	326	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1		32	18	12	18	0	2	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	106	30	66	30	0	2	2	6	74	32	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	2		108	108	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	2		180	180	0	0	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0
ПА.01	Промежуточная аттестация		2	6	6	0	0	0	0	0	6	0	6	0	0	0	0	0	0

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЗДЗ	2Э	612	508	92	70	432	4	2	12	0	0	0	0	0	32	430	150		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		32	10	20	10	0	2	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7	142	60	72	60	0	2	2	6	0	0	0	0	0	0	142	0		
УП.05	Учебная практика	7		144	144	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0		
ПП.05	Производственная практика	8		288	288	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	144		
ПА.05	Промежуточная аттестация		8	6	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6		
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72	72														72		
	ВСЕГО	83/32ДЗ	15Э	5292	3746	1434	1700	1944	42	10	90	612	864	612	864	612	864	612	252		
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	23/1ДЗ	1Э	144	134	10	56	72	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	144		
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни	23/1ДЗ	1Э	144	134	10	56	72	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	144		
МДК.06.01	Особенности приготовления блюд карельской кухни	8		36	28	8	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36		
МДК.06.02	Освоение компетенций цифровой экономики	8		30	28	2	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30		
ПП.06	Производственная практика	8		72	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72		
ПА.06	Промежуточная аттестация		8	6	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6		
	Всего	103/33ДЗ	16Э	5436	3880	1444	1756	2016	42	10	96	612	864	612	864	612	864	612	396		
Государственная итоговая аттестация												дисциплин и МДК		612	570	540	648	282	354	210	96
												учебной практики		0	108	72	108	0	216	144	0
Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена												производственной практики		0	180	0	108	324	288	252	216
												экзаменов (без учета физической культуры)		0	2	0	4	3	3	2	2
												дифференцированных зачетов (без учета физической культуры)		4	5	2	5	3	7	2	3
												зачетов (без учета физической культуры)		1	0	0	0	0	0	1	2

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
43.01.09 "Повар,кондитер" 2023-2027 г.г. (1П, 2П, 3П, 4П)
Срок обучения 3 года 7 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	32	3	5	1	0	11	52
II курс	32	5	3	1	0	11	52
III курс	17	6	17	1	0	11	52
IV курс	8	4	13	1	2	2	30
Всего	89	18	38	4	2	35	186

