



Утверждаю

Шаповалова Т.А.

30 августа 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области "Семикаракорский агротехнологический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
код наименование профессии

по программе базовой подготовки
уровень образования основное общее образование

квалификация: повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд

форма обучения Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2022

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

профиль получаемого профессионального образования

от 09.12.2016г. № 1569

Приказ об утверждении ФГОС

		38	4	51	79	50	38	36
ОУД.12	География	- ДЗ	160	51	79	50	38	36
	Дополнительные дисциплины	-/4/-	36			50	216	
УД.01	Экология	- ДЗ	48	15	43		50	
УД.02	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий	- ДЗ	24	36				
УД.03	Астрономия	ДЗ	24		36		36	36
УД.04	Эффективное поведение на рынке труда (индивидуальный проект)	- ДЗ	28				36	60
УД.05	Деловое общение	- ДЗ	404	20	160	62	498	60
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/8/-						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	- ДЗ	48	20	40		60	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	- ДЗ	48		60		60	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- ДЗ	48		60		60	60
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	- ДЗ	52			62	60	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	- ДЗ	48				60	60
ОП.06	Охрана труда	- ДЗ	56				60	
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	- ДЗ	16				36	
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	- ДЗ	40				40	
ОП.09.	Физическая культура	-/5/10	1096	32	110	144	3066	60
ПМ.00	Профессиональный цикл							
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	- ДЭ	142	32	110	144	430	60
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	- Э	86	32	76		108	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		56	34	36		70	

УП.01	Учебная практика	108					108						
ПП.01	Производственная практика	144											
ЭД	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12											
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	704	ДЭ	216			140	408	156				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	100	Э	166			112	96					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	208		50			28	72					
УП.02	Учебная практика	180	ДЗ										
ПП.02	Производственная практика	216											
ЭД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	12											12
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	646	ДЭ	258				106	540				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	80	Э	64				80					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	242		194				26	216				

		кулинарных изделий, закусок																								
УП.03	Учебная практика	- - - - - ДЗ	144																				144			
ПП.03	Производственная практика		180																					180		
ЭД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12																					12		
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	- - - - - ДЭ	430	142																				110	320	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	- - - - - Э	132	106																				74	58	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		46	36																					46	
УП.04	Учебная практика	- - - - - ДЗ	108																						72	
ПП.04	Производственная практика		144																						144	
ЭД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		12																						12	
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- - - - - ДЭ	856	338																					196	660
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	- - - - - Э	298	238																					166	132

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		126	100								30	96
УП.05	Учебная практика	-55555555-ДЗ	216										216
ПП.05	Производственная практика		216										216
ЭД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий различного ассортимента		12										12
		-/25/13	5616	612	864	612	612	756	612	828	576		756
			6 нед					108		36	36		36
			2 нед										72
			5904	612	864	612	504	612	372	312	360		324
Промежуточная аттестация													
ГИА													
ВСЕГО													
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося			Всего					144	180	180	72		216
				Дисциплин и МДК									
				Учебной практики									
				Производственной									
				Практики									
				Экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных) дифф. зачетов	1		4	1	3	2			2
				Зачетов			5	2	2	2			3
Государственная (итоговая) аттестация: Демонстрационный экзамен					7	5	5		2	2	2		3