Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

Утве	рждаю
211100	pmouro

Директор

Кочетов Е.В.

30.08.2024	
	30.08.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

ГБГ	1ОУ РО "Шахтинский	региональный і	колледж топлива и энер	гетики им.а	к. Степанова П.И."	
		наименование обра	зовательного учреждения (организа	ации)		
	по п	рофессии средне	его профессионального об	разования		
43.01.09	Повар, кондитер					
КОД	наименование профессии					
			основ	ное общее о	бразование	
			Уровень образова	ния, необходимы	й для приема на обучение	
квалификация:	Повар, кондитер					
форма обучения	Очная	Срок получе	ения образования по ОП	2г 10м	год начала подготовки по УП	2024
профиль получаемого проф	ессионального образов	ания	Естественнонаучный			
			при реализации программы сред	днего общего обра	азования	
Приказ об утверждении ФГС	ОС от	09.12.2016 I	№ 1569			

Виды деятельности

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1 Календарный учебный график

		Ce	нтя(брь			Ок	стяб	рь			1оя(брь	,		Į	Дека	абрі	,	_		Янва	арь		, _	Фег	врал	Ъ			Ма	эрт			А	прел	ΠЬ	·-		М	ай			Ин	онь		I	ī	Ию)ЛЬ	Ι.	I		Авгу	уст		
Курс	1 - 7	8 - 14			22 - 28	29 сен - 5 окт	. I	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3-9	10 - 16		17 - 23		1		15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв				C2 - C.	эф т - я	1		16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15		23 - 29	∺	6 - 12	1.	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10		- 1		1 - 7			22 - 28		٠ ر		90 - 00	ر ا	27 MOJ -2 aBr	3 - 9	1	17 - 23	24 - 31	
	1	2	2 :	3	4	5	6	7	8	9	10	11	1 1	12 1	13	14	15	16	17	18	19	20) 2	1 2	2 2	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	1 4	5 4	6 4	17 4	8 4	49	50	51	52	
0	*	k	k :	*	*	*	*	*	*	*	*	*	< >	*	*	*	*	*	*	*	*	*	: >	k >	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	: *	* *	ķ 3	* *	*	*	*	*	*	
I																			Α	К	К																									Α	К	(k	(k	()	К	{	К	К	К	К	
II																			Α	К	К																									Α	К	K	(k	(К	<	К	К	К	К	
III																			Α	К	К																	П	П	П	П	П	П	Α	Γ	Γ	*	: *	* *	* *	* *	*	*	*	*	*	
Обозначения: Обучение по циклам у Учебная практика																																																									
						[Α	П	ром	ежу	точ	ная	ат	тест	гаци	1Я											П	П	ооиз	вод	СТВ	енна	я пр	ракт	ика											Γ]	Госу	/дар	СТВ	енна	N RE	тог	овая	я ат	тес	гация

2 Сводные данные по бюджету времени

									Прак	тики			ГИА				
Курс		Обучение по циклам		Промеж	уточная атт	естация	(Произв	я практ водствен ичение)		Произв пр	одствен актика	ная	Прове-□ дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Bcero	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	32 1/2	13 1/2	19	2	1	1	2 1/2	2 1/2		4		4		11	52		
II	27	10 1/2	16 1/2	2	1	1	5 1/2	5 1/2		6 1/2		6 1/2		11	52		
III	23 1/2	8 1/2	15	2	1	1	5 1/2	5 1/2		8	2	6	2	2	43		
Всего	83	32 1/2	50 1/2	6	3	3	13 1/2	13 1/2		18 1/2	2	16 1/2	2	24	147		

Неделя отсутствует

	Формы промежуточной аттестац		ка обучающихся, ч.	Семестр 1	Курс 1	Семестр 2		Ре Семестр 3	вспределение по курсам и семе Курс 2	Семестр 4	Сенестр 5	Курс 3	70 6 O65ë4 OF
Индекс Индек Индекс Индекс Индекс Индекс Индек Индекс Индекс Индек Индекс Индекс Индекс Индекс Индекс Индекс Индекс Индекс	эмены р. зачеты не проесты	- LO	в том числе Про	16 нед в том числе	Προ меж şi μ δ	23 нед в том чи	пе Про	16 нед в том числ	e Npo	23 нед в том числе Про	16 нед в том ч	15 (6)) нед в том числе Про ЦК
	3kg Approximately Kypcosi	Caroor Con Discours	Date and Dat	Canoo Canoo Criper Criper Decuns, yooden Tho. 38eerres 7156.	SOMETIVE SOMETIVE MANAG	C riper C riper C riper Tipe. 38eervee 766.	Salvestves Ashestves Metare Indoo	Caron Croer Decury Yearn Th. 38estres 38estres	Consequence State of the Consequence State of the Consequence of the C	C rpor Descrive yposen ypos yposen yposen yposen yposen yp	C riper C riper Descrive, Viocen Th. 339461746	New New	9 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
3 ОД ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5 12	9 1476 23 20 1381 10	43 322 16 52 23 1	322 6 304 200 104	12 551	4 529 371 158	18 206	6 192 162 26 4	8 315	4 276 230 34 12 12 23	82 80 80	2	
6 ОУД.01 Русский язык 7 ОУД.02 Литература	2 2	1 84 2 78 7 1 119 117 11	8 4	32 32 32 48 48 48	52 71	2 46 46	2				82 80 80		
8 ОУД.03 История 9 ОУД.04 Обществознание 10 ОУД.05 География	5 4	1 135 133 13 82 80 8 71 69 4	0 2 9 20 2 2	32 32 32	71	69 69	2 32		71	69 49 20 2	82 80 80		
11 ОУД.06 Иностранный язык 12 ОУД.07 Математика 13 ОУД.08 Информатика	24	88 2 78 12 240 10 218 21 2 119 117 5	19 12	34 32 32 32 32 32 50 48 28 20 34 32 32	60	2 46 46 69 69 69 29 40	60	6 48 48	6 79	4 69 69 6			
14 ОУД.09 Физическая культура 15 ОДБ.10 Основы безопасности и защиты Родины 16 ОДБ.11 Физика 17 ОДБ.12 Хиния	2 34	71 69 5 151 23 124 10	9 10 2 2 08 16 4 23	32 32 32	71	69 59 10	2 34	32 28 4	2 117	92 80 12 2 23			
18 ОДБ.13 Биология 19 * 21 ОДП Профильные дисциплины	1 4	3 80 78 5	4 24 2				32	32 22 10	48	46 32 14 2			
22 *													
25 27 28 ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9 26	8 2880 44 36 2476 89	92 420 246 108	290 2 6 270 124 50	12 313	2 297 79 26 5	4 14 406	16 10 368 102 56 18	12 549 2	527 166 37 96 20	530 8 12 488 132 62	10 22 792 14 8 526 289	
31 ОП.01 Основы микробислогии, физислогии питания, санитарии и гигисны	3 9 5	5 819 10 18 753 46 60 6 48 3	6 12 6		10 46	46 30 16	52	2 48 32 16	2 96	92 69 23 4	94 6 80 36 44 60 6 48 36 12	8 387 6 6 361 200 6 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8	36 24
товаров Техническое оснащение и организация рабочего места	1 1	124 2 6 108 7 66 64 4	8 16 2	78 2 6 62 46 16 66 64 48 16	2 46	46 30 16							36 88 36 30
34 On.04 Эконовические и правовые основы профессиональной деятельности 35 On.05 Основы калькуляции и учёта 36 On.06 Окража труда	6	49 2 45 3 92 4 6 76 5 6 45 45 3	2 24 6									92 4 6 76 52 45 45 45 35	24 6 32 60
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	4	3 59 2 55 5 6 45 45 3	5 2				34	2 32 32	25	23 23 2		45 45 31	46 13 14 36 9
39 ОП.09 Физическая культура 40 ОП.10 Рисование и лепка Информационные технологи в	6	109 101 47 45 2	2 43 2				18		2 25		34 32 32	47 45 2	
41 ОП.11 профессиональной деятельности / Адаптивные информационаме технологи в профессиональной деятельности знаний 42 ОП.12 Деловое общение		4 46 46 4	0 20						46	46 46		30 30 10	46
43 ОП.13 Кузня народов мира 44 * 46 ПЦ Профессиональный цикл	6 17	47 45 3 3 2061 34 18 1723 43		146 144 30 18	2 267	2 251 49 10 5	4 14 354	14 10 320 70 40 18	10 453 2	435 97 14 96 16	436 8 6 408 96 18	47 45 33 10 14 405 8 2 165 89	
Приготовление и подготовка к реализации полуфебрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассертимента	1 4	413 2 395 7	9 28 54 16 :	146 144 30 18	2 267	2 251 49 10 5	4 14						260 153
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализация и хранения купинарных полуфобрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к	1 2	50 48 3		50 48 30 18	2 117	2 113 49 10 5	4 2						32 18 72 45
		/ час 96 96 не	2 2/3	чес 96 нед 2	2/3 480	нед	час	мед	480	нед	чес нед	час мед	72 24
57 ПП.01.01 Производственная практика 58 ПП+		/ vac 138 138 Hd		час нед	490	138 нед 3	5/6 yac	нед	vac	нед	чэс нед	чэс кед	72 66
60 ПМ.01.3К Эксамен по модулю 61 Всего часов по МДК Приготовление, оформление и подготовка к	2	12 167 161	12		12		12						12
63 ПМ.02 реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 3	448 8 6 418 8					180	6 6 160 22 24 18	8 268 2	258 66 72 8			386 62
кулинарных изделий, закусок Процессы приготовления, подготовки к 66 МДК.02.02 реализации и пречентации провых блюд	3 4	84 6 6 64 2 142 2 138 6					84	6 6 64 22 24 18	8 142 2	138 66 72 2			32 52 132 10
кулинарных изделий, закусок 67 МДК* 69 УП.02.01 Учебная практика	3 PN V	/ час 96 96 не		чес нед	час	нод	480	96 нед 2			чес нед	мед мед	
70 УП* 72 ПП.02.01 Производственная практика 73 ПП*		/ vac 120 120 ne		чес нед	час	нод	час	исд	vac	120 нед 3 1/3	чес нед	чэс нед	120
75 ПМ.02.9К Экзамен по модулю 76 Всего часов по МДК	4	6 226 202	6						6	6			6
78 ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации экоподных блюд, купинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 4	1 359 8 4 337 7	9 30 24 10				174	8 4 160 48 16	2 185	177 31 14 24 8			314 45
Организация приготовления, подготовки к ФДК.03.01 реализации и предентации холориах блюд, кулинарных каделий, замуски Процессы приготовления, подготовки к 81 МЛК 03.02 реализация и розвиждения украпурация блюди.	3	42 4 4 32 2	2 10 2				42	4 4 32 22 10	2				32 10
81 МДК.03.02 реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	3 107 4 101 5	7 20 24 2				36	4 32 26 6	71	69 31 14 24 2			96 11

82 МДК*							
	чебная практика	3 PTI V vac 96 96 Heq 2.2/3	час нед	час нед	час 96 нед 2 2/3	час нед	час нед час нед 72 24
85 YTT+							
	роизводственная практика	4 PN V 48C 108 108 Heg 3	час нед	час нед	час нед	час 108 нед 3	час нед 108
88 nn+							
90 FIM.03.3K 3k	кзамен по модулю	4 6				6	6
91 Bc	сего часов по МДК	149 133					
Dr.	риготовление, оформление и подготовка к						
93 DM 04 PE	вализации холодных и горячих сладких блюд,	1 2 1 292 8 6 264 58 8 30 14					292 8 6 264 58 8 30 14 252 40
де	есертов, напитков разнообразного						
	сортинента						
95 M/JK 04 01 De	рганизация приготовления,подготовки к еализации горячих и холодных сладких блюд,	5 40 4 2 32 24 8 2					40 4 2 32 24 8 2 3 32 8
де	есертов, напитков						
np	роцессы приготовления, подготовки к						72 4 4 64 34 30 64 8
96 МДК.04.02 ре	вализации горячих и холодных сладких блюд, всертов, напитков	6 72 4 4 64 34 30					72 4 4 64 34 30 64 8
97 МДК*	ccpros, numeros						
	чебная практика	5 PN V vac 96 96 Hea 2 2/3					час 96 нед 2 2/3 час нед 72 24
# YII+	чеолан практика	5 PN V 48C 96 96 Mcg 2 2/3	чес нед	час нед	час нед	час. нед	40C 70 MCQ 2 470 40C MCQ 72 24
-							
	роизводственная практика	5 PN V vac 72 72 Hcq 2	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2 час нед 72
# nn+							
		5 12 12					12 12 12
# Bo	сего часов по МДК	112 96					
n	риготовление, оформление и подготовка к						
# NM.05 pe	еализации хлебобулочных, мучных	1 3 1 549 8 2 309 127 38 48 14					144 144 38 10 405 8 2 165 89 28 48 14 484 65
80	эндитерских изделий разнообразного						
- 0	рганизация приготовления,подготовки к						
# MДK.05.01 pe	рганизация приготовления, подготовки к еализации хлебобулочных, мучных	5 48 48 38 10					48 48 38 10 32 16
KD	эндитерских изделий						
Πp	роцессы приготовления, подготовки к						
# МДК.05.02 ре	еализации хлебобулочных, мучных эндитерских изделий разнообразного	6 177 8 2 165 89 28 48 2					177 8 2 165 89 28 48 2 128 49
ac	сортимента						
# МДК*							
# YTI.05.01 Yu	чебная практика	5 PN V vac 96 96 Heg 2.2/3	час нед	час нед	час нед	час нед	час 96 нед 2 2/3 час нед 96
# YIT+							
# 00.05.01 0	роизводственная практика	6 PD vac 216 216 Meg 6	unc unn	uac uac	uac wan	unc unc	час нед час 216 нед 6 216
# NN+	ротоводственных приктика	0 111 42 230	The Image	TOTAL TRANSPORT	The State of the S	The Property of the Property o	40. No. 11. No. 11.
# DM 05 3V 3v	кзамен по модулю	6 12 12					12 12 12
	сего часов по МДК	225 213					11 11 11
# DM*	CO O FECCIO ITO FIGURE	223					
-							
# yq	чебная и производственная практики	час 1134 1134 нед 31 1/2	час 96 нед 2 2/3	час 138 нед 3 5/6	час 192 мед 5 1/3	час 228 нед 6 1/3	час 264 нед 7 1/3 час 216 нед 6
# 94	чебная практика	час 480 480 нед 13 1/3	час 96 нед 2 2/3	час нед	час 192 нед 5 1/3	час нед	час 192 нед 51/3 час нед
	Концентрированная	vac Hog	чэс нед	час нед	час нед	час нед	48C MEA 48C MEA
#	Рассредоточенная	час 480 480 мед 13 1/3	чэс 96 нед 2 2/3	час нед	час 192 нед 5 1/3	час нед	час 192 нед 51/3 час нед
# No	роизводственная практика	час 654 654 нед 18 1/6	час нед	час 138 нед 3 5/6	час нед	час 228 нед 6 1/3	час 72 нед 2 час 216 нед 6
	Концентрированная	час 216 216 нед 6	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед час 216 нед 6
	Рассредоточенная	час 438 438 нед 12 1/6	час нед	час 138 нед 3 5/6	час нед	час 228 нед 61/3	час 72 нед 2 час нед
	осударственная итоговая аттестация	час 72 72 нед 2	час нед	час нед		час нед	час нед час 72 нед 2
	эщита выпускной квалификационной работы	VSC HCQ	час нед	час нед	час нед	час нед	час иед час иед
	роведение государственных экзаменов	час 72 72 нед 2	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед час 72 нед 2 72
	ОНСУЛЬТАЦИИ по О	20	6	4	6	4	
-	ОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	26		,	10		17. 0
-		30	•				12 8
# OE	БЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В КАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14 38 17 4428 67 56 3857 1935 742 262 160 2	3 612 2 12 574 324 154 24	864 2 4 826 450 184 54 32	612 16 16 560 264 82 22 20	864 2 4 803 396 71 108 32 23	612 8 12 568 212 62 30 24 864 14 8 526 289 189 48 28 3578 850
-							
	кзамены (без учета физ. культуры)		2	3	2	3	2 2
	эчеты (без учета физ. культуры)						
	иффер. зачеты (без учета физ. купьтуры)		5	5	3	7	5 5
	урсовые проекты (без учета физ. культуры) урсовые работы (без учета физ. культуры)						
	урсовые работы (без учета физ. культуры) онтрольные работы (без учета физ. культуры)						
Ko	оптрольные расоты (сез учета физ. культуры)						

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Н дисциплины/МДК	lаименование
1		Комплексный диф. зачет	3	УП.03.01 Учебная практика УП.03.01 Учебная практика	
2		Комплексный диф. зачет	4	ПП.02.01 Производственная практика ПП.03.01 Производственная практика	