Согласованно:
Директор ООО «Оптима»
_____ Голубева А.Е.
« 29» июня 2019 г.

Подписано цифровой подписью: Кочетов Евгений Викторович
DN: 1.2.643.3.131.1.1=120C363135313030343736323336, 1.2.643.100.3=120B303330353435343343343135, email=info@topcollege.ru, c=RU, st=Ростовская область, l=Шахты, o=ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ "ШАХТИНСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ТОПЛИВА И ЭНЕРГЕТИКИ ИМ. АК. СТЕПАНОВА П.И.", givenName=Евгений Викторович, sn=Кочетов, cn=Кочетов Евгений Викторович
Дата: 2021.12.21 08:23:21 +03'00'

Утверждаю:
Директор ГБПОУ РО «ШРКТЭ им. ак. Степанова П.И»
_____ Е.В. Кочетов
« 31» июня 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих

Квалификация: повар (3- 4 разряд)
кондитер (3-4 разряд)
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения - 3года, 10 месяцев
на базе основного общего образования с получение среднего общего образования
профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.													
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
									Всего	в том числе					
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия		
1	2	3	4	5	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3		16		2119	25	29	2022	1301	721			43	
ОДБ	Базовые дисциплины	2		10		1591		22	1540	987	553			29	
ОДБ.01	Русский язык	4				133		4	123	57	66			6	
ОДБ.02	Литература			4		165			163	113	50			2	
ОДБ.03	Иностранный язык			5		171			169		169			2	
ОДБ.04	Математика	4				234		4	224	189	35			6	
ОДБ.05	История			4		174			172	172				2	
ОДБ.06	Физическая культура			4		173			171	7	164			2	
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности			3		72			70	61	9			2	
ОДБ.08	Физика			4		124			122	100	22			2	
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)			4		175			173	173				2	
ОДБ.10	География			2		72			70	50	20			2	
ОДБ.11	Экология			2		72			70	66	4			2	
ОДБ.12	Астрономия			2		37			35	27	8			2	
ОДП	Профильные дисциплины	1		2											
ОДП.01	Информатика			3											
ОДП.02	Химия	4				375	10	4	351	254	97			10	
ОДП.03	Биология			3		115	2		111	42	69			2	
ПОО	Предлагаемые ОО			4		185	6	4	169	145	24			6	
ПОО.01	Основы рисования и лепки			2		75	2		71	67	4			2	
ПОО.02	Индивидуальное проектирование			2											
ПОО.03	Эффективное поведение на рынке труда			3											
ПОО.04	Деловое общение			8		155	8		139	69	70			8	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13		16		3605	145	71	1706	867	420	419		63	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3		6		584	38	18	503	273	226	4		25	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2		62	4		56	30	22	4		2	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2				65	2	2	55	28	27			6	

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2				66	2	2	56	28	28			6	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8		71	4		65	49	16			2	
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	3				102	6	4	86	45	41			6	
ОП.06	Охрана труда			7		65	4		59	31	28			2	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		62			60	48	12			2	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4		42	4	2	34	20	14			2	
ОП.09	Физическая культура			6		54			52		52			2	
ПЦ	Профессиональный цикл	10		10		3021	107	53	1203	594	194	415		38	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		2		476	2		276	80	46	54		18	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			1		67	2		65	27	38				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2				121			115	53	8	54		6	
УП.01.01	Учебная практика					РП	час		96	нед				3	
ПП.01.01	Производственная практика			4		РП	час		180	нед				4	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		2		666	31	6	357	125	40	96		20	
МДК.02.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4		75	7		66	26	40			2	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5				231	24	6	195	99		96		6	
УП.02.01	Учебная практика					РП	час		96	нед				3	
ПП.02.01	Производственная практика			4		РП	час		252	нед				4	
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6													
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		2		596	16	6	228	108	30	90		22	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6		74	6	2	64	34	30			2	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7				186	10	4	164	74		90		8	
УП.03.01	Учебная практика					РП	час		144	нед				4	
ПП.03.01	Производственная практика			6		РП	час		180	нед				5	
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6													

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2		2		435	12	4	219	107		40		20	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			6		56	4		50	50				2	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7				115	8	4	97	57		40		6	
УП.04.01	Учебная практика					РП	час		72	нед				3	
ПП.04.01	Производственная практика			7		РП	час		180	нед				4	
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	7													
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		2		902	21	6	567	211	60	140		20	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8		136	5	2	127	67	60			2	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8				310	16	4	284	144		140		6	
УП.05.01	Учебная практика					РП	час		156	нед				5	
ПП.05.01	Производственная практика			8		РП	час		288	нед				6	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8													
	Учебная и производственная практики						час		1644	нед				45	

	Учебная практика			час	564	нед	20
	Концентрированная			час	144	нед	20
	Рассредоточенная				420	нед	

	Производственная практика			час	1080	нед	25
	Концентрированная			час	1080	нед	25
	Рассредоточенная			час		нед	

	Государственная итоговая аттестация			час	72	нед	2
	Защита выпускной квалификационной работы			час	72	нед	2
	Проведение государственных экзаменов			час		нед	

	Консультации по О		12	

	Консультации по ПП		32	