

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор ГБПОУ РО "ШРКТЗ им. ак. Степанова
П.И."

Е.В. Кочетов

31.08.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБПОУ РО «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.»

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.																	Курс 1																				Кур															
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем						Пром. еж. атт. ст. ация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3																									
													Всего	в том числе							Объём ОП	Самост.	Консульт.	С преподав.	16 нед				Объём ОП	Самост.	Консульт.	С преподав.	23 нед				Объём ОП	Самост.	Консульт.	С преподав.	16 нед				Объём ОП	Самост.		Консульт.	С преподав.	23 нед												
														Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пром. еж. атт. ст. ация							Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия					Семинар. занятия	Пром. еж. атт. ст. ация	Индивид. проект	Лекции, уроки					Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пром. еж. атт. ст. ация						Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пром. еж. атт. ст. ация	Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Пром. еж. атт. ст. ация	Индивид. проект
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	67	68														
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																										36	35.75						36	35.74						36	36						36						36								
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	8	17				14	2160		28	2052	1447	605			80					6	336	262	74			14			596	4	574	464	110		18			10	416	338	78			18																
4	ОДБ	Базовые дисциплины	3		16			11	1469		10	1411	862	549			48			230			224	156	68			6		396			574	390	292	98		6		256		4	240	176	64			12														
5	ОУД.01	Русский язык	3		12				138		4	126	126				8		34				32	32				2		48			46	46			2		56		4	48	48			4																
6	ОУД.02	Литература			134			2	224			218	218				6		34				32	32				2		69			69	69				50			48	48				2																
7	ОУД.03	Родная литература			5				34			32	32				2																																													
8	ОУД.04	Иностранный язык	7					1-6	292		4	282		282			6		32				32		32							46			46		46			32			32		32																	
9	ОУД.05	История	4		3			2	196		2	186	186				8														69		69	69				50			48	48				2																
10	ОУД.06	Информатика			3			12	166			164	164				2		64				64	64							68		68	68				34			32	32				2																
11	ОУД.07	Физическая культура			1-6				269			257		257			12		34				32		32			2		48			46		46		46		2		34			32		32			2													
12	ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2			1	80			78	68	10			2		32				32	28	4					48			46	40	6		2																									
13	ОУД.09	Астрономия			6				70			68	68				2																																													
14	*																																																													
15	ОДП	Профильные дисциплины	5		1			3	691		18	641	585	56			32		126		6	112	106	6				8		200		4	184	172	12		12		188		6	176	162	14			6															
16	ОУД.10	Химия	4					35	209		2	201	169	32			6																						32			32	24	8																		
17	ОУД.11	Математика	1-3						307		14	275	275				18		76		6	64	64					6		123		2	115	115			6		108		6	96	96				6															
18	ОУД.12	Биология	2		1			3	175		2	165	141	24			8		50				48	42	6			2		77		2	69	57	12		6		48			48	42	6																		
19	*																																																													
20	ОО	Предлагаемые ОО																																																												
21	*																																																													
22	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11		30				10	3672	48	44	3444	1052	454	294		136		256	4	6	236	80	60				10		268	6		248	46	10	54		14		168		4	160	42	16	6		4													
23	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3		9			3	723	12	14	661	363	298			36		110	4	6	92	50	42				8																																		
24	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	5						58	4	4	44	32	12			6																																													
25	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1						76	4	6	60	44	16			6		76	4	6	60	44	16			6																																			
26	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			6				48			46	30	16			2																																													
27	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8			7	76			74	66	8			2																																													
28	ОП.05	Основы калькуляции и учёта	5						74	4	4	60	40	20			6																																													
29	ОП.06	Охрана труда						8	42			42	32	10																																																
30	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8				44			42		42			2																																													
31	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4				48			46	28	18			2																																													
32	ОП.09	Физическая культура			78				78			74		74			4																																													
33	ОП.10	Рисование и лепка			1				34			32	6	26			2		34				32	6	26		2																																			
34	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности знаний			7			6	80			78	32	46			2																																													
35	ОП.12	Организация хранения и контроль запасов и сырья			8				65			63	53	10			2																																													
36	*																																																													
37	ПЦ	Профессиональный цикл	8		21			7	2949	36	30	2783	689	156	294		100		146				144	30	18			2		268	6		248	46	10	54		14		168		4	160	42	16	6		4														
38	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4				414	6		392	76	28	54		16		146				144	30	18			2		268	6		248	46	10	54		14																								
39	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов			1				50			48	30	18			2		50				48	30	18			2																																		
40	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полу																																																												

[illegible]

[illegible]

