

Федеральное агентство по образованию

ГБПОУ РД "Индустриально - промышленный колледж"

План одобрен Педагогическим советом

Протокол № 1 от 30.08.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор



Гаджиалиева Р.Х.

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

43.01.09

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование
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

Год начала подготовки (по учебному плану)

2023

Учебный год

2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1569 от 09.12.2016

№	Индекс	Наименование	Семестр 5							Неделя	Семестр 6							Неделя	Итого за курс							Каф.	Семестр					
			Контроль	Академических часов							Контроль	Академических часов							Контроль	Академических часов								Неделя				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП			СР	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	ИП	СР	Контроль	Всего	Кон такт.				Лек	Лаб	Пр	ИП
ИТОГО (с факультативами)				612								864									1476											
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612					17			864									1476											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36								36								36												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																														
		Аудиторная нагрузка		35.17								32								33.59												
		Во взаимодействии с преподавателем		35.17								32								33.59												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				432	422	169		253	10		ТО: 12 Э:	540	480	216		264	20	40		ТО: 15 Э:	972	902	385		517	20	50		ТО: 27 Э:			
1	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ЗаО	35	35			35												ЗаО	35	35			35							345
2	ОПЦ.09	Физическая культура	ЗаО	35	35			35												ЗаО	35	35			35							345
3	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		235	235	75		160			Эк	162	122	20		102	20	20		Эк	397	357	95		262	20	20					456
4	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		95	95	45		50													95	95	45		50							45
5	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		68	68	30		38				84	44	20		24	20	20			152	112	50		62	20	20					456
6	ПМ.02.01(К)	квалификационный экзамен									Эк	6	6			6				Эк	6	6			6							6
7	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		307	297	94		203	10		Эк	311	291	79		212		20		Эк	618	588	173		415		30					56
8	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		97	97	47		50				59	59	29		30					156	156	76		80							56
9	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		102	92	47		45	10			138	118	50		68		20			240	210	97		113		30					56
10	ПМ.03.01(К)	квалификационный экзамен									Эк	6	6			6				Эк	6	6			6							6
11	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента										391	391	117		274					391	391	117		274							67
12	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента										55	55	25		30					55	55	25		30							67
13	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента										192	192	92		100					192	192	92		100							67
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				ЗаО(2)							Эк(2)							Эк(2) ЗаО(2)														
ПРАКТИКИ			(План)	180	180			180			5	324	324			324			9		504	504			504				14			
	УП.02.01	Учебная практика		36	36			36			1	36	36			36			1		72	72			72				2		456	
	УП.03.01	Учебная практика		72	72			72			2	36	36			36			1		108	108			108				3		56	
	УП.04.01	Учебная практика										72	72			72			2		72	72			72				2		67	
	ПП.02.01	Производственная практика		36	36			36			1	36	36			36			1		72	72			72				2		456	
	ПП.03.01	Производственная практика		36	36			36			1	72	72			72			2		108	108			108				3		56	
	ПП.04.01	Производственная практика										72	72			72			2		72	72			72				2		67	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																													
КАНИКУЛЫ										2									9										11			

№	Индекс	Наименование	Семестр 7							Неделя	Семестр 8							Неделя	Итого за курс							Каф.	Семестр							
			Контроль	Академических часов							Контроль	Всего	Академических часов						Контроль	Всего	Академических часов							Неделя						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИП				СР	Контроль	Кон такт.	Лек	Лаб				Пр	ИП	СР	Контроль	Кон такт.				Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Контроль
ИТОГО (с факультативами)				612								864									1476													
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612					17			864									1476													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			36								36									36													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																	
	Аудиторная нагрузка			36								32.16										34.08												
	Во взаимодействии с преподавателем			36								32.16										34.08												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				468	468	192		276				468	418	190		228	20	30			936	886	382		504	20	30							
									ТО: 13 Э:																									
1	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк	392	392	110		282													392	392	110		282								67	
2	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		62	62	30		32													62	62	30		32								67	
3	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		180	180	80		100													180	180	80		100								67	
4	ПМ.04.01(К)	квалификационный экзамен	Эк	6	6			6													6	6			6								7	
5	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		220	220	82		138			Эк	792	742	190		552	20	30			1012	962	272		690	20	30						78	
6	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		68	68	30		38				132	132	60		72					200	200	90		110								78	
7	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		152	152	52		100				330	280	130		150	20	30			482	432	182		250	20	30						78	
8	ПМ.05.01(К)	квалификационный экзамен								Эк	6	6			6						6	6			6								8	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк							Эк							Эк(2)																
ПРАКТИКИ			(План)		144	144		144				324	324			324					468	468			468					13				
	УП.04.01	Учебная практика		108	108			108													108	108			108					3			67	
	УП.05.01	Учебная практика										180	180			180					180	180			180					5			8	
	ПП.04.01	Производственная практика		36	36			36													36	36			36					1			67	
	ПП.05.01	Производственная практика										144	144			144					144	144			144					4			8	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)									72	72			72					72	72			72						2			
	ГИА.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы в форме ДЭ										72	72			72					72	72			72						2			8
КАНИКУЛЫ									2																					2				

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППКРС СПО '43.01.09 Повар, кондитер.plx', код направления 43.01.09, год начала подготовки 2023

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП		5904	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4428				1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		855				785	386	399	70	70				
ПЦ	Профессиональный цикл		3501				691	226	465	1406	542	864	1404	612	792
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72										72		72
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	36.58	-	36	39.28	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период атт.		-			-			-			-		
		Период гос.эк.			-			-			-			-	
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП	34.52	-	35	35.19	-	36	34.34	-	35.17	32	-	36	32.16
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)		4		4	1		1	2		2	2	1	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		10	1	9	8	2	6	2	2				
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		95.86%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		35.98%												

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024