Министерство профессионального образования и занятости населения Приморского края

Утверждаю

Директор

Войстрик Е.Ю

30.08.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Находкинский государственный гуманитарно-политехничекий колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 *код* Повар, кондитер *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар 3-4 разряда Кондитер 3-4 разряда

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2024

профиль получаемого профессионального образования Социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 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

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5		10				12	1476	32	20	1400	1012	388			24	
ОП	Обязательные учебные предметы	5		10				12	1476	32	20	1400	1012	388			24	
ОП.01	Русский язык	2							82		4	72	72				6	
ОП.02	Литература			2				1	118			118	118					
ОП.05	История			2				1	136			136	136					
ОДБ.11	В представленных Вами документах отсу			2				1	112			112	112					
ОДБ.12	География			1				1	72			72	72					
ОП.03	Иностранный язык			2				1	72			72	72					
ОП.04	Математика	3						12	240	4	4	226	104	122			6	
ОДБ.10	Информатика	2						1	108	4		104	42	62				
ОП.06	Физическая культура			2				1	72			72	2	70				
ОП.07	Основы безопасности и защиты Родины			1					72			72		72				
ОП.08	Физика			3				2	72			72	72					
ОДБ.09	Химия	2						1	144	10	6	122	110	12			6	
ОДБ.13	Биология	2		2				1	144	14	6	118	100	18			6	
ОДБ.14	Основы проектной деятельности			3					32			32		32				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			12					404	12		392	316	76				
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			3					32	4		28	28					
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3					32	4		28	28					
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3					32	4		28	28					
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			4					36			36	36					
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			4					32			32	32					
ОПЦ.06	Охрана труда			4					32			32	24	8				
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4					32			32		32				
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			4					36			36	36					
ОПЦ.09	Физическая культура			3					32			32	32					
ОП.10	Основы бережливого производства			3					36			36	36					
ОП.11	Основы финансовой грамотности			4					36			36	36					
ОП.12	Использование искусственного интеллекта в профессиональной деятельности			3					36			36		36				
ПМ	Профессиональные модули	10		14					2476	90	6	958	406	552			90	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		3					348	20		130	44	86			18	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3					100	12		88	36	52				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2							56	8		42	8	34			6	
УП.01.01	Учебная практика (Приготовление и подготовка полуфабрикатов)			23		РП		час	72			72	нед		2			
ПП.01.01	Производственная практика					РП		час	108			108	нед		3			
ПМ.01.ЭК	Экзамен (квалификационный) ПМ.01	3							12								12	
	Всего часов по МДК								156			130						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3					530	18	6	200	144	56			18	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3					64			64	64					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4							166	18	6	136	80	56			6	
УП.02.01	Учебная практика (Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд)			4		РП		час	72			72	нед		2			
ПП.02.01	Производственная практика			4		РП		час	216			216	нед		6			
ПМ.02.ЭК	Экзамен (квалификационный) ПМ.02	4							12								12	
	Всего часов по МДК								230			200						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		4					524	4		214	134	80			18	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4					72			72	72					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5							152	4		142	62	80			6	
УП.03.01	Учебная практика (Приготовление, оформление и подготовка холодных блюд)			56		РП		час	108			108	нед		3			
ПП.03.01	Производственная практика			6		РП		час	180			180	нед		5			
ПМ.03.ЭК	Экзамен (квалификационный) ПМ.03	6							12								12	
	Всего часов по МДК								224			214						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2		3					520	30		184	52	132			18	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			4					100	20		80	32	48				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5							120	10		104	20	84			6	
УП.04.01	Учебная практика (Приготовление, оформление и подготовка холодных и горячих сладких блюд)			6		РП		час	108			108	нед		3			
ПП.04.01	Производственная практика			6		РП		час	180			180	нед		5			
ПМ.04.ЭК	Экзамен (квалификационный) ПМ.04	6							12								12	
	Всего часов по МДК								220			184						

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1, 17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестации	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2, 22 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестации	Индивид. проект
1	27	28	29	30	31	32	33	34	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	53	54
ОД	612	4		608	418	190					778	24	16	720	562	158			18	
ОП	612	4		608	418	190					778	24	16	720	562	158			18	
ОП.01											82		4	72	72				6	
ОП.02	52			52	52						66			66	66					
ОП.05	50			50	50						86			86	86					
ОДБ.11	50			50	50						62			62	62					
ОДБ.12	72			72	72															
ОП.03	34			34	34						38			38	38					
ОП.04	96			96	48	48					58			58	24	34				
ОДБ.10	40			40	30	10					68	4		64	12	52				
ОП.06	32			32	2	30					40			40		40				
ОП.07	72			72		72														
ОП.08											72			72	72					
ОДБ.09	52			52	40	12					92	10	6	70	70				6	
ОДБ.13	62	4		58	40	18					82	10	6	60	60				6	
ОДБ.14											32			32		32				
ОПЦ																				
ОПЦ.01																				
ОПЦ.02																				
ОПЦ.03																				
ОПЦ.04																				
ОПЦ.05																				
ОПЦ.06																				
ОПЦ.07																				
ОПЦ.08																				
ОПЦ.09																				
ОП.10																				
ОП.11																				
ОП.12																				
ПМ											92	8		42	8	34			6	
ПМ.01											92	8		42	8	34			6	
МДК.01.01																				
МДК.01.02											56	8		42	8	34			6	
УП.01.01	час				нед						час			36	нед	1				
ПП.01.01	час				нед						час				нед					
ПМ.01.ЭК																				
Всего часов по МДК																				
ПМ.02																				
МДК.02.01																				
МДК.02.02																				
УП.02.01	час				нед						час				нед					
ПП.02.01	час				нед						час				нед					
ПМ.02.ЭК																				
Всего часов по МДК																				
ПМ.03																				
МДК.03.01																				
МДК.03.02																				
УП.03.01	час				нед						час				нед					
ПП.03.01	час				нед						час				нед					
ПМ.03.ЭК																				
Всего часов по МДК																				
ПМ.04																				
МДК.04.01																				
МДК.04.02																				
УП.04.01	час				нед						час				нед					
ПП.04.01	час				нед						час				нед					
ПМ.04.ЭК																				
Всего часов по МДК																				

Индекс	Курс 2, Семестр 3, 11 1/2 (5) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестации	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4, 15 1/2 (8) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестации	Индивид. проект
1	55	56	57	58	59	60	61	62	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	81	82
ОД	86	4	4	72	32	40			6											
ОП	86	4	4	72	32	40			6											
ОП.01																				
ОП.02																				
ОП.05																				
ОДБ.11																				
ОДБ.12																				
ОП.03																				
ОП.04	86	4	4	72	32	40			6											
ОДБ.10																				
ОП.06																				
ОП.07																				
ОП.08																				
ОДБ.09																				
ОДБ.13																				
ОДБ.14																				
ОПЦ	200	12		188	152	36					204			204	164	40				
ОПЦ.01	32	4		28	28															
ОПЦ.02	32	4		28	28															
ОПЦ.03	32	4		28	28															
ОПЦ.04											36			36	36					
ОПЦ.05											32			32	32					
ОПЦ.06											32			32	24	8				
ОПЦ.07											32			32		32				
ОПЦ.08											36			36	36					
ОПЦ.09	32			32	32															
ОП.10	36			36	36															
ОП.11											36			36	36					
ОП.12	36			36		36														
ПМ	320	12		152	100	52			12		660	38	6	310	206	104			18	
ПМ.01	256	12		88	36	52			12											
МДК.01.01	100	12		88	36	52														
МДК.01.02																				
УП.01.01	час			36	нед	1					час				нед					
ПП.01.01	час			108	нед	3					час				нед					
ПМ.01.ЭК	12								12											
Всего часов по МДК																				
ПМ.02	64			64	64						466	18	6	136	80	56			18	
МДК.02.01	64			64	64															
МДК.02.02											166	18	6	136	80	56			6	
УП.02.01	час				нед						час			72	нед	2				
ПП.02.01	час				нед						час			216	нед	6				
ПМ.02.ЭК											12								12	
Всего часов по МДК																				
ПМ.03											72			72	72					
МДК.03.01											72			72	72					
МДК.03.02																				
УП.03.01	час				нед						час				нед					
ПП.03.01	час				нед						час				нед					
ПМ.03.ЭК																				
Всего часов по МДК																				
ПМ.04											100	20		80	32	48				
МДК.04.01											100	20		80	32	48				
МДК.04.02																				
УП.04.01	час				нед						час				нед					
ПП.04.01	час				нед						час				нед					
ПМ.04.ЭК																				
Всего часов по МДК																				

Индекс	Курс 3, Семестр 5, 13 1/2 (3) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестации	Индивид. проект	Курс 3, Семестр 6, (21) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестации	Индивид. проект	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
1	83	84	85	86	87	88	89	90	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	109	110	167	168	169
ОД																							
ОП																							
ОП.01																					1		
ОП.02																					1		
ОП.05																					1		
ОДБ.11																							
ОДБ.12																							
ОП.03																					1		
ОП.04																							
ОДБ.10																							
ОП.06																					1		
ОП.07																					1		
ОП.08																					1		
ОДБ.09																							
ОДБ.13																							
ОДБ.14																							
ОПЦ																						172	232
ОПЦ.01																					3	16	16
ОПЦ.02																						8	24
ОПЦ.03																					3	-2	34
ОПЦ.04																					3	22	14
ОПЦ.05																					3	32	
ОПЦ.06																						8	24
ОПЦ.07																						8	24
ОПЦ.08																					3	12	24
ОПЦ.09																					3	32	
ОП.10																							36
ОП.11																							36
ОП.12																						36	
ПМ	612	32		454	92	362			18		792								36			1600	876
ПМ.01																						232	116
МДК.01.01																					3	2	98
МДК.01.02																						56	
УП.01.01	час				нед						час				нед						3	72	
ПП.01.01	час				нед						час				нед						3	108	
ПМ.01.ЭК																						-6	18
Всего часов по МДК																							
ПМ.02																						376	154
МДК.02.01																					3	38	26
МДК.02.02																						50	116
УП.02.01	час				нед						час				нед						3	72	
ПП.02.01	час				нед						час				нед						3	216	
ПМ.02.ЭК																							12
Всего часов по МДК																							
ПМ.03	188	4		142	62	80			6		264								12			316	208
МДК.03.01																					3	42	30
МДК.03.02	152	4		142	62	80			6													64	88
УП.03.01	час			36	нед	1					час			72	нед	2					3	72	36
ПП.03.01	час				нед						час			180	нед	5					3	144	36
ПМ.03.ЭК											12								12			-6	18
Всего часов по МДК																							
ПМ.04	156	10		104	20	84			6		264								12			277	243
МДК.04.01																					3	28	72
МДК.04.02	120	10		104	20	84			6													102	18
УП.04.01	час			36	нед	1					час			72	нед	2					3	72	36
ПП.04.01	час				нед						час			180	нед	5					3	72	108
ПМ.04.ЭК											12								12			3	9
Всего часов по МДК																							

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		1					554	18		230	32	198			18																																22			22	22						268	18		208	10	198			6		264								12			399	155
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								110	10		100	22	78																																		22			22	22						88	10		78		78															3	-36	146
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5							144	8		130	10	120			6																																											144	8		130	10	120			6													144	
УП.05.01	Учебная практика (Приготовление, оформление и подготовка хлебобулочных, мучных кондитерских изделий)					РП		час	108			108	нед	3					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час			36	нед	1					час			72	нед	2					3	108	
ПП.05.01	Производственная практика			6		РП		час	180			180	нед	5					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час			180	нед	5					3	180	
ПМ.05.ЭК	Экзамен (квалификационный) ПМ.05	6							12								12																																																					12								12			3	9
	Государственная итоговая аттестация							час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час			72	нед	2							
	Демонстрационный экзамен							час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед						час			72	нед	2						72	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	15		36				12	4428	134	26	2750	1734	1016			114		612	4		608	418	190					870	32	16	762	570	192			24		606	28	4	412	284	128			18		864	38	6	514	370	144			18		612	32		454	92	362			18		864								36			3320	1108