«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ РО «БТЖТиС»
им. Героя Советского Союза П.А. Половинко»
______ А.В. Маслова
Приказ № _____ от « 29 » августа 2024 г.

документ подписан
электронной подписью

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области

«Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства» имени Героя Советского Союза П.А. Половинко»

Квалификация:

Повар 3-4 разряд Кондитер 3-4 разряд

Форма обучения – очная

Нормативный срок ППКРС — 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования с **получением среднего общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Год поступления: 2024 г.

2. План учебного процесса

			Учебная	і нагрузка	обучающ	ихся (час.)	Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
						тельная									
(ekc				она	ауди	торная	I ку	•	II к	•		курс		курс	
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 20 нед.	
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15	
O.00	Общеобразовательный цикл	3/5/3	3072	1020	2052	823	448	652	382	570	0	0	0		
ОДБ	Базовые дисциплины	3/4/2	2266	754	1512	731	384	578	292	258	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык	-,-,-,Э	171	57	114	40	17	51	24	22					
ОУД.02	Литература	-,-,-,ДЗ	198	66	132	80	34	48	26	24					
ОУД.03	Родная литература	-, ДЗ	59	20	39			39							
ОУД.04	Иностранный язык	_	256	85	171	171	34	78	27	32					
ОУД.05	Математика	-,-,-,Э	427	142	285	82	95	83	52	55					
ОУД.06	История	-,-,-,ДЗ	256	85	171	65	34	38	62	37					
ОУД.07	Физическая культура	3,3,3,Д3	256	85	171	171	51	66	39	15					
ОУД.08	Основы безопасности и защиты Родины	-,3	108	36	72	36	34	38							
ОУД.09	Физика	-, ДЗ	171	57	114	40	51	63							
ОУД.10 ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право) География	-,-,-,ДЗ -	256 54	85 18	171 36	43	34	74	26 36	37					
ОУД.12	Экология	-	54	18	36	2		5 .	0.0	36				لـــا	
ОДП	Профильные дисциплины	-/1/1	540	180	360	92	64	74	90	132	0	0	0	0	
ОУД.13	Информатика	_	162	54	108	60			58	50					

1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
ОУД.14	Химия	-,-,-,Э	270	90	180	20	30	36	32	82				
ОУД.15	Биология	–, ДЗ	108	36	72	12	34	38						
ПОО	Предлагаемые ОО	-/-/-	266	86	180		0	0	0	180	0	0	0	0
ОУД.16	Основы предпринимательства	_	108	36	72					72				
ОУД.17	Технология	_	104	32	72					72				
ОУД.18	Астрономия	_	54	18	36	2				36				
пп	Профессиональная подготовка	1/27/5	4015	415	3600	226	164	212	230	222	612	828	612	720
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/7/–	474	76	398	108	164	0	30	20	36	0	148	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	60	10	50	17	50							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	94	16	78	16	78							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	44	8	36	9	36							
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,-ДЗ	44	8	36	8							36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-,-,ДЗ	60	10	50	12			30	20				
ОП.06	Охрана труда	-,-,-,-,-3	44	8	36	10							36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-ДЗ	44	8	36	36							36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	_	44	8	36						36			
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-,-ДЗ	80	40	40	34							40	
П.00	Профессиональный учебный цикл	-/20/5	3541	339	3202	118	0	212	200	202	576	828	464	720
ПМ.00	Профессиональные модули	-/20/5	3541	339	3202	118	0	212	200	202	576	828	464	720
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,-,ДЭ	443	51	392	14	0	212	0	0	0	180	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ	48	16	32	14		32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ	107	35	72	30		72						
УП.01		=	108		108			108						
ПП.01		-,-,-,-,ДЗ	180		180							180		

1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-ДЭ	1126	94	1032	86	0	0	0	0	296	216	232	288
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,ДЗ	48	16	32	16					32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,-ДЗ	250	78	172	70					132		40	
УП.02		-	324		324						132		192	
ПП.02		-,-,-,-,-ДЗ	504		504							216		288
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-,-,-,-,ДЭ	434	52	382	18	0	0	0	202	0	180	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. Закусок	-,-,-,,ДЗ	51	17	34	16				34				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,-,ДЗ	95	35	60	2				60				
УП.03			108		108					108				
ПП.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-,-,-,-,Д3 -,-,-,-,ДЭ	180	36	380		0	0	200	0	0	180 180	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		51	17	34	6			34					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		77	19	58	28			58					
УП.04		_	108		108				108					
ПП.04		-,-,-,-,ДЗ	180		180							180		

1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-,-,-,-,-ДЭ	1122	106	1016		0	0	0	0	280	72	232	432
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-ДЗ	48	16	32	10					32			
МДК05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,-,-,-,-ДЗ	246	90	156	60					116		40	
УП.05	1	-	324		324						132		192	
ПП.05		-,-,-,-,-ДЗ	504		504							72		432
	Всего	4/32/8	7087	1435	5652	1049	612	864	612	792	612	828	612	720
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация													2 нед.
Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год					дисциплин и МДК	612	756	504	684	348	0	228	0	
						учебной практики	0	108	108	108	264	0	384	0
Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа						производств. практики	0	0	0	0	0	828	0	720
						экзаменов	0	0	0	3	0	0	0	5
					Всего	дифф. зачетов	3	4	3	6	4	3	6	2
						зачетов	1	1	0	0	0	0	1	0