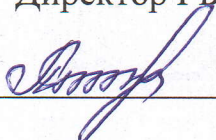


Директор ГБПОУ РО ПУ № 100

 / Н. Н. Петрушенко



« 30 » 08 2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

ГБПОУ РО ПУ № 100

наименование образовательного учреждения

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Квалификация: **Повар, кондитер**

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП на базе основного
общего образования – 3 года и 10 мес.

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			Максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий		обязательная	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					в том числе занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	всего занятий		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
О.00	Общеобразовательный цикл	3/14/3	2457	405	2052	568	493	493	378	548	0	0	70	70	
ОУДБ	Общеобразовательные учебные дисциплины естественнонаучного профиля (базовые)	2/11/3	1950	322	1628	495	425	423	295	413	0	0	36	36	
ОУДБ.01	Русский язык и литература		341	56	285	22	85	55	68	75	0	0	0	0	
	Русский язык	-, -, Э	136	22	114	15	34	22	34	24					
	Литература	-, -, ДЗ	205	34	171	7	51	35	34	51					
ОУДБ.02	Иностранный язык	-, -, ДЗ	205	34	171	152	34	34	34	69					
ОУДБ.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, Э	342	57	285	36	85	65	51	84					
ОУДБ.04	История	-, -, ДЗ	205	34	171	20	34	60	34	43					
ОУДБ.05	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	205	34	171	171	51	63	34	23					
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	86	14	72	12	34	38							
ОУДБ.07	Физика	-, ДЗ	129	21	108	15	34	42	32						
ОУДБ.08	Обществознание (вкл. экономику и право	-, -, ДЗ	205	34	171	9	34	26	42	69					
ОУДБ.09	География	-ДЗ	86	14	72	15	34	38							
ОУДБ.10	Экология	-, -, ДЗ	60	10	50	8				50					
ОУДБ.11	Технология	-, -, -, -, ДЗ	43	7	36	21							36		
ОУДБ.12	Астрономия	-, -, -, -, -, ДЗ	43	7	36	14								36	

ОУДП	Общеобразовательные учебные дисциплины естественнонаучного профиля (профильные)	1/3/0	507	83	424	73	68	70	83	135		34	34
ОУДП.01	Информатика	-,ДЗ	129	21	108	51	34	42	32				
ОУДП.02	Химия	-,Э	211	35	176	12	34	28	51	63			
ОУДП.03	Биология	-,ДЗ	86	14	72	6				72			
ОУДП.04	Основы предпринимательской деятельности	-,Э,ДЗ	81	13	68	4						34	34
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/13/0	831	139	692	357	119	115			70	185	135
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	61	10	51	20	51						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	61	10	51	26	34	17					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,Э	72	12	60	20	17	43					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,Э,ДЗ	43	7	36	8							36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,ДЗ	76	13	63	24					63		
ОП.06	Охрана труда	-,ДЗ	43	7	36	8	17	19					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ	48	8	40	40					17	23	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	43	7	36	18					36		
ОП.09	Физическая культура	-,ДЗ	48	8	40	40					17	23	
ОП.10	Основы рисования и лепка*	-,ДЗ	43	7	36	24		36					
ОП.11	Деловое общение и культура речи*	-,ДЗ	43	7	36	5							36
ОП.12	Донская кухня*	-,ДЗ	50	9	41	21					41		
ОП.13	Национальная и зарубежная кухня*	-,ДЗ	81	14	67	30						34	33

ОП.14	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий*	---,---,ДЗ	119	20	99	73							35	34	30
П.00	Профессиональный цикл (профессиональные модули)	5/5/5	3173	247	2926	556		238	216	262	524	661	456	569	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1/1/1 Э(к)	487	33	454	75		238	216						
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	-, -, Э	77	13	64	30		64							
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		122	20	102	45		102							
УП.01	Учебная практика		144		144			72	72						
ПП.01	Производственная практика	-, -, ДЗ -, -, 3	144		144				144						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1/1/1 Э(к)	788	54	734	141				262	472				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, Э	96	16	80	46				80					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		224	38	186	95				74	112				
УП.02	Учебная практика	-, -, -, ДЗ	216		216					108	108				
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, 3	252		252						252				

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1/1/1 Э(к)	591	57	534	119						534	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, -, Э	103	17	86	28						86	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		236	40	196	91						196	
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	108		108							108	
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, -, -, 3	144		144							144	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1/1/1 Э(к)	456	39	417	81					52	127	238
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, -, Э	61	9	52	11					52		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		179	30	149	70						91	58
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	108		108							36	72
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, -, 3	108		108								108

[illegible]