

Утверждаю  
Директор ГБОУ СПО ЛНР «Первомайский колледж»  
*наименование образовательного учреждения, организации*



С.М.Евкова  
ФИО

« 30 » августа 20 23г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

ГБОУ СПО ЛНР «ПЕРВОМАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

*наименование образовательного учреждения, организации*

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

*код и наименование профессии/специальности СПО*

Квалификация: Повар 4 разряда. Кондитер 3 разряда

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования технический

Период обучения 2023-2027

## 2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Общая нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					Всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						теории	лаб. и практич. занятий	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	0/13/3	3078	1026	2052	1736	316	304	243	290	331	267	252	258	107
	Базовые учебные дисциплины	0/10/1	2008	669	1339	1109	230	214	123	171	182	217	187	208	37
ОДБ.01	Русский язык	Э	171	57	114	104	10					20	37	20	37
ОДБ.02	Литература	ДЗ	256	85	171	161	10	25	25	25	25	25	21	25	
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	256	85	171	167	4	31	20	20	20	20	20	40	
ОДБ.04	История	ДЗ	257	86	171	169	2	25	25	25	25	25	25	21	
ОДБ.05	Физическая культура	ДЗ	257	86	171	18	153	17	34	17	34	17	34	18	
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	108	36	72	65	7	17	19	17	19				
ОДБ.07	Химия	ДЗ	171	57	114	104	10	34		17	34	29			
ОДБ.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	256	85	171	161	10	65		50	25	31			
ОДБ.09	Биология	ДЗ	114	38	76	70	6					25	25	26	
ОДБ.10	География	ДЗ	108	36	72	60	12					25	25	22	
ОДБ.11	Экология	ДЗ	54	18	36	30	6							36	
	<b>Профильные учебные дисциплины</b>	0/1/2	860	287	573	493	80	70	93	76	99	50	65	50	70
ОДП.12	Математика	Э	428	143	285	273	12	30	40	30	40	30	40	30	45
ОДП.13	Информатика	ДЗ	162	54	108	48	60	20	28	26	34				
ОДП.14	Физика	Э	270	90	180	172	8	20	25	20	25	20	25	20	25
	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	0/2/0	210	70	140	134	6	20	27	43	50	0	0	0	0
ОД.15	История Великой Отечественной войны	ДЗ	51	17	34	34				17	17				
ОД.16	Деловой русский язык и культура речи	ДЗ	159	53	106	100	6	20	27	26	33				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	0/8/0	576	192	384	272	112	93	103	0	16	36	20	56	60
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	90	30	60	48	12	30	30						
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	102	34	68	56	12	30	38						
ОП.03.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности. Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	120	40	80	72	8					20	20	20	20
ОП.04.	Основы калькуляции и учета	ДЗ	54	18	36	23	13	17	19						
ОП.05.	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	22	10				16	16			
ОП.06.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	54	18	36	28	8							36	
ОП.07.	Физическая культура	ДЗ	60	20	40	6	34								40
ОП.08.	Рисование и лепка	ДЗ	48	16	32	17	15	16	16						
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	0/15/5	3402	732	3252	908	556	208	482	308	480	306	540	286	640
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	0/15/5	3402	732	3252	908	556	208	482	308	480	306	540	286	640





ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/3/1	987	179	808	226	132	0	0	0	0	0	222	586		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	108	36	72	62	10						72			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	429	143	286	164	122						84	202		
УП.05	Учебная практика	ДЗ	270		270								66	204		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	180		180									180		
	<b>Всего</b>	<b>0/36/8</b>	<b>7056</b>	<b>1950</b>	<b>5688</b>	<b>2916</b>	<b>984</b>	<b>605</b>	<b>828</b>	<b>598</b>	<b>827</b>	<b>609</b>	<b>812</b>	<b>600</b>	<b>807</b>	
ПА.00	Промежуточная аттестация													72		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация													72		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 часов)							Всего	дисциплин и МДК	503	552	418	491	485	506	504	423
Государственная итоговая аттестация =2 неделя =72 часов								учебной практики	102	204	180	108	108	132	96	204
Выпускная письменная экзаменационная работа								производ практики		72		228		174		180
Выпускная квалификационная работа								экзаменов		1		1		1	1	4
								дифф зачетов	1	6	1	6	4	4	10	4
								зачетов								