



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБПОУ «ПИК»

С.Г. Чернота
« 28 » *июня* 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы среднего
профессионального образования

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения
«Приморский индустриальный колледж»

по программе подготовки квалифицированных рабочих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование профессии

Квалификация:	Повар, кондитер
Форма обучения:	очная
Нормативный срок обучения:	3 года 6 мес.
На базе:	основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:	естественнонаучный
Год начала реализации образовательной программы:	2023
Год окончания реализации образовательной программы:	2027

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Экзамен	Зачет	Дифференциальный зачет	Другие		Самостоятельная учебная работа (с.р. + инд. проект)	Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс			
								Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./ 17 недель	2 сем./ 22 недели	3 сем./ 17 недель (I нед. ПА)	4 сем./ 24 недели (I нед. ПА)	5 сем./ 17 недель (I нед. ПА)	6 сем./ 24 недели (I нед. ПА)	7 сем./ 17 недель	8 сем./ 13 недель (I нед. ПА)	
									Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	Курсовых работ												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
О.00	Общеобразовательный цикл					1476		1404			0		36	36	408	424	410	162					
ОУП	Общие учебные предметы					1368		1368					36	36	408	424	362	102					
ОУП.01	Русский язык	2			1	94		78					4	12	34	44							
ОУП.02	Литература			3		102		102							34	28	40						
ОУП.03	Иностранный язык (углубленный)			3		112		112							34	44	34						
ОУП.04	Математика	3			1.2	172		156					4	12	68	44	44						
ОУП.05	Информатика (углубленный)			3		112		112							34	44	34						
ОУП.06	Физическая культура			4		139		139							34	44	32	29					
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			4		61		61									32	29					
ОУП.08	История			2		78		78							34	44							
ОУП.09	Обществознание			4		78		78								44	34						
ОУП.10	География			4		78		78									34	44					
ОУП.11	Физика			2		112		112							68	44							
ОУП.12	Химия (углубленный)	3			1.2	160		144					4	12	68	44	32						
ОУП.13	Биология			3		46		46								46							
	*Индивидуальный учебный проект					24							24										
УПВ	Учебные предметы по выбору					108		108									48	60					
УПВ.01	Основы проектной деятельности			4		74		74									48	26					
УПВ.02	Эффективное поведение на рынке труда			4		34		34										34					

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		16 ДЗ	1027	191	836	478	358	0		162	146	0	155	266	106	192	-
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2	86	20	66	48	18			34 + 6 ср	32 + 14 ср						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	132	32	100	82	18			68 + 10 ср	32 + 22 ср						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	90	22	68	50	18			36 + 8 ср	32 + 14 ср						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		5	70	10	60	48	12						44 + 6 ср	16 + 4 ср			
ОП.05	Основы калькуляции и учёта		4	44	8	36	18	18						36 + 8 ср				
ОП.06	Охрана труда		5	40	8	32	20	12							32 + 8 ср			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	50	14	36	6	30									36 + 14 ср	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6	64	8	56	32	24								56 + 8 ср		
ОП.09	Физическая культура		7	108	0	108	0	108							34	42	32	
ОП.10	Этика и психология профессиональной деятельности		5	40	8	32	20	12							32 + 8 ср			
ОП.11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		5	111	31	80	54	26						44 + 17 ср	36 + 14 ср			
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ОП.12 А Дистанционные образовательные технологии/ ОП.12 А Технологии работы с информацией		5	40	8	32	12	20							32 + 8 ср			
ОП.13	Основы предпринимательства		7	40	8	32	20	12									32 + 8 ср	
ОП.14	Основы финансовой грамотности		5	42	10	32	20	12							32 + 10 ср			

ОП.15	Традиции и культура питания народов мира			7		36	2	34	24	10										34 + 2 ср		
ОП.16	Экологические основы природопользования			7		34	2	32	24	8										32 + 2 ср		
П.ОО	Профессиональный цикл	5 Э по ПМ/18 ДЗ				2537	140	525	326	199			1872	108	42	258	166	511	346	722	384	108
ПМ.ОО	Профессиональные модули					2537	140	525	326	199			1872		42	258	166	511	346	722	384	108
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2 Э(к)				264	20	64	40	24			180	18 + 2 к	32 + 10 ср	212 + 10 ср						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1		42	10	32	20	12					32 + 10 ср							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2		42	10	32	20	12					32 + 10 ср							
УП.01	Учебная практика					108							108			108						
ПП.01.	Производственная практика					72							72			72						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4 Э(к)				631	38	125	90	35			468	32 + 4 к	36	139 + 27 ср	418 + 11 ср					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3		42	10	32	20	12					18	14 + 10 ср						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4		121	28	93	70	23					18	53 + 17 ср	22 + 11 ср					
УП.02.02	Учебная практика			4		216							216			72	144					
ПП.02.02	Производственная практика			4		252							252					252				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6 Э(к)				418	30	100	60	40			288	16 + 2 к				60 + 22 ср	184 + 8 ср	144		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4		42	10	32	20	12								32 + 10 ср				

МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	88	20	68	40	28							28 + 12 ср	40 + 8 ср				
УП 03.01	Учебная практика			5	144												144				
ПП 03.01	Производственная практика			6	144													144			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6 Э(к)			504	24	84	50	34								136 + 18 ср	344 + 6 ср			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			5	40	8	32	20	12									32 + 8 ср			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	68	16	52	30	22									32 + 10 ср	20 + 6 ср		
УП 04.01	Учебная практика			6	180													72	108		
ПП 04.01	Производственная практика			6	216														216		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	7 Э(к)			720	28	152	86	66									32 + 4 к	208 + 20 ср	376 + 8 ср	108
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	40	8	32	20	12										32 + 8 ср		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	140	20	120	66	54										32 + 12 ср	88 + 8 ср	
УП.05.01	Учебная практика			7	252														144	108	
ПП.05.01	Производственная практика			8	288															180	108
ПА	Промежуточная аттестация				108																
ГИА	Государственная итоговая аттестация				72																72
	Всего	3Э / 5Э (к) / 41Д			5220														1872	108	

			3																
<p style="text-align: center;">Государственная итоговая аттестация</p> <p style="text-align: center;">Демонстрационный экзамен с 15.06. по 28.06. (всего 2 нед.)</p>											612	864	612	864	612	864	612	180	
										Всего	дисциплин и МДК	578	588	477	396	318	183	254	-
самостоятельная работа	34	60	27	72	78	33	34	-											
промежуточная аттестация	-	36	36	36	-	36	36	-											
учебной практики	-	108	72	108	216	252	108	-											
производственной практики	-	72	-	252	-	360	180	108											
преддипломной практики	-	-	-	-	-	-	-	-											
ГИА	-	-	-	-	-	-	-	72											
экзаменов	-	2	2	1	-	2	1	-											
дифференцированных зачетов	1	6	5	11	9	7	5	1											
зачетов	-	-																	

1. Было: общий объем 5724 ч. Общеобразовательный блок – 2160 ч. Профессиональный блок – 3564.
2. Должно быть по ФГОС (с изменениями 2021 г.) общий объем – 5904 ч. $5904 - 5724 = 180$ ч. добавить в профессиональный блок.
3. Тк общеобразовательный блок уменьшился считаем: $5904 - 2160 + 1476 = 5220$ ч. общий объем программы.
4. Тк профессиональный больше на 180 ч. добавила 2 дисциплины, часы практики и объем некоторых дисциплин/МДК.
5. На 8 семестр – 108 ч. плюс 73 итоговая А. Итого 180 ч. Если предположить, что изменений не будет, можно 7 и 8 семестр объединить в один семестр 7 - 22 недели (если возможно).
6. ***Все-таки непонятен объем образовательной программы на базе среднего общего образования , представленный как во ФГОС , так и в примерной программе – 2952 часа.***