

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
"Шушенский сельскохозяйственный колледж"



Безруков М.А.

" 14 " августа 2020г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
КГБПОУ "Шушенский сельскохозяйственный колледж"

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

по программе базовой подготовки

Квалификация: **повар, кондитер**

Форма обучения- **очная**

Нормативный срок обучения- **3 года 10 мес.**

на базе основного общего образования

### 1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

курсы	Теоретическое обучение						Промежуточная аттестация, нед	Учебная практика	Производственная практика, нед		Подготовка к итоговой государственной аттестации	Итоговая государственная аттестация, нед	Каникулы, нед.	Всего, нед
	Всего за год		1 семестр		2 семестр				По профилю профессии	Преддипломная				
	нед.	час	нед.	час	нед.	час								
1	41	1458	17	612	23.5	846	0.5					11	52	
2	37	1332	17	612	20	720	2	2				11	52	
3	24	864	11	396	13	468	2	9	6			11	52	
4	15	558	9.5	342	6	216	1.5	9	13		2	2	43	
<b>ИТОГО</b>	<b>117</b>	<b>4212</b>	<b>54.5</b>	<b>1962</b>	<b>62.5</b>	<b>2250</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

2. План учебного процесса КГБПОУ ШСХК по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования, срок 3 г.10 мес

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки							
		Зачеты	Дифференцированный зачет	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
							всего во взаимодействии с преподавателем	Занятия по дисциплинам и МДК		Теоретическое обучение	в т.ч. лаб. и практ. занятия	Практика	Консультации	Промежуточная	по курсам и семестрам (час. в семестр)						
		1 сем./трим.	2 сем./трим.	3 сем./трим.	4 сем./трим.	5 сем./трим.		6 сем./трим.	7 сем./трим.						8 сем./трим.	1 сем./трим.	2 сем./трим.	3 сем./трим.	4 сем./трим.	5 сем./трим.	6 сем./трим.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>				2124	0	2124	2052	715		48	24	612	804	270	298	34	0	0	34	
<b>ОУДБ.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые</b>				1634	0	1634	1598	613		24	12	514	722	190	172	0	0	0	0	
ОУДБ.01.01	Русский язык		2		132		132	114				6	34	80							
ОУДБ.01.02	Литература	2			172		172	172					76	96							
ОУДБ.01.03	Родной язык	3			36		36	36							36						
ОУДБ.02	Иностранный язык	2			172		172	172	172				68	104							
ОУДБ.03	Математика		4		246		246	228	218		12	6	48	56	40	84					
ОУДБ.04	История	2			172		172	172					78	94							
ОУДБ.05	Физическая культура	1,2,3	4		172		172	172	164				42	48	36	46					
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	2			72		72	72	16				36	36							
ОУДБ.08	Астрономия	2			36		36	36						36							
ОУДБ.09	Физика	2			108		108	108	21				52	56							
ОУДБ.10	Обществознание (вкл.экономику и право)	3			172		172	172					46	78	48						
ОУДБ.11	География	2			72		72	72	12				34	38							
ОУДБ.12	Экология	4			72		72	72	10						30	42					
<b>ОУДП.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные</b>				388		388	352	68		24	12	64	82	80	126					
ОУДП.01	Информатика	4			108		108	108	44				26	28	26	28					
ОУДП.02	Химия		4		190		190	172	14		12	6	38	54	32	48					
ОУДП.03	Биология		4		90		90	72	10		12	6			22	50					
ОУДП.00	<b>Учебные дисциплины дополнительные</b>				102	0	102	102	34	0	0	0	34	0	0	0	34	0	0	34	
ОУДП.01	Основы проектной деятельности / Экология Красноярского края	1			34		34	34	12				34								
ОУДП.02	Адаптация выпускников на рынке труда / Финансовая грамотность	8			34		34	34	18											34	
ОУДП.03	Эстетическое воспитание / Деловая культура / Индивидуальный(ые) проект(ы)	5			34		34	34	4								34				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				894	36	858	844	378	0	8	6	0	0	180	332	142	166	0	40	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3			100	4	96	96	10						96						
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров	3			88	4	84	84	22						84						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		5		112	4	108	94	38			6				56	52				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	4			68	4	64	64	30						64						
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4			58	4	54	54	18						54						
ОП.06	Охрана труда	4			48	2	46	46	16						46						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4			78	4	74	74	74						74						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6			76	2	74	74	40							40	34				
ОП.09	Физическая культура	6			72	2	70	70	66							20	50				
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6			114	2	112	112	16						38	30	44				
ОП.11	Современные технологии в приготовлении и оформлении кулинарных изделий	8			42	2	40	40	24											40	
ОП.12	Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий / Специальное рисование и лепка	6			38	2	36	36	24							38					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				2814	80	2734	1200	638	1404	64	66	0	42	162	162	400	662	594	682	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				2814	80	2734	1200	638	1404	64	66	0	42	162	162	400	662	594	682	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразно ассортимента		6		350	14	336	136	76	180	8	12	0	0	102	84	108	36	0	0	



ГИА	Государственная итоговая аттестация			72																
	Итого:			5904	116	5716	4096	1731	1404	120	96	612	846	612	792	576	828	594	756	
	Итого количество часов в неделю											36	36	36	36	36	36	36	36	
Государственная итоговая аттестация: защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена								Всего				дисциплины и МК	612	846	612	720	396	468	342	216
												учебной практики	0	0	0	72	108	216	180	144
												производств практики	0	0	0	0	72	144	72	396
												экзаменов	0	1	0	4	2	3	1	4
												дифф. зачетов	0	8	4	7	2	8	2	5
												зачетов	1	0	0	0	0	0	0	1