

УЧЕБНЫЙ ПЛАН



УТВЕРЖДАЮ

Директор КПБПОУ «ПКО»

С.Г. Чернота

2020г.

Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Приморский индустриальный колледж»
наименование образовательного учреждения

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 10 мес.
На базе -	основного общего образования с получением среднего общего образования
Профиль общего образования -	Естественнонаучный

2. План учебного процесса

[illegible]

	предметы																									
ДУП.01	Основы проектной деятельности	ДЗ	95			95					17		22		56											
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	14ДЗ	936		186	750					138	24	96	50	0	0	33	5	101	25	242	57	108	25	32	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	86		20	66	48	18			34	6	32	14												
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	132		32	100	82	18			68	10	32	22												
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	90		22	68	50	18			36	8	32	14												
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	70		10	60	48	12												20	4	17	6	23		
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	ДЗ	44		8	36	18	18												36	8					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	40		8	32	20	12												32	8					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	50		14	36	6	30														36	14			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	44		8	36	18	18												15	3	21	5			
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	108		0	108	0	108										35		30		34		9		
ОП.10	Этика и психология профессиональной деятельности	ДЗ	40		8	32	20	12												32	8					
ОП.11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ДЗ	111		31	80	54	26									33	5	34	16	13	10				
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ОП.12 А	ДЗ	40		8	32	12	20												32	8					

	подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																								
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	121		28	93	70	23				38		33	7	22	21								
УП 02.02	Учебная практика	ДЗ	180						180						72		108								
ПП 02.02	Производственная практика	ДЗ	252						252								252								
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	362	22	26	84	52	32	252									124	26	212					
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	42		10	32	20	12										32	10						
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	68		16	52	32	20										32	16	20					
УП 03.01	Учебная практика	ДЗ	108						108									60		48					
ПП 03.01	Производственная практика	ДЗ	144						144											144					
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких	Э (к)	504	22	24	84	50	34	396											237	3	243	21		

[illegible]

	я практика																									
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72																							
	Всего		5724	252	32 2	327 8			1800		612	864	612	756	612	828	612	504								
											578	34	804	60	595	17	730	26	561	51	768	60	544	68	498	6
Государственная итоговая аттестация: 1. Защита выпускной квалификационной работы с 17 июня по 30 июня (всего 2 недели)						ВСЕГО	Дисциплин и междисциплинарных курсов			578		624		523		370		501		384		214		84		
							Часов самостоятельной работы			34		60		17		26		51		60		68		6		
							Учебной практики			-		108		72		108		60		96		258		126		
							Производственной практики			-		72		-		252		-		288		72		288		
							Экзаменов			-		1(кв)		-		5 (1кв)		-		1(кв)		1(кв)		1(кв)		
							Дифференцированных зачетов			1		6		2		5		9		8		7		5		
							Зачетов			-		-		-		-		-		-		-		-		

1 полугодие: 17 недель – теория.

2 полугодие: 20 недель – теория; учебная практика в мастерских рассредоточено 36 часов (6 часов * на 6 недель, с 15 по 20 неделю).

2 КУРС:

1 полугодие: 17 недель: теория + практика рассредоточено 72 часа (6 часов * на 12 недель, с 6 по 17 неделю).

2 полугодие (24 недели): 13 недель – теория + учебная практика в мастерских 72 часа (6 часов*на 12 недель, с 2 по 13 неделю); 288 часов (8 недель) – учебная и производственная практика на предприятии; 108 часов (3 недели) – промежуточная аттестация.

3 КУРС:

1 полугодие: 17 недель – теория + учебная практика в мастерских рассредоточено 60 часов (6 часов * на 10 недель, с 8 по 17 неделю).

2 полугодие (24 недели): 15 недель: теория + учебная практика в мастерских 96 часов (6 часов* на 15 недель, 15 неделя * 2 раза в неделю); 288 часов (8 недель) – учебная и производственная практика на предприятии; 36 часов (1 неделя) - промежуточная аттестация.

4 КУРС:

1 полугодие: 17 недель: 9 недель– теория; учебная практика в мастерских рассредоточено 54 часа (6 часов * на 9 недель); 276 часов – учебная и производственная практика на предприятии;

2 полугодие: 14 недель (19 недель с ПА и ГИА): 2,5 недели – теория; 11,5 недель – учебная и производственная практика на предприятии; 108 часов – промежуточная аттестация; 72 часа – государственная итоговая аттестация.