«УТВЕРЖДАНО»
Директор ГБЛОУ РО «БТЖТиС»
им. Героя Советского Союза П.А. Половинко»
Приказ № от « ... 2020 г.

## уЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих но профессии СПО **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР** 

государственного бюджетиого нрофессионального образовательного учреждения Ростовской области

«Батайского техникума железиодорожного транспорта и стронтельства» именн Героя Советского Союза П.А. Половинко» Квалификации:

Повар 3-4 разряд

Кондитер 3-4 разряд

Форма обучення -- очная

Нормативный срок ППКРС – 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего общего образования Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Год поступления: 2020 г.

2. Илан учебного процесса

			Учебная	Учебная нагрузка обучающихся (час.)	обучающи	хся (час.)	Расп	Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)	е обязат ам и сем	естрам	аудитор (час. в с	ной еместр)		
лекс				квнда	Обязал	Обязательная аудиторная	I курс	od.	II курс	od.	Шкурс	ypc	ІУ курс	ypc
инИ	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		максимальная	эру ввиагэтвотэомвэ втодва	йиткняє отээа	вт. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 21 нед.
	2	3	7	2	9		œ	6	10	11	12	13	14	15
0.00	Общеобразовательный цикл	3/5/3	3107	1055	202	823	448	652	382	570	0	0	0	
ОДБ	Бязовые дисциплины	3/4/2	2301	789	1512	731	384	578	292	258	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	E,-,-,-	171	57	114	40	17	51	24	22				
ОУД.02	Литература	-,-,-ДЗ	256	85	171	80	34	87	26	24				
ОУД.03	Иностранный язык	-	256	85	171	171	34	78	27	32				
ОУД.04	Математика	€,-,-,-	427	142	285	82	95	83	52	55				
ОУД.05	История	-,-,-,双3	256	85	171	65	34	38	62	37				
ОУД.06	Физическая культура	3.3,ДЗ	256	85	171	171	51	99	39	15				
ОУД.07	ОБЖ	-,3	108	36	72	36	34	38						
ОУД.08	Физика	-, ДЗ	171	57	114	40	51	63						
0УД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-,-,IJ3	256	85	171	43	34	74	26	37				
ОУД.10	География	1	72	36	36	1			36					
ОУД.11	Экология	-	72	36	36	2				36				
0110	Профильные дисциплины	1/1/5	540	180	360	26	64	74	96	132	0	0	0	0
ОУД.12	Информатика		162	54	108	09			58	50				

ОУД.13	Химия	6,-,-,-	270	06	180	20	30	36	32	82				
ОУД.14	Биология	-, ДЗ	108	36	72	12	34	38						
100	Предлагаемые ОО	+	266	98	180		0	0	0	180	0	0	0	0
ОУД.15	Основы предпринимательства	į	108	36	72					72				
ОУД.16	Технология	1	104	32	72					72				
ОУД.17	Астрономия	1	54	18	36	2				36				
ш	Профессиональная полготовка	1/27/5	3980	380	3600	230	164	212	230	222	612	792	612	756
00.ПО	Общепрофессиональный цикл	-/17/1	474	92	398	108	164	0	30	20	36	0	148	0
0П.01	Основы микробиологии, санитарии и гигисны в пищевом производстве	Д3	09	10	50	17	90							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	94	16	78	16	78							
ОП.03	<ul> <li>1 ехническое оснащение и организация рабочего места</li> </ul>	ДЗ	44	∞	36	6	36							
OII.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	.,.,.,.,	44	90	36	∞							36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		09	10	90	12			30	20				
90.ПО	Охрана труда	5 . 1 . 1 . 1 . 3	44	∞	36	10							36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	.,.,.,.ДЗ	44	8	36	36							36	4
0П.08	Безопасность жизнедеятельности	1	44	00	36						36			
OII.09	Физическая культура	-,-,-,-,-,TJ3	80	40	40	34							40	
П.00	Профессиональный учебный пикл	-/20/5	3506	304	3202	122	0	212	200	202	576	792	464	756
IIM.00	Профессиональные модули	-/20/5	3506	304	3202	122	0	212	200	202	576	792	464	756
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	CII	408	16	392	18	0	212	0	0	0	180	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	10	48	16	32	18		32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ	107	35	72	36		72						
VII.01		1	108		108			108						
10 1111														

no.

HM.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	CIIII- III- III-	1126	8.	1032	98		0			296	3	83	360
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий; закусок		48	91	32	91					32			
MJK.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		250	78	172	70			1-		132		40	
УП.02		1	324		324						132		192	
ПП.02			504		504							144		360
IIM.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации колодиых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	CIV.		25	**: 3 <b>87</b>	81	0		0	202		180	0	279
MДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. Закусок	-,-,-,T	51	17	34	91				34				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	八,-,-,-	98	35	09	7				09				
УП.03		-, ДЗ	108		108					801				
1111.03		Д3	180		180							180		
: »	игратотовыение, оформатение и подготовка и реализации холодных и горячих сладких блюх, десертов, навитков разнообразного ассортимента	C)),	416	36	380		0		200	* 0	0	081	_	0
MДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	—,—,ДЗ	51	17	34	9			34					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	.,-,-,-	77	61	28	28			58					
VII.04		-	108		108				108					
ПП.04		-,,,ДЗ	180		180							180		

THE R. P. LEWIS TO.

100					9		0			**				6.1
IIM.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	CI/	1122	901	9101		0	0		0	280	108	232	396
MДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48	16	32	10					32			
MJK05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		246	06	156	09					116		40	
VII.05			324		324						132		192	
ПП.05		-,-,-,-,-,II3	504		504							108		396
	Beero	_	7087	1435	5652	1053	612	864	612	792	612	792	612	756
ГИА	I осударственная (итоговая) аттестация													2 нед.
Консульта обучающег	Консультаций для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год	отся из расчета 4 ч	аса на одно	0.10		дисциплин и МДК	612	756	504	684	348	0	228	0
						учеоной практики	0	108	108	108	264	0	384	0
Государств	Государственная (итоговая) аттестация:					производств. практики	0	0	0	0	0	792	0	756
Выпускная	Выпускная квалификационная работа					экзаменов	0	0	0	3	0	3	0	2
					0.13	дифф. зачетов	3	3	3	9	4	6	9	2
					Все	зачетов	1	1	0	0	0	0	1	0