«УТВЕРЖДАЮ»
Врио директора ГБПОУ РО «БТЖТиС»
им. Героя Советского Союза П.А. Половинко»
_____ А.В. Старостина
Приказ №232 от «31» 08 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Ростовской области
«Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства»
имени Героя Советского Союза П.А. Половинко»

Квалификация:
Повар 3-4 разряд
Кондитер 3-4 разряд
Форма обучения – 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: 2023 г.

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. 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. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 20 нед.
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**3/5/3**	**3072**	**1020**	**2052**	831	**448**	**652**	**382**	**570**	**0**	**0**	**0**	
ОДБ	**Базовые дисциплины**	**3/4/2**	**2266**	**754**	**1512**	731	**384**	**578**	**292**	**258**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык	–,–,–,Э	**171**	57	114	40	17	51	24	22				
ОУД.02	Литература	–,–,–,ДЗ	**198**	66	132	80	34	48	26	24				
ОУД.03	Родная литература	–, ДЗ	**59**	20	39			39						
ОУД.04	Иностранный язык	–	**256**	85	171	171	34	78	27	32				
ОУД.05	Математика	–,–,–,Э	**427**	142	285	82	95	83	52	55				
ОУД.06	История	–,–,–,ДЗ	**256**	85	171	65	34	38	62	37				
ОУД.07	Физическая культура	З,З,–,ДЗ	**256**	85	171	171	51	66	39	15				
ОУД.08	ОБЖ	–,З	**108**	36	72	36	34	38						
ОУД.09	Физика	–, ДЗ	**171**	57	114	40	51	63						
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	–,–,–,ДЗ	**256**	85	171	43	34	74	26	37				
ОУД.11	География	–	**54**	18	36	1			36					
ОУД.12	Экология	–	**54**	18	36	2				36				
ОДП	**Профильные дисциплины**	**-/1/1**	**540**	**180**	**360**	100	**64**	**74**	**90**	**132**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.13	Информатика	–	**162**	54	108	60			58	50				

1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
ОУД.14	Химия	–,–,–,Э	**270**	90	180	30	30	36	32	82				
ОУД.15	Биология	–, ДЗ	**108**	36	72	10	34	38						
ПОО	**Предлагаемые ОО**	–/–/–	**266**	**86**	**180**		**0**	**0**	**0**	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.16	Основы предпринимательства	–	**108**	36	72					72				
ОУД.17	Технология	–	**104**	32	72					72				
ОУД.18	Астрономия	–	**54**	18	36	2				36				
ПП	**Профессиональная подготовка**	**1/27/5**	**4015**	**415**	**3600**	230	**164**	**212**	**230**	**222**	**612**	**828**	**612**	**720**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**1/7/–**	**474**	**76**	**398**	108	**164**	**0**	**30**	**20**	**36**	**0**	**148**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	60	10	50	17	50							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	94	16	78	16	78							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	44	8	36	9	36							
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	–,–,–,–,–,–ДЗ	44	8	36	8							36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	–,–,–,ДЗ	60	10	50	12			30	20				
ОП.06	Охрана труда	–,–,–,–,–,–З	44	8	36	10							36	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	–,–,–,–,–,–ДЗ	44	8	36	36							36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	–	44	8	36						36			
ОП.09	Физическая культура	–,–,–,–,–,–ДЗ	80	40	40	34							40	
П.00	**Профессиональный учебный цикл**	**–/20/5**	**3541**	**339**	**3202**	122	**0**	**212**	**200**	**202**	**576**	**828**	**464**	**720**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**–/20/5**	**3541**	**339**	**3202**	122	**0**	**212**	**200**	**202**	**576**	**828**	**464**	**720**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	Э(кв.)	**443**	**51**	**392**	18	**0**	**212**	**0**	**0**	**0**	**180**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	–,–,ДЗ	48	16	32	18		32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	–,–,ДЗ	107	35	72	36		72						
УП.01		–	108		108			108						
ПП.01		–,–,–,–,–,ДЗ	180		180							180		

1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	Э(кв.)	**1126**	**94**	**1032**	86	**0**	**0**	**0**	**0**	**296**	**216**	**232**	**288**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	–,–,–,–,ДЗ	48	16	32	16					32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	–,–,–,–,–,–ДЗ	250	78	172	70					132		40	
УП.02		-	324		324						132		192	
ПП.02		–,–,–,–,–,–,–ДЗ	504		504							216		288
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	Э(кв.)	**434**	**52**	**382**	18	**0**	**0**	**0**	**202**	**0**	**180**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. Закусок	–,–,–,–,,ДЗ	**51**	17	34	16				34				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	–,–,–,–,ДЗ	**95**	35	60	2				60				
УП.03			**108**		108					108				
ПП.03		–,–,–,–,–,ДЗ	**180**		180							180		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	Э(кв.)	**416**	**36**	**380**		**0**	**0**	**200**	**0**	**0**	**180**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	–,–,ДЗ	**51**	17	34	6			34					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	–,–,–,ДЗ	**77**	19	58	28			58					
УП.04		–	**108**		108				108					
ПП.04		–,–,–,–,–,ДЗ	**180**		180							180		

1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13	14	15
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	Э(кв.)	**1122**	**106**	**1016**		**0**	**0**	**0**	**0**	**280**	**72**	**232**	**432**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	–,–,–,–,–,–ДЗ	48	16	32	10					32			
МДК05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	–,–,–,–,–,–ДЗ	246	90	156	60					116		40	
УП.05		–	**324**		324						132		192	
ПП.05		–,–,–,–,–,–,–ДЗ	**504**		504							72		432
	Всего	**4/32/8**	7087	1435	5652	1061	612	864	612	792	612	828	612	720
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**													2 нед.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год

Государственная (итоговая) аттестация:

Выпускная квалификационная работа

Всего		8	9	10	11	12	13	14	15
	дисциплин и МДК	**612**	**756**	**504**	**684**	**348**	**0**	**228**	**0**
	учебной практики	**0**	**108**	**108**	**108**	**264**	**0**	**384**	**0**
	производств. практики	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**828**	**0**	**720**
	экзаменов	**0**	**0**	**0**	**3**	**0**	**3**	**0**	**2**
	дифф. зачетов	**3**	**4**	**3**	**6**	**4**	**3**	**6**	**2**
	зачетов	**1**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**