ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "СЫСЕРТСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ "РОДНИК"

Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "СЫСЕРТСКИЙ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ "РОДНИК"
Дата: 2023.08.01 15:28:38 +05'00'

Утверждаю
директор
Заволоко Ирина Анатольевна

01.08.2023г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области "Сысертский социаль экономический техникум "Родник"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 *код* — Повар-кондитер *наименование профессии*

основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация: повар, кондитер

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППКРС** 2 г 8 мес. **год начала подготовки по УП**

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся								Распределение обязательной аудиторной нагрузки								
						Обязательная аудиторная						1 курс			2 курс			3 курс		
							в т.ч.													
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	всего занятий во взаимодействии с преподавателем	теорет.обучение	практическое обучение	лабораторные занятия/ индивидуальный проект	консультации	промежуточная аттестация	самостоятельная работа	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	самостоятельная работа	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	самостоятельная работа	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели
	Общеобразовательный цикл		0/8/4	1476	0	1476	792	602	32	8	42	0	368	516	0	278	314	0	0	0
ООД.01	**Общие учебные предметы**		0/8/4	1476	0	1476	792	602	32	8	42	0	368	516	0	278	314	0	0	0
ООД.01.01.	Русский язык	1	Э	72		72	44	20		2	6		72							
ООД.01.02.	Литература	2	дз	108		108	64	42			2		40	68						
ООД.01.03.	История	3	дз	136		136	102	32			2		40	46		50				
ООД.01.04.	Обществознание	4	дз	72		72	48	22			2						72			
ООД.01.05.	География	1	дз	72		72	38	32			2		72							
ООД.01.06.	Иностранный язык	3	Э	144		144	86	50		2	6		34	60		50				
ООД.01.07.	Математика	4	Э	232		232	108	116		2	6		40	70		60	62			
ООД.01.08.	Информатика	4	дз	144		144	80	62			2					68	76			
ООД.01.09.	Физическая культура	1\2	з/дз	72		72	8	62			2		30	42						
ООД.01.10.	Основы безопасности жизнедеятельности	2	дз	68		68	38	28			2			68						
ООД.01.11.	Физика	2	дз	108		108	64	42			2		40	68						
ООД.01.12.	Химия	3	Э	144		144	64	72		2	6			94		50				
ООД.01.13.	Биология	4	дз	72		72	48	22			2						72			
ООД.01.14.	Индивидуальный проект			32		32			32								32			
	Обязательная часть циклов ОПОП (с ГИА)		17/5/16	**2628**	**0**	**2629**	**378**	**657**	**1476**	**24**	**58**	**0**	**244**	**348**	**0**	**334**	**550**	**0**	**612**	**540**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		1/4/3	324	0	324	97	209	0	6	12	0	72	36	0	54	54	0	36	72
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.	1	дз	36		36	15	20			1		36							
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров.	2	Э	36		36	16	16		2	2			36						
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	3	Э	36		36	8	24		2	2					36				

ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	5	дз	36		36	18	17			1								36	
ОП.05.	Основы калькуляции и учета.	6	дз	36		36	10	25			1									36
ОП.06.	Охрана труда.	1	з	36		36	12	23			1		36							
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности.	6	Э	36		36	8	24		2	2									36
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности.	4	дз	36		36	9	26			1						36			
ОП.09.	Физическая культура.	3\4	з/дз	36		36	1	34			1					18	18			
П.00.	**Профессиональный цикл с ГИА**		16/1/13	2304	0	2305	281	448	1476	18	46	0	172	312	0	280	496	0	576	468
	ДПБ ОП		4/1/2	252	0	252	69	146	24	4	9	0	36	144	0	0	36	0	0	36
ПМ.00.	**Профессиональные модули (с ДПБ)**		12/0/11	2016	0	2017	212	302	1452	14	37	0	136	168	0	280	460	0	576	396
	в том числе МДК		0/0/7	792	0	792	212	302	228	14	37	0	136	96	0	100	136	0	252	72
	Практическая подготовка		12\-4	1224	0	1224	0	0	1224	0	0	0	0	72	0	180	324	0	324	324
	в т.ч. учебная практика			396	0	396	0	0	396	0	0	0	0	72	0	108	72	0	108	36
	производственная практика			828	0	828	0	0	828	0	0	0	0	0	0	72	252	0	216	288
													0	0		0	0		0	
	Государственная итоговая аттестация			36		36														36
ПМ.01.	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**		2/-/1	176	0	176	44	32	92	2	6	0	68	72	0	36	0	0	0	0
МДК 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов.	2	Э	32		32	14	18					32							
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			72		72	30	14	20	2	6		36	36						
УП ПМ 01.	Учебная практика	2	з	36		36			36					36						
ПП. ПМ 01.	Производственная практика	3	з	36		36			36							36				
ПМ.02.	**Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих**		2/-/2	556	0	556	36	68	444	2	6	0	68	96	0	140	252	0	0	0

	блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.																			
МДК 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	3	Э	32		32	16	16					32							
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			128		128	20	52	48	2	6		36	60		32				
УП ПМ 02.	Учебная практика	3	з	144		144			144					36		108				
ПП. ПМ 02.	Производственная практика	4	з	252		252			252								252			
	Демонстрационный экзамен	4	э																	
ПМ.03.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**		2/-/2	272	0	272	34	54	176	2	6	0	0	0	0	32	40	0	128	72
МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	5	Э	32		32	16	16								32				
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			96		96	18	38	32	2	6						40		56	
УП ПМ 03.	Учебная практика	5	з	72		72			72										72	
ПП. ПМ 03.	Производственная практика	6	з	72		72			72											72
	Демонстрационный экзамен	6	Э																	

ПМ.04.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**		2/-/2	240	0	240	26	40	168	2	4	0	0	0	0	0	168	0	72	0
МДК 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	4	Э	32		32	16	16									32			
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков,			64		64	10	24	24	2	4						64			
УП ПМ 04.	Учебная практика	4	з	72		72			72								72			
ПП. ПМ 04.	Производственная практика	5	з	72		72			72										72	
	Демонстрационный экзамен	5	Э																	
ПМ.05.	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**		2/-/2	448	0	448	36	48	356	2	6	0	0	0	0	0	0	0	160	288
МДК 05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	Э	32		32	14	18											32	
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.			128		128	22	30	68	2	6								56	72
УП ПМ 05.	Учебная практика	5	з	72		72			72										36	36
ПП. ПМ 05.	Производственная практика	6	з	216		216			216										36	180
	Демонстрационный экзамен	6	э																	

ДПБ	**Дополнительный профессиональный блок**		4\1\2	252	0	252	69	146	24	4	9	0	36	144	0	0	36	0	0	36
ОП.10.	*Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.*	2	дз	36		36	10	25			1			36						
ОП.11.	Деловая культура и антикоррупционное поведение	4	з	36		36	10	25			1						36			
ОП.12./ ОП.12.1	*Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.*	2	з	36		36	10	25			1			36						
ОП.13.	*Кухня народов России.*	1	Э	36		36	8	12	12	2	2		36							
ОП.14.	*Кухня народов мира.*	2	Э	36		36	8	12	12	2	2			36						
ОП.15.	*Рисование и лепка*	2	з	36		36	9	26			1			36						
ОП.16.	*Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности*	6	з	36		36	14	21			1									36
ПМ 06	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.*		1\0\0	128	0	56	11	32	12	0	1	0	0	0	0	0	0	0	126	0
МДК 06.01.	*Приготовление, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.*	5	з	56		56	11	32	12		1								54	
УП ПМ 06.	Производственная практика			72		72			72										72	
ПМ 07	***Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.***	1\-\2		196	0	88	24	28	24	4	8	0	0	0	0	72	0	0	90	36
МДК 07.01.	*Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.*	5	Э	52		52	12	8	24	2	6								54	
МДК 07.02.	*Специализированное программное обеспечение в*	3	Э	36		36	12	20		2	2					36				

	сфере общественного питания																				
ПП ПМ 07.	Производственная практика	6	3	108		108			108							36			36	36	
	Государственная итоговая аттестация			36		36														36	
Объем образовательной программы				**4104 час.**																	
Срок обучения				**2 г. 08 мес.**																	