

Министерство образования и науки
Луганской Народной Республики
Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего
профессионального образования луганской Народной Республики
"Луганский колледж информационных технологий и
предпринимательства"

Одобрено
Педагогическим советом
Протокол №15 от 15 мая 2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии среднего профессионального образования**

43.01.09 Повар, кондитер
код *наименование профессии*

основное общее образование
Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар <-> кондитер
форма обучения: Очная **Срок получения образования по ОП** 1г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого образования (на базе основного общего) социально-экономический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС СПО от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (триместрам) (час. в семестр (триместр))					
			Обязательная аудитория				1 курс		кол-во часов за 1 курс	2 курс		кол-во часов за 2 курс
			всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	консультации	экзамены	Семестры			Семестры		
							1	2		3	4	
				Недели		Недели						
1	2	3	6			7	8	9	10	11	12	13
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		490				182	182	364	126	0	126
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э,-	84	20	6	6	36	48	84			0
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,Э	54	16	3	3			0	54		54
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э,-	84	20	6	6	34	50	84			0
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,ДЗ	36	8					0	36		36
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	Э, -	84	25	6	6	36	48	84			0
ОП. 06	Охрана труда	-,ДЗ	36	8					0	36		36
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ, -	36	34			36		36			0
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ, -	36	14				36	36			0
ОП. 09	Физическая культура	ДЗ, -	40	38			40		40			0
П.00	Профессиональный цикл											
ПМ.00	Профессиональные модули		2426				430	686	1116	348	962	1310
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЭК	330				216	114	330	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ,-	36	10			36		36			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ,-	72	26			72		72			0
УП.01	Учебная практика	ДЗ,-	108				108		108			0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ,-	108					108	108			0
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный		6					6	6			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК	786				214	572	786	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ,-	36	11			36		36			0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э,-	240	68	6	6	82	158	240			0
УП.02	Учебная практика	ДЗ,-	252				96	156	252			0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ,-	252					252	252			0
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный		6					6	6			0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЭК	348				0	0	0	348	0	348
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, ДЗ	36	10					0	36		36
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, Э	126	36	6	6			0	126		126
УП.03	Учебная практика	-, ДЗ	72						0	72		72
ПП.03	Производственная практика	-,ДЗ	108						0	108		108
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный		6							6		6
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЭК	258				0	0	0	0	258	258
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, ДЗ	36	12					0		36	36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, ДЗ	72	28					0		72	72
УП.04	Учебная практика	-,ДЗ	72						0		72	72
ПП.04	Производственная практика	-,ДЗ	72						0		72	72
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный		6								6	6
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЭК	704				0	0	0	0	704	704
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, ДЗ	36	10					0		36	36
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,Э	152	52	6	6			0		152	152
УП.05	Учебная практика	-,ДЗ	186						0		186	186
ПП.05	Производственная практика	-,ДЗ	324						0		324	324
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный		6								6	6
	ИТОГО:		2916				612	868	1480	474	962	1436
ГИА	Государственная итоговая аттестация		36								36	36
	ВСЕГО:		2952						1480			1472
	Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 200 часов) Государственная итоговая аттестация: защита выпускной письменной экзаменационной работы и выполнение квалификационной пробной работы						1 курс		2 курс			
		Дисциплин и МДК					408	352	760	294	308	602
		Учебная практика					204	156	360	72	258	330
		Производственная практика					0	360	360	108	396	504
		Из них:										
		экзаменов					0	3	3	1	1	2
		дифф. зачетов					6	1	7	4	3	7
	зачетов							0			0	
	ГИА										36	36

(4ср из 126)

6 ср

КОМПЛЕКСНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ:

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.01.02 Изучение основ делопроизводства
				[3]	МДК.01.03 Соблюдение норм этики делового общения
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика Осуществление расчетов с клиентами
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства

ПРАКТИКА:

Индекс	Наименование практики	Сем.	Неделя	Часов	Форма аттестации
УП	Учебная практика				
УП.01.01	Учебная практика Осуществление расчетов с клиентами (ПМ.01)	4	2	72	ДифЗач
УП.03.01	Учебная практика Выполнение работ по должности служащего 20001 Агент (ПМ.03)	5	2	72	ДифЗач
УП.02.01	Учебная практика Предоставление туроператорских и турагентских услуг (ПМ.02)	6	3	108	ДифЗач
ПП	Производственная практика (по профилю специальности)				
ПП.01.01	Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства (ПМ.01)	4	2	72	ДифЗач
ПП.03.01	Производственная практика Выполнение работ по должности служащего 20001 Агент (ПМ.03)	5	2	72	ДифЗач
ПП.02.01	Производственная практика Предоставление туроператорских и турагентских услуг (ПМ.02)	6	2	72	ДифЗач
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	6	4	144	ДифЗач
	ВСЕГО:		17	612	