УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СКАТК
_____ Моуравов А.Л.
«30» 12 2022 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственного автономного профессионального образовательного учреждения

«Северо-Кавказский аграрно-технологический колледж»

по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

Группа № 5.23

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

уровень образования, необходимый для приема на обучение

Приказ об утверждении ФГОС СПО от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020)

Начало реализации ППКРС – 2023

Окончание реализации ППКРС – 2027

Директор _____

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК
основной профессиональной образовательной программы
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
«Северо-Кавказский аграрно-технологический колледж»
по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Группа № 5.23

Квалификация: повар <-> кондитер
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования
уровень образования, необходимый для приема на обучение

Профиль – естественнонаучный

месяц	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь					январь				февраль				март					апрель				май				июнь					июль			
дата	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2
курс	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	=	=	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24					
1	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	=	=	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	п	п	э	=	=	=	=	=
2	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	=	=	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у/п	п	п	э	э	=	=	=	=
3	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	=	=	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	э	=	=	=	=	=	=
4	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	п	п	п	п	=	=	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	т/у	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	э	э	Г	Г					

т - теоретические занятия, э - экзамены, у - учебная практика, п – производственная практика,
= - каникулы, Г – государственная итоговая аттестация

3. План учебного процесса

Индекс естественнонаучный профиль 5.23	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (в часах)								Распределение обязательной нагрузки и практик по курсам и семестрам (часов в семестр)							
												нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
													по УД и МДК					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
		1	2	3	4	5	6	7	8	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	**Всего занятий**	теоретического обучения	лабораторных и практических занятий	по практикам	консультации	промежуточная аттестация	17 н	21 / 2 н	17н	17 / 6 н	17	10 / 12 н	13/ 4н	8/1 2н
ОЦ	**Общеобразовательный цикл**	**03/7ДЗ/4Э**								**2160**	**0**	**2052**	**1114**	**764**	**0**	**80**	**28**	**391**	**420**	**459**	**441**	**136**	**135**	**70**	**0**
ОУП	**Общие учебные предметы**																								
ОУП.01	Русский язык					Э				178		**155**	135	20		15	8	17	21	51	66		0	0	0
ОУП.02	Литература					ДЗ				150		**150**	130	20				17	21	68	44		0	0	0
ОУП.03	Иностранный язык				ДЗ					175		**171**	0	171		4		51	42	34	44	0	0	0	0
ОУП.04	Математика				Э					251		**228**	81	147		15	8	34	42	68	84	0	0	0	0
ОУП.05	История				ДЗ					191		**183**	153	30		8		51	42	68	22	0	0	0	0
ОУП.06	Физическая культура	З	З	З	ДЗ					149		**149**	-20	169				51	42	34	22	0	0	0	0
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ							80		**76**	62	14		4		34	42	0	0	0	0	0	0
ОУП.08	Родная литература				Э					148		**132**	116	16		10	6	34	42	34	22	**0**	0	0	0
ОУПп.09	Информатика				Э					161		**145**	54	91		10	6	34	42	34	35	0	0	0	0

ОУПп.10	Химия						ДЗ			215		**205**	191	14		10		51	42	34	44	34		0	0
ОУПп.11	Биология						ДЗ			72		**72**	68	4				0	0	0	0	34	38	0	0
ОУП.12	Обществознание									72		**72**										34	38		
ОУП.13	География									70		**70**												70	
ОУП.14	Индивидуальный проект									32		**32**									32				
ОУП.15	Физика						ДЗ			216		**212**	144	68		4		17	42	34	26	34	59	0	0
Всего часов по профессиональному циклу и физической культуре		**0З/25ДЗ/12Э**								**3672**	**36**	**3564**	**797**	**356**				**221**	**336**	**153**	**351**	**476**	**657**	**398**	**288**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**0З/12ДЗ/0Э**								**584**	**10**	**574**	**357**	**217**				**136**	**105**	**0**	**68**	**136**	**32**	**99**	**8**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ							97	2	**95**	83	12				34	63						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ							76	2	**74**	66	8				34	42						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ								34		**34**	26	8				34							
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности					ДЗ				34		**34**	26	8							34				
ОП. 05	Охрана труда	ДЗ								34		**34**	30	4				34							
ОП. 06	Иностранный язык в профессиональной деятельности					ДЗ				34		**34**	0	34							34				
ОП. 07	Физическая культура					ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ	87		**87**	2	85								34	32	13	8
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ				34		**34**	21	13								34			
ОП. 09вч	Основы калькуляции и учета					ДЗ				34		**34**	15	19								34			
ОП. 10вч	Основы зарубежной и кухни народов Кавказа							ДЗ		52	2	**50**	40	10										52	
ОП. 11вч	Организация обслуживания в ресторане							ДЗ		34	2	**32**	26	6										34	
ОП. 12вч	Основы финансовой грамотности/Социа							ДЗ		34	2	**32**	22	10								34			

	льная адаптация и основы финансовой грамотности																								
ПМ	***Профессиональные модули***	**03/14ДЗ/13Э**								**3088**	**26**	**2990**	**440**	**139**		**36**	**72**	**85**	**231**	**153**	**283**	**340**	**625**	**299**	**280**
ПМ. 01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**									**406**	**4**	**390**	**156**	**30**				**85**	**231**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		К Э1							78	2	**70**	60	10		3	3	32	40						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов									124	2	**116**	96	20		3	3	17	101						
УП.01	Учебная практика (наставничество)	ДЗ								36		**36**			36			36	0						
	Учебная практика		ДЗ							90		**90**			90			0	90						
ПП.01	Производственная практика		ДЗ							72		**72**			72			0	72						
ПМ.01	Экзамен квалификационный		Эк							6		**6**					6								
ПМ 02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**									**490**	**6**	**472**	**22**	**27**				**0**	**0**	**153**	**283**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			ДЗ						54	2	**49**	22	27		3		0	0	51	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и				Э					112	4	**99**	66	33		3	6	0	0		103	0	0	0	0

	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																								
УП.02	Учебная практика				ДЗ					234		**234**			234			0	0	102	132	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика				ДЗ					84		**84**			84			0	0	0	84	0	0	0	0
ПМ.02	Экзамен квалификационный				Эк					6		**6**					6								
ПМ 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**									**533**	**4**	**519**	**27**	**10**				**0**	**0**	**0**	**0**	**301**	**216**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					КЭ2				44	2	**37**	27	10		3	2	0	0	0	0	39	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок									165	2	**158**	113	45		3	2	0	0	0	0	160	0	0	0
УП.03	Учебная практика					ДЗ				102		**102**			102			0	0	0	0	102	0	0	0
ПП.03	Производственная практика						ДЗ			216		**216**			216			0	0	0	0	0	216	0	0
ПМ.03	Экзамен квалификационный						Эк			6		**6**					6								
ПМ 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**									**468**	**4**	**450**	**102**	**30**				**0**	**0**	**0**	**0**	**39**	**409**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и					КЭ2				44	2	**37**	27	10		3	2	0	0	0	0	39	0	0	0

	холодных сладких блюд, десертов, напитков																								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков						Э			106	2	**95**	75	20		3	6	0	0	0	0	0	97	0	0
УП.04	Учебная практика						ДЗ			96		**96**			96			0	0	0	0	0	96	0	0
ПП.04	Производственная практика						ДЗ			216		**216**			216			0	0	0	0	0	216	0	0
ПМ.04	Экзамен квалификационный						Эк			6		**6**					6								
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**									**461**	**4**	**445**	**105**	**40**	**0**			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**299**	**0**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							К ЭЗ		45	2	**37**	27	10		3	3	0	0	0	0	0	0	39	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									116	2	**108**	78	30		3	3	0	0	0	0	0	0	110	0
УП.05	Учебная практика							ДЗ		150		**150**			150			0	0	0	0	0	0	150	0
ПП.05	Производственная практика							ДЗ		144		**144**			144			0	0	0	0	0	0	144	0
ПМ.05	Экзамен квалификационный							Эк		6		**6**					6								
ПМ.06	**Приготовление кулинарной и кондитерской продукции осетинской кухни**									**730**	**4**	**714**	**28**	**2**	**0**			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**280**

МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд осетинской кухни								К Э4	38	2	**30**	28	2		3	3	0	0	0	0	0	0	0	32
МДК.06.02	Процессы приготовления,оформления и презентации блюд осетинской кухни									110	2	**102**	49	53		3	3	0	0	0	0	0	0	0	104
УП.06	Учебная практика								ДЗ	144		**144**			144			0	0	0	0	0	0	0	144
ПП.06	Производственная практика								ДЗ	432		**432**			432			0	0	0	0	0	0	0	432
ПМ.06	Экзамен квалификационный								Эк	6		**6**					6								
	Всего часов обучения по учебным циклам ППКРС									***58 32***															
	Количество часов в неделю																	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00
	Количество часов в неделю											**0**													
ПА	**Промежуточная аттестация (ОП, ПМ)**											**72**					не д	17	21	17	22	17	16	13	8
ПА	**Промежуточная аттестация (ООД)**											**108**													
СР	**Самостоятельная работа**											**36**													
ГИА	**Государственная итоговая аттестация (ДЭ)**									72		**72**													
	ИТОГО (по ФГОС, ПА , ГИА)									**5904**		**288**					У П	36	90	102	102	102	96	144	144
																	П П	0	72	0	0	0	432	144	468
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**									**72**															
										5904															
												Всего	**дисциплин и МДК**					**576**	**666**	510	544	476	264	318	144
													учебной практики					**36**	**90**	102	132	102	96	150	144
Государственная итоговая аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.													**производ.ственпрактики**					**0**	**72**	**0**	**84**	**0**	**432**	**144**	**432**
													экзаменов					**0**	**2**	**0**	**5**	**2**	**3**	**2**	**2**
													диф. зачетов					**3**	**5**	**1**	**5**	**5**	**5**	**6**	**2**
													зачетов												

1курс		2курс		3курс		4курс	
	1440		1440		1404		1368