
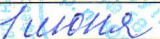


УТВЕРЖДАЮ  
ИО директора ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты  
 Н.Е. Савицкий  
от  2017 г.



**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**основной профессиональной образовательной программы**  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

*Государственного Бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Иркутской области  
«Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»*

по профессии

**43..01.09 Повар, кондитер**

Квалификации:

- Повар;
- Кондитер.

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС –  
3 года и 10 мес.

на базе основного общего  
образования

Группы: № 6

р.п. Юрты, 2017 г.



## Сводные данные по бюджету времени (в неделях для профессии)

1. Сводные данные по бюджету времени в неделях								
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Праздничные дни	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40					1	11	52
II курс	31,7	3,7	3,6	1		1	11	52
III курс	13,3	12,2	13,5	1		1	11	52
IV курс	14,8	8,4	13,8	1	2	1	2	43
Всего	99,8	24,3	30,9	3	2	4	35	199

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий учебный план ППКРС среднего профессионального образования Профессионального училища № 58 р.п. Юрты разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Нормативный срок ППКРС по профессии СПО по очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Объем учебной нагрузки обучающегося включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной, в том числе индивидуальный проект) учебной работы по освоению ППКРС. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебная практика и производственная практика (по профилю профессии) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей концентрировано в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация (ПА) проводится в форме экзамена, дифференцированного зачета, зачета. Если в УП дисциплина переходит с семестра на семестр, то итоги ПА выставляются по среднему баллу. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Форма итоговой аттестации - защита выпускной квалификационной работы (ВКР). Для выполнения выпускной квалификационной работы отводится время в течение 1 недели с момента окончания производственной практики.

Выполнение курсовых работ не предусмотрено.

Вариативная часть использована на усиление следующих дисциплин:

ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	104
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	120
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	88
ОПД.04	Основы калькуляции и учёта	94
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	10
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	16
УП.01	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика	84
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	48
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	62
УП.02	Учебная практика	156
ПП.02	Производственная практика	60
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	18

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	9
УП.03	Учебная практика	102
ПП.03	Производственная практика	66
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	14
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36
УП.04	Учебная практика	54
ПП.04	Производственная практика	96
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	28
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	136
УП.05	Учебная практика	102
ПП.05	Производственная практика	114
	ВСЕГО	1653

Введены дисциплины за счет вариативной части:

ОПД.07	Деловая культура	36
ОДР.01	История Иркутской области	34
	ВСЕГО	70

СОГЛАСОВАНО



Н.Е. Савицкий

И О директора ГБПОУ ПУ  
№ 58 р.п. Юрты