Утверждаю
Директор

новоидарскии Виталии николаевич	
Have at 14.06.2022 No. 116	

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

государственное бюд	джетное профессионально	ое образовательное учреждение Ростовской области "Каменский техникум строительства и автосервиса"	
		наименование образовательного учреждения (организации)	
		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 3г 10м год начала подготовки по УП 2	023
профиль получаемого профессио	нального образования	социально-экономический	
		при реализации программы среднего общего образования	
Приказ об утверждении ФГОС	ОТ	<u>22.12.2016</u> № <u>1569</u>	

## 1 Календарный учебный график

	(	Сент	тябр	Ъ		C	)ктяб	рь		Н	Іоябр	Ь		Į	Дека	брь			Я	нвар	ЭЬ		Ф	евр	аль	_		Ma	рт			A	прел	1Ь			Ма	ай			Ию	ЭНЬ		_	Į	⁄1юл	Ь			Авг	уст	
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт		13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9		17 - 23	- 1	1 - 7		15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев		9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	1
	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	49	50	51 !	52
I																		К	К																								Α	К	К	К	К	К	К	К	К	К
11		У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	Α	К	К								у	y	у		y	У		у	У		У	У		у	у	Α	Α	К	К	К	К	К	К	К	К	К
ııı		у	÷	у	<u> </u>	_	_	у	у	у			у	П	П	П	Α	К	К				у	у	У	у	у	у	у	У	у	у		у	А А П П	П	П	П	П	П	П	П	П П А А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
īv	У	у	У	У	у	у	У	у	у	у	У	у	y y	у у у	у у у	у у у	A A A	К	К	П	П	П	П	A A y y		у	у	у	у	у	y	у	у у у	у у у	П	П	П	П	П	П	Α	Γ	Γ	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Обоз	нач	ен	ия:			A	֓֟֟֓֟֓֓֓֟֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓	Іром		точн	цикла		таци	ия										Л	=			прак			акти	ика											۲ *		•	•		іная ству		ова	атт	естаци

## 2 Сводные данные по бюджету времени

									Прак	тики			ГИА		
Курс		Обучение по циклам		Промеж	уточная атт	естация	(Произв	я практ водствен учение)		-	одствен актика	ная	Прове-□ дение	Каникулы	Всего
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	40	17	23	1		1								11	52
II	28	11	17	3	1	2	7	2	5	3	3			11	52
III	20	9	11	2	1	1	8	4	4	11	3	8		11	52
IV	18	11 1/3	6 2/3	2	2/3	1 1/3	9	5	4	10		10	2	2	43
Всего	106	48 1/3	57 2/3	8	2 2/3	5 1/3	24	11	13	24	6	18	2	35	199

		Формы	1															Распре	еделение по	курсам и сег	местрам															$\neg$
		промежуточной аттестации	Учебная нагр	узка обучающ	ихся, ч.			Кур	: 1						Ky	/pc 2							Кур	c 3								Курс	4			4
	Наименование циклов, разделов,□	<u>م</u>	ктич.	С преподава	телем 5		Семестр 1			Семе	стр 2		C	еместр 3			Cer	местр 4		-	Семес	тр 5			Cer	местр 6				Семестр 7	7			Семест	p 8	_
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	мены неты	ём ОП эме пра этовки ност.	ž	аттест		в том ч	числе	_		в том числе			в том	и числе	L	Τ.	в том ч	нисле			в том числе	2			в том	числе	<u> </u>		ВТО	ом числе			E	з том числе	
		Экзан Зач Диффер	Объё подго Сам	Bcero od N	и пран знятия межут.	ъём ОГ	амост. препод , уроки	практ. тия эмежут естаци	ъём ОГ	репод	, уроки практ. ттия	эмежут естаци ъём ОГ	амост.	препод 1, уроки	практ.	ьём ОГ	амост.	, уроки	практ. ттия омежут	ъём ОГ	репод	, уроки практ.	эмежут	ъём ОГ	амост.	, уроки	практ. ттия омежут	ьём ОГ	амост.	уроки,	практ.	омежут естаци	ъём ОГ	репод	, уроки практ. ттия	естаци
			8 F.	Лекц	Лаб. 36 Про	90	Сг	лаб. и заня Пр	8 0	Ü	Лекции Лаб. и заня	E   8		Лекции	лаб. и заня Пр	90	0 5	Лекции	3ану	8 0	ū	Лекции Лаб. и заня	a F	90	ن ا ت	Пекции	лаб. и заня Пр	90	0	Сг	лаб. и заня	qT ar	8 3	ū	Лекции Лаб. и заня	g F
1	2	3 4 5		9 10	11 12		14 15 16	17 18			22 23				29 30	=			35 36			40 41	42				47 48				2 53	54	55 56		58 59	60
ОД	Итого час/нед (с учетом консультаций в период ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		2160 241	2052 1242	810 108	36 476	35.53 476 310	166	36 662	_	374 252	36 36 30	0 3	.27 00 182	118	36 476	-	6 270	146 60	36 144	35.11 132	56 76	12	36 102	34.5 102	2 50	52	36	3	3.88			36	33.6		$\Box$
ОД.01 ОД.02	Русский язык Литература	4 2 4	116 2 174 2	116 96 174 142	20 32	34 34	34 26 34 26	8	70	24 70		14 26		.4 12 .6 22		44 44	44	40	10	+			$\Box$		+	+						$\vdash$	+	++	+	_
ОД.03 ОД.04	Иностранный язык Математика	34 5 4 2	172 2 248 30	172 248 174	172 74	34 68		34 12	46 62	46 62	46 28 34	26 50		26 50 34	26 16	26 68	26 68		26 12	40	40	40											=	$\blacksquare$	$\blacksquare$	$\exists$
ОД.05	Информатика История	4 2	144 23 196 14	144 94 196 101	50	34	34 10		46 92		11 35	26	. 2		24	38 44		16					$\square$										#			
ОД.07	Обществознание	5	178 12	178 144	34	37	34 20		46		36 10	38		8 32		54	54		8	40	40	30 10												##		
ОД.08 ОД.09	География Физика	6 4	72 16 140 24	72 44 140 91	28 49	34	34 28	6	46		42 4	28	1 2	28 24	4	32	32	2 30	2					72	72	44	28						士	世		
ОД.10 ОД.11	Химия Биология	2 1	182 42 80 10	182 166 80 58	16 22	102 34		34 8	80 46	80 46	34 46 32 14																						$\pm$			
ОД.12 ОД.13	Физическая культура Основы безопасности жизнедеятельности	1-5 6	206 26 74 14	206 12 74 28	194 46	34	34 2	32	46	46	2 44	26 26		26 2 26 8	-	44 22	44 22		42 14	26 26	26 26	2 24 12 14	_	30	30	2	28						+	++		_
ОД.14 ОД.15	Индивидуальный проект Родная литература (русская)	1 3	34 24 36	34 26 36 30	8	34	34 26	8	22	22	18 4	14		4 12	2			$\perp$															4	$\Box$	$\dashv$	
ПА.ОУД	ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ		108	50 30	108				36		10 7	36		12		60			60	12			12			1							土	世		
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13 4 16	3672 3268 104	1660 1116	470 180	136	8 128 106	14	202 16	186	128 48	31	2 8 8	88 60	22 36	388	8 188	8 126	54 12	468 8	184	122 54	24	762	16 278	8 176	92 36	612	24	384 260	0 112	24	792 16	224	138 74	48
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3 4 6	832 572 56	740 482	222 36	136	8 128 106	14	120 12	108	72 30	48	4 4	14 34	8	56	2 42	30	12 12		Ħ		Ħ	72	4 68	34	34	204	12	180 104	4 70	12	196 14	170	108 54	12
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	2	74 60 6	68 54	14	34	2 32 28	4	40 4	36	26 10																									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	74 66 6	68 52	16	34	2 32 26	6	40 4	36	26 10																									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	74 68 6	68 54	14	34	2 32 28	4	40 4	36	26 10																									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	136 96 14	122 92	30																							64	6	58 44	14		72 8	64	48 16	
ОП.05 ОП.06	Основы калькуляции и учета Охрана труда	7	92 81 6 80 65 4		20 12		+					48	4 4	14 34	10	44	2 42	2 30	12							+		80	4	76 64	12		+	+	$\dashv$	$\dashv$
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7	46 36 4	42	42																			30	2 28	3	28	16	2	14	14					
ОП.08 ОП.09	Безопасность жизнедеятельности Физическая культура	7 8	42 10 2 52 6	40 34 52 4	6 48																			42	2 40	34	6	32		32 2	30		20	20	2 18	
ОП.10	Основы профессиональной деятельности	8	38 34 2		10													+					Н												26 10	=
ОП.11 ОП.13	Психология общения и социальная адаптация Организация производства и обслуживания на	1 8	34 6 2 54 44 4	<del>                                     </del>	10	34	2 32 32						++	+												+							54 4	50	40 10	_
ПА.ОП	предприятиях общественного питания ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ	Ů	36	50 10	36											12			12									12				12	12			12
*	Профессиональный цикл	10 10	2840 2696 48	920 672	248 144		<del> </del>		82 4	78	56 18	26	4 4 4	14   26	14 36	332	6 146	6   100	42	468 8	184	122 54	24	690	12   210	0 144	58 36	408	12	204   156	6 42	12	596 2	54	30 20	36
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий			122 90	32					78	56 18	22	† †	14 26		332		1 1		1	10.	122 31		030		0 111	30 30	100	12	201   250	0 12				50   20	=
1114.01	разнообразного ассортимента	2 2	310 310 8	122 90	32				02 4	/0	30 10	22		20	14											<u> </u>		<u> </u>					ightharpoonup	$\perp \downarrow$		_
мдк.01.01	Организация и процессы приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	3	130 130 8	122 90	32				82 4	78	60 18	48	4 4	14 26	18																					
мдк*			1 1	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u> </u>									. 1	1 - 1				-	1 1		-							<u> </u>					<del></del>		<u> </u>
УП.01.01 УП*	Учебная практика	3	72 72	72 нед	2	час	нед		час		нед	ча	:   7	′2 нед	2	час		нед		час		нед		час		нед		час		нед	Д [	<u>ı                                      </u>	час		нед	
ПП.01.01 ПП*	Производственная практика	3	108 108	108 нед	3	час	нед		час		нед	ча	1	08 нед	3	час		нед		час	Ш	нед		час		нед		час		нед	д		час		нед	
	Экзамен по модулю	3		105																														Ш		
	Всего часов по МДК Приготовление, оформление и подготовка к		130	122									T								<u> </u>			1	1	T		T		1		1 1	$\overline{}$	$\overline{\top}$	$\overline{}$	=
ПМ.02	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 2	804 804 12	252 184	68											174	2 64	48	14	180 4	104	72 28		450	6 84	54	26									
	Организация и процессы приготовления,								+					+							1. 1					<del>                                     </del>		+		+			+	廿		$\dashv$
	подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6	264 264 12	252 184	68											66	2 64	50	14	108 4	104	76 28		90	6 84	58	26									
МДК* УП.02.01	Учебная практика	6	252 252	252 нед	7	час	нед		час		нед	ча	:	нед		час	108	8 нед	3	час	72	нед 2		час	72	. нед	2	час		нед	д		час	$\top$	нед	$\neg$
УП*					0						<u>'</u>								· ·																	<u> </u>
ПП.02.01 ПП*	Производственная практика	6	288 288	288 нед	8	час	нед		час		нед	ча		нед		час		нед		час		нед		час		8 нед	8	час		нед	4		час	<u></u> _	нед	
ПМ.02.ЭМ	Экзамен по модулю Всего часов по МДК	6	264	252														<u> </u>				-														
	Приготовление, оформление и подготовка к																																$\top$	$\prod$		
ПМ.03	реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента	2 2	422 422 8	162 108	54											158	4 82	54	28	264 4	80	54 26														
MUK 02 04	Организация и процессы приготовления,		170 170 0	163 100	54											0.6	4 82	E4	20	84 4	80	54 26														
мдк.03.01	подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	5	170 170 8	162 108	54											86	4 82	. 54	28	04 4	80	54 26														

мдк*					
УП.03.01 Учебная практика УП*	5 144 144 144 нед 4	час нед час нед	час нед час 72 нед 2	час 72 нед 2 час нед	час нед час нед
ПП.03.01 Производственная практика ПП*	5 108 108 108 нед 3	час нед час нед	час нед час нед	час 108 нед 3 час нед	час нед час нед
ПМ.03.ЭМ Экзамен по модулю Всего часов по МДК	5 170 162				
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блю десертов, напитков разнообразного ассортимента	<del>                                     </del>			138 4 62 50 12	172 6 94 74 20 144
Организация и процессы приготовления, МДК.04.01 подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	7 166 166 10 156 124 32			66 4 62 50 12	100 6 94 74 20
мдк*					
УП.04.01 Учебная практика УП*	7 144 144 144 нед 4	час нед час нед	час нед час нед	час нед час 72 нед 2	час 72 нед 2 час нед
ПП.04.01 Производственная практика ПП*	8 144 144 144 нед 4	час нед час нед	час нед час нед	час нед час нед	час нед час 144 нед 4
ПМ.04.ЭМ Экзамен по модулю Всего часов по МДК	8 166 156				
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2 2 706 706 10 228 166 62			66 2 64 44 20	224 6 110 88 22 416 2 54 34 20
МДК.05.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК*	8 238 238 10 228 166 62			66 2 64 44 20	116 6 110 88 22 56 2 54 34 20
УП.05.01 Учебная практика УП*	8 252 252 252 нед 7	час нед час нед	час нед час нед	час нед час нед	час 108 нед 3 час 144 нед 4
ПП.05.01 Производственная практика ПП*	8 216 216 216 нед 6	час нед час нед	час нед час нед	час нед час нед	час нед час 216 нед 6
ПМ.05.ЭК Квалификационный экзамен	8				
Всего часов по МДК	238 228				
ПА.ПМ ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ	144 1 144	4	36   36	24 24 36 31	5 12 12 36 36
ПМ.06.ЭК Демонстрационный экзамен Всего часов по МДК	144 0				
ПМ*					
Учебная и производственная практики	1728 1728 1728 нед 48	час нед час нед	час 180 нед 5 час 180 нед 5	час 252 нед 7 час 432 нед 12	час 180 нед 5 час 504 нед 14
Учебная практика	864 864 864 нед 24	час нед час нед	час 72 нед 2 час 180 нед 5	час 144 нед 4 час 144 нед 4	час 180 нед 5 час 144 нед 4
Производственная практика	864 684 864 нед 24	час нед час нед	час 108 нед 3 час нед	час 108 нед 3 час 288 нед 8	час нед час 360 нед 10
Государственная итоговая аттестация	72 72 нед 2	час нед час нед	час нед час нед	час нед час нед	час нед час 72 нед 2
Демонстрационный экзамен	72 72 нед 2	час нед час нед	час нед час нед	час нед час нед	час нед час 72 нед 2
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	19 14 27 5904 3509 104 3712 2358 1280 288	88 612 8 604 416 180 864 16 812 502 300 36	612 8 388 242 140 36 864 8 604 396 200 72	612 8 316 178 130 36 864 16 380 226 144 30	5 612 24 384 260 112 24 864 16 224 138 74 48
Экзамены (без учета физ. культуры)		2	2 4	3 2	2 4
Зачеты (без учета физ. культуры) Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		1 6	2 1 2 3	4 4	2 3
диффер. зачеты (оез учета физ. культуры)				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	2

Объё	м ОП
Обяз. часть	Вар. часть
61	62

79.79%	20.21%
2930	742
2330	772
400	432
400	432
400 36	432 38
36 36	432 38 38
400 36 36 36	38 38 38
400 36 36 36 76	38 38 38 38 60
36 36 36 36 76 32	38 38 38 60 60
36 36 36 76 32 36	38 38 38 60 60 44
36 36 36 36 76 32 36 36	38 38 38 60 60 44 10
36 36 36 36 76 32 36 36 36	38 38 38 38 60 60 44 10

	38
	34
	54
36	
2530	310
276	34

228 36

216 36

252 36

386 36

152 18