

ЗР/173, 23

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГОУ СПО ЛНР
«Новопсковский аграрный колледж»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«НОВОПСКОВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:
«Повар, кондитер»
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
на базе: основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования –
естественнонаучный

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семинарам/триместрам (час, в семестр/триместр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т.ч. лаб. и практ.	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							17 нед.	23 нед.	17 нед.	23 нед.	17 нед.	23 нед.	17 нед.	23 нед.
О.00	Общеобразовательный цикл	ЗЭ,15Д 3,33	3166	1054	2112	148	490	485	357	398	268	114		
ОУД.00	Общеобразовательные базовые дисциплины	ЗЭ,9Д 3,33	2479	825	1654	69	405	403	272	316	183	75		
ОУД.01	Русский язык	ГИА	171	57	114	5	31	23	17	23	20			
ОУД.01	Русская литература	ДЗ	256	85	171		48	46	34	43				
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	256	85	171	6	51	46	34	40				
ОУД.03	Математика	ГИА	428	143	285	6	51	69	51	69	45			
ОУД.04	История	ДЗ	256	85	171	12	51	46	34	23	17			
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	256	85	171	12	51	46	34	23	17			
ОУД.16	География	ДЗ	108	36	72	4					39	33		
ОУД.17	Экология	ДЗ	114	38	76	6					34	42		
ОУД.06	Основы безопасности и жизнедеятельности	ДЗ	108	36	72	6	37	35						
ОУД.08	Физика	ДЗ	270	90	180	12	51	46	34	49				
ОУД.05	Физкультура	5ДЗ	256	85	171		34	46	34	46	11			
О.00	Общеобразовательные дисциплины профильные	Э,2ДЗ	417	139	278	75	51	46	51	46	45	39		

ОУД.09	Химия	ДЗ	171	57	114	9	51	46	17					
ОУД.07	Информатика	ГИА	162	54	108	58			34	46	28			
ОУД.15	Биология	ДЗ	84	28	56	8					17	39		
0.00	Дополнительные учебные дисциплины	4ДЗ	270	90	180		34	36	34	36	40			
УД.01	Русский деловой язык и культура речи	ДЗ	54	18	36		17	19						
УД.02	Этика и психология семейной жизни	ДЗ	60	20	40						40			
УД.03	Мировая художественная культура	ДЗ	105	35	70				34	36				
УД.04	История Великой Отечественной войны	ДЗ	51	17	34		17	17						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12ДЗ	607	99	508	254	108	180	36	36	36	102	10	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	86	14	72	26	72							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	86	14	72	26	36	36						
ОП.03	Техническое оснащение организации рабочего места	ДЗ	86	14	72	26		72						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	43	7	36	12			36					
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	43	7	36	24		36						
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	43	7	36	10		36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	43	7	36	34					36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	43	7	36	26						36		
ОП.09	Физическая культура	2ДЗ	48	8	40	40						30	10	
ОП.10	Рисование и лепка	ДЗ	43	7	36	18						36		
ОП.11	Информационные технологии в приготовлении блюд	ДЗ	43	7	36	12				36				

П.00	Профессиональный цикл	5Э,15Д 3,5КЭ	3176	173	3003	172		176	219	392	317	541	602	756
ПМ.00	Профессиональные модули	15Д3,5 Э	1034	173	861	172		104	183	236	143	55	140	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э,3Д3,К Э	168	28	140	24		104	36					
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	48	8	40	4		40						
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	120	20	100	20		64	36					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э,3Д3,К Э	317	53	264	32			147	117				
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	70	12	58	12			58					
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	247	41	206	20			89	117				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э,2ДЗ	184	30	154	32				119	35			

МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	38	6	32	4				32			
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	146	24	122	28				87	35		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э,3ДЗ ,КЭ	129	21		38					108		
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	45	7	38	8					38		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	84	14	70	30					70		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э,3ДЗ ,КЭ	236	41	195	46						55	140
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	44	7	37	10						37	

МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	192	34	158	36					18	140			
УП. 01/02/03	Учебная практика		738		738			72	36	156	174	270	30		
ПП. 01/02/03	Производственная практика		1404		1404							216	432	756	
	Всего	8Э,33Д 3,5КЭ					598	841	612	826	621	757	612		
ПА	Промежуточная аттестация				72							36	36		
ГИА	Государственная итоговая аттестация				72							36	36		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год						Всего	Дисциплин и МДК	598	769	576	670	447	271	150	
Государственная (итоговая) аттестация - 2 недели = 72 часа							Учебной практики		72	36	156	174	270	30	
							Производственной практики						216	432	756
Выпускная письменная экзаменационная работа							Экзаменов			1	1	2		1	
Выпускная квалификационная работа							Дифференциальных зачетов	1	7	3	6	6	6	1	

Директор ГОУ СПО ЛНР «Новопсковский аграрный колледж»

« » 2022г.



С.А.Жучинский

Курс	сентябрь				29.09-05.10	октябрь			27.10-02.11	ноябрь				декабрь				29.12-04.01	январь			26.01-01.02	февраль			23.02-01.03	март				30.03-05.04	апрель			27.04-03.05	май				июнь							
	01-07	08-14	15-21	22-28		06-12	13-19	20-26		03-09	10-16	17-23	24-30	01-07	08-14	15-21	22-28		05-11	12-18	19-25		02-08	09-15	16-22		02-08	09-15	16-22	23-29		06-12	13-19	20-26		04-10	11-17	18-24	25-31	01-07	08-14	15-21	22-28	29-30			
нед.	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			
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К
IV	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	К	К	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПП	ПА	ГИА				

Условные обозначения: Т – теоретическое обучение,
 П – практическое обучение,
 К – каникулы,
 ПП – производственная практика,
 ПА – промежуточная аттестация,
 ГИА – государственная аттестация.