

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Омский авиационный колледж им. Н.Е. Жуковского"

План одобрен Методическим советом колледжа
Протокол № 4 от 12.03.2024

УТВЕРЖДАЮ

Директор колледжа

Кольцов Александр Германович

14 марта 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего
профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер
Программа подготовки: базовая
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)	2024
Учебный год	2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1569 от 09.12.2016

Основной	Виды деятельности
+	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
+	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
-	Технология приготовления и оформления блюд с учетом компетенции «Поварское дело» чемпионата "Профессионалы"

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь			26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август					
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7		8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26	3 - 9	10 - 16	17 - 23
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	45	46	47	48	49	50	51	52		
I																		К	К																					Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II									У	У	У	У	П	П	П	П	Э	К	К																У	У	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III													У	У	П	П	П	К	К	П	П	Э												У	У	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV									У	У	П	П	П	П	П	П	Э	К	К										У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	17	22	39	8	15	23	12	12	24	8	9	17	103
У	Учебная практика				4	2	6	2	2	4	2	2	4	14
П	Производственная практика				4	6	10	5	6	11	6	10	16	37
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1	1	2		2	2	1	1	2	8
Г	Проведение государственного экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	9	11	2		2	35
Итого		19	33	52	19	33	52	21	31	52	19	24	43	199

-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
															Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6	Семест р 7	Семест р 8
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	Др	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1476	1476	1436	1404	4	36		100%	0%	612	864						
ООД	Базовые дисциплины	2		12222 22222 2		1216	1216	1192	1178		24		1216		492	724						
ООД.01	Русский язык	2				78	78	74	66		4		78		34	44						
ООД.02	Литература			2		108	108	106	106		2		108		52	56						
ООД.03	История			2		136	136	134	134		2		136		50	86						
ООД.04	Иностранный язык			2		78	78	76	76		2		78		32	46						
ООД.05	Математика			2		232	232	230	228		2		232		96	136						
ООД.06	Информатика			2		156	156	154	152		2		156		64	92						
ООД.07	Обществознание			2		106	106	104	104		2		106		34	72						
ООД.08	География			2		72	72	70	70		2		72		32	40						
ООД.09	Физика			2		104	104	102	102		2		104		34	70						
ООД.12	Основы безопасности жизнедеятельности			2		72	72	70	70		2		72		32	40						
ООД.13	Физическая культура			12		74	74	72	70		2		74		32	42						
ООД.02	Профильные дисциплины	22				214	214	206	190		8		214		104	110						
ООД.10	Биология	2				108	108	104	96		4		108		52	56						
ООД.11	Химия	2				106	106	102	94		4		106		52	54						
ООД.03	Предлагаемые ОО			2		46	46	38	36	4	4		46		16	30						
ООД.14	Основы проектной деятельности			2		46	46	38	36	4	4		46		16	30						
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4428	4428	4102	4048	248	78	2782	2992	1436			612	864	684	792	612	864
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						864	864	792	788	60	12	190	324	540			60	18	264	288	68	166
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3				60	60	50	48	4	6	24	36	24			60					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	5				106	106	96	94	4	6	40	36	70					106			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			5		48	48	48	48			24	36	12					48			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6		54	54	50	50	4			36	18						54		
ОП.05	Основы калькуляции и учета			5		52	52	48	48	4		24	32	20					52			
ОП.06	Охрана труда			8		40	40	36	36	4		10	36	4								40
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			68		132	132	116	116	16			36	96					42	26	50	14
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			8		36	36	36	36				36									36
ОП.09	Физическая культура			45678		144	144	128	128	16			40	104				18	16	68	18	24
ОП.10	Основы рисования и лепки			6		72	72	68	68	4		34		72						72		
ОП.11	Деловой этикет			6		68	68	68	68			34		68						68		
ОП.12	Основы здорового питания			8		52	52	48	48	4				52								52
ПЦ.Профессиональный цикл						3492	3492	3238	3188	188	66	2520	2596	896			552	846	420	504	544	626
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	333		33		486	486	462	458	12	12	368	416	70			486					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3				103	103	92	90	8	3	50	62	41			103					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	3				89	89	82	80	4	3	30	66	23			89					

УП.01.01	Учебная практика			3		144	144	144	144			<u>144</u>	144				144					
ПП.01.01	Производственная практика			3		144	144	144	144			<u>144</u>	144				144					
ПА.01	Экзамен по модулю	3				6	6				6			6			6					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4		4444		726	726	668	662	52	6	<u>472</u>	710	16			66	660				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4		150	150	118	118	32		<u>58</u>	134	16			66	84				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4		276	276	256	256	20		<u>126</u>	276					276				
УП.02.01	Учебная практика			4		72	72	72	72			<u>72</u>	72					72				
ПП.02.01	Производственная практика			4		216	216	216	216			<u>216</u>	216					216				
ПА.02	Экзамен по модулю	4				12	12	6			6		12					12				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	455		55		520	520	472	468	30	18	<u>364</u>	344	176				186	334			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4				126	126	110	110	10	6	<u>52</u>	34	92				126				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5				134	134	108	106	20	6	<u>60</u>	92	42				60	74			
УП.03.01	Учебная практика			5*		72	72	72	72			<u>72</u>	72						72			
ПП.03.01	Производственная практика			5*		180	180	180	180			<u>180</u>	144	36				180				
ПА.03	Экзамен по модулю	5				8	8	2			6		2	6				8				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	7		6777		500	500	456	450	38	6	<u>368</u>	362	138						84	416	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			6		60	60	40	40	20		<u>20</u>	40	20					60			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			7		140	140	122	122	18		<u>60</u>	64	76						24	116	
УП.04.01	Учебная практика			7*		72	72	72	72			<u>72</u>	72								72	
ПП.04.01	Производственная практика			7*		216	216	216	216			<u>216</u>	180	36							216	
ПА.04	Экзамен по модулю	7				12	12	6			6		6	6							12	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	88		788		754	754	712	694	30	12	<u>570</u>	650	104							128	626
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			7		102	102	94	88	8		<u>48</u>	34	68							102	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	8				208	208	180	174	22	6	<u>90</u>	208								26	182
УП.05.01	Учебная практика			8*		72	72	72	72			<u>72</u>	72									72
ПП.05.01	Производственная практика			8*		360	360	360	360			<u>360</u>	324	36								360
ПА.05	Экзамен по модулю	8				12	12	6			6		12									12
ПМ.06	Технология приготовления и оформления сложных блюд с учетом компетенции «Поварское дело» чемпионата "Профессионалы"	66		66		506	506	468	456	26	12	<u>378</u>	114	392					86	420		

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	УП.03.01 Учебная практика	3	1
	ПП.03.01 Производственная практика	3	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	1
	УП.04.01 Учебная практика	4	1
	ПП.04.01 Производственная практика	4	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	2
	УП.05.01 Учебная практика	4	2
	ПП.05.01 Производственная практика	4	2