

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГОУ СПО ЛНР
«Новопсковский аграрный колледж»



С. А. Жучинский
2023г.

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: среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
естественнонаучный

План учебного процесса для основной образовательной программы по специальности 43.01.09 Повар, кондитер 2023-27 год (естественнаучный профиль)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Всего	в т.ч. в форме практик, подготовк и	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Э	ДЗ			теоретические занятия	лаб. и прак. занятия	практики	самостоятельная учебная работа	промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс		
											1 сем./	2 сем./	3 сем./	4 сем./	5 сем./	6 сем./	7 сем./	8 сем./	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Общеобразовательный цикл																			
Общие учебные предметы				2188	0	0	0	0	0	18	396	578	470	564	0	50	50	80	
ОУП6.01	Русский язык	Э ₁		136						6		72	64						
ОУП6.02	Литература		ДЗ ₄	172								54	46	72					
ОУП6.03	Математика		ДЗ ₄	288							66	92	50	80					
ОУП6.04	Иностранный язык		ДЗ ₄	108								36	36	36					
ОУП6.05	Информатика		ДЭ ₃	108							36	36	36						
ОУП6.06	Физика		ДЭ ₂	88							88								
ОУП6.07	Химия	Э ₂		284						6	36	106	36	106					
ОУП6.08	Биология	Э ₂		172						6	36	36	36	64					
ОУП6.09	История		ДЗ ₄	136								36	50	50					
ОУП6.10	Обществознание		ДЗ ₄	136								36	50	50					
ОУП6.11	География		ДЗ ₄	108									36	72					
ОУП6.12	Физическая культура		ДЗ ₄	136							36	36	30	34					
ОУП6.13	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЭ ₂	68							30	38							
	Индивидуальный проект			32							32								
Дополнительные предметы,																			
ДП.01	Родной язык		ДЭ ₁	36							36								
ДП.02	Основы финансовой грамотности		ДЭ ₂	36														36	
ДП.03	Этика и психология профессиональной деятельности		ДЭ ₃	144											50	50	44		

ОП.00	Общепрофессиональный цикл			2600	0	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,		ДЗ	76				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных			108				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего			108				
ОП.04	Экономические и правовые основы		Э	72				
ОП.05	Основы калькуляции и учета			72				
ОП.06	Охрана труда		ДЗ	72				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной		ДЗ	72				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	68				
ОП.09	Физическая культура		ДЗ	108				
ОП.10	Организация обслуживания в ресторане		ДЗ	72				
ОП.11	Контроль качества продукции		ДЗ	72				
ОП.12	Национальная кухня		ДЗ	72				
ОП.13	Основы предпринимательства		ДЗ	36				
ОП.14	Адаптация на рынке труда: самозанятость		ДЗ	36				
П.00	Профессиональный цикл			2600	0	0	0	0
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации	Э₆		476	0	0	0	0
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к			42				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к			134				
УП. 01	Учебная практика			144				
ПП. 01	Производственная практика		ДЭ ₄	144				
ПМв. 02	Приготовление, оформление и подготовка	Э		584				
МДКв.02.01	Организация приготовления, подготовки к			42				
МДКв.02.02	Процессы приготовления, подготовки к			134				
УП. 02	Учебная практика		ДЗ	144				
ПП. 02	Производственная практика		ДЗ	252				
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка	Э		776				
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к			42				
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к			134				
УП.03	Учебная практика		ДЗ	144				
ПП.03	Производственная практика		ДЗ	144				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка	Э		440	0	0	0	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,			42				
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд.			134				
УП.04	Учебная практика			144				
ПП.04	Производственная практика		ДЭ ₈	108				

