

«Утверждаю»
 Директор ОГБПОУ «РМПК»
 С. В. Ишков
 « 17 » 2021г.



Учебный план
 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 с получением среднего общего образования
 Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
 «Рязанский многопрофильный колледж»
 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
 (ТОП-50)
 группы: 16По-21, 17По-21, 18По-21, 19По-21,
 прием обучающихся 2021 год

	Повар; Кондитер
Форма обучения:	очная
Нормативный срок обучения:	3 года 10 месяцев
На базе:	основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования	социально-экономический

Индекс	Наименование	максимальная	Самостоятельная работа	Всего по уд/мдк	В том числе лабораторные и практические занятия	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						17	23	17	22,5	17	23	17	24
						612	828	612	810	612	828	612	864
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины	3076	1024	2052		612	828	384	228				
	Базовые дисциплины	2000	666	1334		459	565	193	117				
ОУД.01	Русский язык и литература	427	142	285									
ОУД.01.01	Русский язык	171	57	114		34	42	38					
ОУД.01.02	Литература	256	85	171		51	84	36					
ОУД.02	Иностранный язык	256	85	171	171	34	50	51					
ОУД.03	История	256	85	171		87	84						
ОУД.04	Физическая культура	256	85	171		34	48	34	55				
ОУД.05	Основы безопасности жизнедеятельности	108	36	72		34	38						
ОУД.06	Обществознание	144	48	96				34	62				
ОУД.07	Естествознание	337	113	224									
ОУД.07.01	Химия	140	47	93		49	44						
ОУД.07.02	Физика	124	42	82		51	31						
ОУД.07.03	Биология	73	24	49		49							
ОУД.08	География	108	36	72		36	36						
ОУД.09	Экология	108	36	72			72						
ОУД.10	Астрономия	48	12	36			36						
	Профильные дисциплины	872	290	582		153	263	117	49				
ОУД.11	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	427	142	285		85	66	85	49				
ОУД.12	Информатика и ИКТ	162	54	108	70	34	42	32					
ОУД.13	Экономика	133	44	89		34	55						
ОУД.14	Право	150	50	100			100						
	Дополнительные учебные дисциплины	204	68	136				74	62				

ОУД.15	История родного края/История мировой культуры	60	24	36				36				
ОУД.16	Введение в профессию/Деловая культура	60	20	40			40					
ОУД.17	Русский язык и культура речи	84	24	60			34	26				
ПА.00	Промежуточная аттестация	72		72			36	36				
Обязательная часть образовательной программы + вариативная часть программы		4302	526	3780	450		228	582	612	828	612	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	818	254	564	88		128	170	180	86		
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	84	24	60	12		60					
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	96	28	68	16		34	34				
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	100	28	72	12		34	38				
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	50	14	36	8			36				
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	90	28	62	12			62				
ОП. 06	Охрана труда	50	14	36	10				36			
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	76	22	54						54		
ОП. 08	Безопасность жизнедеятельности	50	14	36	18				36			
ОП. 09	Физическая культура	80	40	40					40			
ОП. 10	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной организации	46	14	32						32		
ОП. 11	Основы предпринимательства, открытие собственного дела.	96	28	68					68			
П.00	Профессиональный цикл	2512	272	2240	362		100	412	432	742	554	
ПМ.01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	368	52	316	66		100	216				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	44	12	32	18		32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	144	40	104	48		68	36				
УП. 01.	Учебная практика	72		72				72				

ПП. 01.	Производственная практика	108		108					108			
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	692	64	628	78				196	432		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	44	12	32	16				32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	180	52	128	62				128			
УП.02	Учебная практика	144		144					36	108		
ПП.02	Производственная практика	324		324						324		
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	464	60	404	66						404	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	44	12	32	10						32	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	168	48	120	56						120	
УП. 03	Учебная практика	108		108							108	
ПП. 03	Производственная практика	144		144							144	
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	354	48	306	52						306	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	44	12	32	8						32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	130	36	94	44						94	
УП. 04	Учебная практика	72		72							72	

ПП. 04	Производственная практика	108		108							108		
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	634	48	586	100						32	554	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	44	12	32	10						32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	230	36	194	90							194	
УП. 05	Учебная практика	144		144								144	
ПП. 05	Производственная практика	216		216								216	
ПП.00	Предвыпускная производственная практика	828		828								36	792
ПА.00	Промежуточная аттестация	72		72					18		36	22	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен	72		72									72
Итого:		7323	1527	5832		612	828	612	810	612	864	612	864

Структура и объем образовательной программы по ФГОС	
Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общепрофессиональный цикл	не менее 324
Профессиональный цикл	не менее 1980
Государственная итоговая аттестация:	
на базе среднего общего образования	36
на базе основного общего образования	72
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	2952
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5724

Вариативная часть образовательной программы			
Индекс	Наименование	кол-во часов	Изучаемый курс
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24	2
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	2
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	2
ОП. 05	Основы калькуляции и учета	30	2
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	18	3
ОП. 10	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной организации	32	3
ОП. 11	Основы предпринимательства, открытие собственного дела.	68	3
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	2
ПП. 01.	Производственная практика	36	2
ПП.02	Производственная практика	72	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	24	3
УП. 03	Учебная практика	36	3
ПП. 03	Производственная практика	36	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	30	3
ПП. 04	Производственная практика	36	3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	66	4
		612	