МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

Утверждаю

И.о. директора,
заместитель директора по УР
С.Ф. Кучерова
31.08.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

сударственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерц

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

12901 Кондитер

код *наименование профессии*

по программе базовой подготовки основного общего образования

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППКРС** 10 м **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении Проф стандарта от 07.09.2015 № 597 н

Учебный план по специальности 12901 Кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Объем образовательной программы (ак.часов)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)					
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс					
														1 сем.			2 сем.		
														13			10		
		Экзамен	ДЗачет		Самостоятельная работа	Индивидуальный проект	Всего учебных занятий	по учебным дисциплинам и МДК			ПРАКТИКА	Консультации	Промежуточная аттестация	аудиторная	сам. работа	УП, ПП	аудиторная	сам. работа	УП, ПП
								Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа									
		0	12	1476	0	0	1440	565	263	0	612	0	0	468	0	144	360	0	468
П	**Профессиональный учебный цикл**																		
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	0	7	296	0	0	296	206	90	0	0	0	0	212	0	0	84	0	0
ОП 01	Основы трудового законодательства		2	48			48	48									48		
ОП 02	Введение в профессию и основы социально-психологической адаптации		1	52			52	52						52					
ОП 03	Основы рисования и лепки		1	58			58	34	24					58					
ОП 04	Основы микробиологии, санитарии и гигиены		1	34			34	18	16					34					
ОП 05	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		1	34			34	18	16					34					
ОП 06	Техническое оснащение и организация рабочего места		1	34			34	18	16					34					
ОП 07	Безопасность жизнедеятельности		2	36			36	18	18								36		
ПМ.00	**Профессиональные модуль**	0	5	1144	0	0	1144	359	173	0	612	0	0	256	0	144	276	0	468
ПМ.01	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	0	5	1144	0	0	1144	359	173	0	612	0	0	256	0	144	276	0	468
МДК 01 01	Товароведные характеристики и подготовка сырья к производству		1	76			76	41	35					76					
МДК 01 02	Технология приготовления хлебобулочных изделий		2	110			110	56	54					110					
МДК 01 03	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий		2	346			346	262	84					70			276		
УП 01	Учебная практика		1,2	324			324				324					144			180
ПП 01	Производственная практика (по профилю специальности)		2	288			288				288								288
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			36															
	Всего			1476															
	В том числе																		
	Дисциплин, МДК и практик			1440															
ПА	**Промежуточная аттестация: в т.ч.:**			0															
	За счет часов на ПА			0															
	Консультации			0															
	Государственная итоговая аттестация			36															

Дисциплины и МДК	468	0		360	0	
Учебная практика			144			180
Производственная практика						288
Экзаменов (в т.ч. экзаменов по модулю и квалификационных)						
Дифференцированных зачетов			7			5