

Согласовано
Директор по производству
ООО "ЕСП Башкирия"
Ахмадуллина З.Ф. *[подпись]*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

ГАОУ УКГП

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: Повар.

Кондитер

Форма обучения: очная

Базовое образование: основное общее

Нормативный срок освоения ППКРС: 3 года 10 мес.

начало подготовки:
01.09.2017

конец подготовки:
30.06.2021

Профиль получаемого профессионального образования: естественнoнаучный

1. Календарный учебный график

[illegible]

Проведено, проинтервьюировано и сфотографировано

Учебный план
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК., практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки							
			Всего	самостоятельная работа (в т.ч. инд. проект)	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего во взаимодействии с преподавателем	по УД и МДК			Практики	Промежуточная аттестация, в том числе консультации		1 сем. 17 недель ТО	2 сем. 24 недели (17 н. ТО, 2н.УП,4 нПП+1ПА)	3 сем. 17 недель (12 н. ТО, 4 н. УП 1 н ПА)	4 сем. 24 недели (16н. ТО, 1 н УП 6 н. ПП 1 н ПА)	5 сем. 17 недель (16 н ТО 1 н ПА)	6 сем. 24 нед. (11 н. ТО, 7 н. УП, 5 н. ПП 1 н ПА)	7 сем. 17 нед. (14 н. ТО, 3 н. УП)	8 сем. 22 нед. (2 н ТО 4 н. УП, 14 н. ПП 2 н ПА)
						всего	Теоретическое обучение	лаб и практ. занятий											
	за минусом пром атт											612	864	612	864	612	864	612	864
	ГИА																		72
	Самостоятельная работа											4	16	4	4	10		10	20
	Промежуточная аттестация												36	36	36	36	36	0	72
	Всего		5904	68	5764	3712	2014	1698	1800	252	72	608	812	572	824	566	828	602	700
ОД.00	Общеобразовательный цикл	10ДЗ / 3Э	2060	0	2060	2018	1188	830	0	42		374	456	360	386	196	210	0	36
	Общие дисциплины и дисциплины по выбору		1865		1865	1823	1125	698	0	42		374	418	300	367	154	210	0	0
ОУД.01	Русский язык	-,-,-,-,Э	132		132	114	94	20		18		17	19	12	17	49			
ОУД.02	Литература	-,-,-,-,ДЗ	171		171	171	141	30				34	38	24	17	33	25		
ОУД.03	Иностранный язык	-,-,-,-,ДЗ	171		171	171	0	171				34	38	24	34	28	13		
ОУД.04	Математика	-,-,-,-,Э	240		240	228	178	50		12		34	38	48	34	22	52		
ОУД.05	История	-,-,-,ДЗ	178		178	178	158	20				34	38	48	58				
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ	171		171	171	0	171				34	38	24	42	22	11		
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ	72		72	72	52	20				34	38						
ОДП.08	Информатика	-, -, ДЗ	108	20	108	108	48	60				34	38	36					
ОУД.09	Физика	-, ДЗ	108		108	108	68	40				51	57						
ОДП.10	Химия	-, -, Э	200		200	188	146	42		12		34	38	48	68				
ОУД.11	Обществознание (вкл.экономику и право)	-,-,-,-, ДЗ	170		170	170	142	28							61		109		
ОДП.12	Биология	-,ДЗ	72		72	72	42	30				34	38						
ОУД.13	Экология	-, -, ДЗ	36		36	36	36							36					
ОУД.14	Астрономия	-,-,-,ДЗ	36		36	36	20	16							36				
ДУД.00	Дополнительные дисциплины	4ДЗ	195		195	195	63	132	0	0		0	38	60	19	42	0	0	36
ДУД.01	Основы рисования и лепки/	-, -, -, ДЗ	42		42	42	18	24								42			
ДУД.02	Основы предпринимательской деятельности	-, -, -, -, -, ДЗ	36		36	36	26	10											36
ДУД.03	Национальная кухня	-,-,-,ДЗ	43		43	43	19	24						24	19				
ДУД.04	Башкирский язык / родной язык	-, -, ДЗ	74		74	74		74					38	36					
Профессиональная подготовка			3844	68	3776	1694	826	868	1800	210	72	234	356	212	438	370	618	602	664
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	- / 8 ДЗ / 4Э	860	18	842	776	366	410		66	0	214	64	36	66	42	84	254	16

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК., практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки								
			Всего	самостоятельная работа (в т.ч. инд. проект)	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					Практики	Промежуточная аттестация, в том числе консультации	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего во взаимодействии с преподавателем	по УД и МДК			1 сем. 17 недель ТО				2 сем. 24 недели (17 н. ТО, 2н.УП,4 нПП+1ПА)	3 сем. 17 недель (12 н. ТО, 4 н. УП 1 н ПА)	4 сем. 24 недели (16н. ТО, 1 н УП 6 н. ПП 1 н ПА)	5 сем. 17 недель (16 н ТО 1 н ПА)	6 сем. 24 нед. (11 н. ТО, 7 н. УП, 5 н. ПП 1 н ПА)	7 сем. 17 нед. (14 н. ТО, 3 н. УП)	8 сем. 22 нед. (2 н. ТО 4 н. УП, 14 н. ПП 2 н ПА)	
						всего	Теоретическое обучение	лаб и прак. занятий												
Л.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЗДЗ, 1 Э	578	6	572	152	46	106	396	24		0	0	176	372	0	0	0	0	
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, ДЗ	34	2	32	32	10	22						32						
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -,ДЗ	124	4	120	120	36	84						120						
П.02	Учебная практика	-, -, -,ДЗ	180		180				180					144	36					
ПП.02	Производственная практика	-, -, -,ДЗ	216		216				216					216						
ЭМ.02	Экзамен по модулю									24										
МДК. 03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЗДЗ, Э	464	6	458	146	64	82	288	24		0	0	0	0	146	288	0	0	
МДК. 03.02	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, ДЗ	36		36	36	24	12							36					
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-, -, -, -, ДЗ	116	6	110	110	40	70							110					
УП.03	Учебная практика	-, -, -, -, -,ДЗ	108		108				108							108				
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, -, -,ДЗ	180		180				180							180				
ЭМ.03	Экзамен по модулю									24										
МДК. 04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЗДЗ, 1 Э	377	14	363	153	93	60	180	30		0	0	0	0	0	0	261	72	
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, -, ДЗ	38	2	36	36	12	24										36		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, -, ДЗ	129	12	117	117	81	36										117		
УП.04	Учебная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	108		108				108									108		
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	72		72				72										72	
ЭМ.04	Экзамен по модулю									30										
МДК. 05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4ДЗ, 1Э	1139	18	1121	371	217	154	720	30		0	0	0	0	182	246	87	576	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		62	2	60	60	44	16							42	18				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК., практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки							
			Всего	самостоятельная работа (в т.ч. инд. проект)	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего во взаимодействии с преподавателем	по УД и МДК			Практики	Промежуточная аттестация, в том числе консультации		1 сем. 17 недель ТО	2 сем. 24 недели (17 н. ТО, 2н.УП, 4 нПП+1ПА)	3 сем. 17 недель (12 н. ТО, 4 н. УП 1 н ПА)	4 сем. 24 недели (16н. ТО, 1 н УП 6 н. ПП 1 н ПА)	5 сем. 17 недель (16 н ТО 1 н ПА)	6 сем. 24 нед. (11 н. ТО, 7 н. УП, 5 н. ПП 1 н ПА)	7 сем. 17 нед. (14 н. ТО, 3 н. УП)	8 сем. 22 нед. (2 н ТО 4 н. УП, 14 н. ПП 2 н ПА)
						всего	Теоретическое обучение	лаб и практ. занятий											
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка	236	12	224	224	112	112							140	84	0		
МДК.05.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из карамели и шоколада	Экспертная оценка	91	4	87	87	61	26									87		
УП.05	Учебная практика	Экспертная оценка	288		288				288							144		144	
ПП.05	Производственная практика	Экспертная оценка	432		432				432									432	
ЭМ.05	Экзамен по модулю									30									
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72		72						72							2	
Всего			5904	68	5836	3712	2014	1698	1800	252	72	608	812	572	824	566	828	602	700
Государственная (итоговая) аттестация защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена					всего	Дисциплин и МДК			105			17	17	12	16	16	11	13	3
						учебной практики			756	21 н		0	72	144	36	0	252	108	144
						производств. практики			1044	29 н		0	144	0	216	0	180	0	504
						экзаменов						1	2	0	2	2	2	1	2
						зачетов						0	6	5	5	3	7	7	3