

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы среднего профессионального образования
ГАПОУ УКГП

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: Повар.

Кондитер

Форма обучения: очная

Базовое образование: основное общее

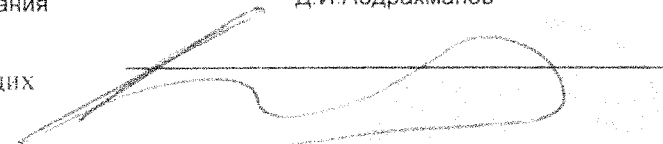
Нормативный срок освоения ППКРС: 3 года 10 мес.

начало подготовки: 01.09.2020

конец подготовки: 30.06.2024

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Утверждаю
Директор
Д.И. Абдрахманов



1. Календарный учебный график

Курсы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Теоретич. обучение		Промежуточная аттестация	Практика, подготовка к итоговой аттестации			Сам. работа, нед	Каникулы, нед	Всего, нед	
	29.09.-05.10				27.10.-02.11				29.12.-04.01				26.01.-01.02				23.02.-01.03				30.03.-05.04				27.04.-03.05				29.06.-05.07				27.07.-02.08				Курсы	недель	часов	недель	учебная практика	Практика по профилю спец.	ГИА															
	1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	6	13	20	27	4	11	18	25								1	8	15	22	6	13	20		27	3	10				17
1					16				п				к	к							у				у								у				к	к	к	к	к	к	к	к	1	32	1152	1	3	5	0	11	52					
2						12			у	у	у	::	к	к											16				::	п	п	п	п	п	п	п	к	к	к	к	к	к	к	к	2	28	1008	2	4	7	0	11	52					
3							16						::	к	к										12				::	у	у	у	у	у	у	у	п	п	п	п	к	к	к	к	к	к	к	к	3	28	1008	2	6	5	0	11	52	
4				у	у	у		13					::	к	к		3	у	у	у	у	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	п	::	#	#	*	*	*	*	*	*	*	*	*	4	16	576	2	7	14	2	0	2	43
ИТОГО:																								104	3744	7	20	31	2	0	35	199																										

План учебного процесса
(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер) ПК-19

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК., практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки									
			Всего	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Практики	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Всего во взаимодействии с преподавателем	по УД и МДК			Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				1 сем. 17 недель (16 н. ТО+ 1 н. ПП)	2 сем. 23 недели (16 н. ТО, 3 н. УП, 4 н. ПП)	3 сем. 16 недель (12 н. ТО, 4 н. УП)	4 сем. 23 недели (16 н. ТО, 7 н. ПП)	5 сем. 16 недель (16 н. ТО)	6 сем. 23 нед. (11 н. ТО, 7 н. УП, 5 н. ПП)	7 сем. 16 нед. (13 н. ТО, 3 н. УП,)	8 сем. 21 нед. (3 н. ТО, 4 н. УП, 14 н. ПП)
						Всего	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий													
	Всего с пром. атт											612	864	612	864	612	864	612	864		
	Всего		5904	68	5764	3676	1965	1709	1836	252	72	612	828	576	828	576	828	576	756		
ОД.00	Общеобразовательный цикл		2088	0	2088	2052	1136	910	0	36		374	432	272	506	208	190	0	70		
	Общие дисциплины и дисциплины по выбору	10дз/3Э	1785	0	1785	1749	1045	698	0	36		340	336	248	487	166	172	0	0		
ОДБ.01	Русский язык	-,-,-,Э	126		126	114	94	20		12		24	42	24	24						
ОДБ.02	Литература	-,-,-,ДЗ	171		171	171	141	30				68	52	24	27						
ОДБ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,ДЗ	171		171	171	171					34	32	24	34	28	19				
ОДБ.04	Математика	-,-,-,-,Э	240		240	228	178	50		12		34	38	48	34	22	52				
ОДБ.05	История	-,-,-,-,ДЗ	178		178	178	158	20					48	48	58	24					
ОДБ.06	Физическая культура	-,ДЗ,-,ДЗ,-,ДЗ	171		171	171		171				34	32	24	42	22	17				
ОДБ.07	ОБЖ	-,ДЗ	72		72	72	46	20				34	38								
ВДП.08	Информатика	-,-,-,-,ДЗ	108		108	108	48	60							64	44					
ВДБ.09	Физика	-,-,-,ДЗ	108		108	108	68	40							108						
ВДП.10	Химия	-,-,-,Э	200		200	188	146	42		12		78	54	56							
ВДБ.11	Обществознание (вкл.экономику и право)	-,-,-,-,ДЗ	170		170	170	142	28							60	26	84				
ВДП.12	Биология	-, ДЗ,	34		34	34	4	30				34									
ОУД.13	Астрономия	-,-,-,ДЗ	36		36	36	20	16							36						
ДУД.00	Дополнительные дисциплины	4дз/-	303	0	303	303	91	212	0	0	0	34	96	24	19	42	18	0	70		
ДУД.01	Основы рисования и лепки/	-,-,-,-, ДЗ,	60		60	60	36	24							42	18					
ДУД.02	Основы предпринимат. деятельности	ДЗ	70		70	70	36	34											70		
ДУД.03	Национальная кухня	-,-,-,ДЗ,	43		43	43	19	24						24	19						
ДУД.04	Башкирский язык	-, ДЗ,	66		66	66		66				34	32								
ДУД.05	Родная литература	-, ДЗ,	64		64	64		64					64								
Обязательная часть образовательной программы			3744	68	3676	1624	829	799	1836	216	0	238	396	304	322	368	638	576	686		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	- / 8дз / 4э	784	8	776	722	399	323	0	54	0	170	0	36	70	30	140	256	28		

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	53		53	51	27	24		2		51							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э	77		77	68	36	32		9		68							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	53		53	51	34	17		2		51							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	83	2	81	72	44	28		9							74		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ,	40	2	38	36	18	18		2							38		
ОП.06	Охрана труда	Э	68		68	62	52	10		6								62	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ,	92		92	90	42	48		2							28	62	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	38		38	36	26	10		2			36						
ОП.09	Физическая культура	ДЗ,	42		42	40		40		2								40	
ОП.10	Информационные технологии в проф. Деят	ДЗ,	50		50	48	24	24		2							20	28	
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	Э	112	4	108	96	60	36		12				70	30				
ОП.12	Этика и психология проф деятельности	ДЗ,	38		38	36	18	18		2								36	
ОП.13	Культура речи и делового общения	ДЗ,	38		38	36	18	18		2								36	
П.00	Профессиональный цикл		2960	60	2900	902	430	476	1836	162	0	68	396	268	252	338	498	320	658
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 11з / 12э	2960	60	2900	902	430	476	1836	162	0	68	396	268	252	338	498	320	658
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов, для бдюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- / 3дз / 1э	446	18	428	110	54	56	288	30	0	68	348	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, ДЗ	36		36	32	14	18		4		32							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		100	18	82	78	40	38		4		96							
УП.01	Учебная практика	-, ДЗ,	108		108				108			108							
ПП.01	Производственная практика	-, ДЗ,	180		180				180			36	144						
ЭМ.01	Экзамен по модулю		22		22					22									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- / 3дз / 1э	600	14	586	158	52	106	396	32		0	48	268	252	0	0	0	0

ЭМ.05	Экзамен по модулю		24		24					24									
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72		72						72								72
Всего			5904	68	5764	3676	1965	1709	1836	252	72	612	828	576	828	576	828	576	756
Государственная (итоговая) аттестация защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена						ВСЕГО	Дисциплин и МДК		104		17	16	12	16	16	11	13	3	
							учебной практики		720	20 н	0	108	144	0	0	216	108	144	
							производств. практики		1116	31 н	36	144	0	252	0	180	0	504	
							экзаменов		12		1	1	1	2	1	3	1	2	
							зачетов		37		2	7	3	5	3	7	5	5	