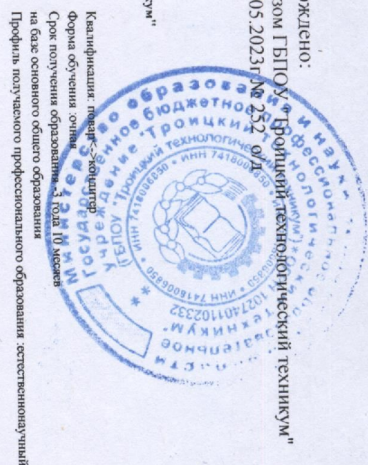


Учебный план
образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер



Утверждено:
Приказом ГБОУ «Профильно-технологический техникум»
от 30.05.2023г. № 252/ОД

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I	39	2	0	0	0	11	52
II	34	2	2	3	0	11	52
III	23	6	10	2	0	11	52
IV	23	6	8	2	2	2	43
Всего	119	16	20	7	2	35	199

План учебного процесса

Индикатор			Наименование индикаторов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка студента (час)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)															
							Самостоятельная работа	в т.ч. по учебным дисциплинам и			Практическая подготовка	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс				IV курс									
								Всего во взаимодействии с преподавателем	Теоретическое обучение	Лаб. и прак. Занятий					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	СР	5 сем	СР	6 сем	СР	7 сем	СР	8 сем						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	24	25	27	28							
0.00	Общеобразовательный цикл	10	6	2196	0	2112	1313	799	441	0	48	36	494	594	448	534	0	42	0	0	0	0	0	0								
ОУ.01	Общие учебные дисциплины	5	2	2196	0	2112	1313	799	441	0	48	36	494	594	448	534	0	42	0	0	0	0	0	0								
ООД.01	Русский язык	4		161	0	149	87	62	16	0	6	6	17	44	48	40																
ООД.02	Литература	4		183	0	183	137	46	20	0			51	44	48	40																
ООД.03	Иностранный язык	4		170	0	170	0	170	67	0			34	44	44	32	60															
ООД.04	История	4		187	0	187	133	34	12	0			51	44	44	32	60															
ООД.05	Математика	4		274	0	262	248	14	36		6	6	68	66	48	80																
ООД.06	Финансовая культура	1,2,3,4		225	0	225	2	223	20	0			51	66	48	60																
ООД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		78	0	78	68	10	10	0			34	44																		
ООД.08	Биология	3		95	0	77	65	12	10	0	12	6	17	44	16																	
ООД.09	Химия	4		159	0	147	113	34	42	0	6	6	17	22	48	60																
ООД.10	Информатика	4		149		149	95	54	72				69	44	16	20																
ООД.11	Обществознание	4		103		91	71	20	18		6	6	17	22	32	20																
ООД.12	Физика	4		133		127	111	16	16		6	6	17	22	48	40																
ООД.13	География	2		78		78	50	28	16				34	44																		
ООД.14	Надвигательный проект	2		45		39	23	16	6		6	6	17	22																		
ООД.15	Надвигательная культура	5		76		70	50	20	28			6																				
ООД.16	Рисование и лепка	5		80		80	40	40	52		0																					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11		1014	16	962	602	360	794	0	24	6	118	130	52	108	0	100	4	194	8	208	4	52								
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2		78	0	78	54	24	62				34	44																		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2		110	0	110	94	16	88				50	60																		
ОП.03	Техническое обслуживание и организация рабочего места	4		108	0	96	84	12	86		6	6	34	26	22	14																

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7	132	6	120	94	26	96	6	0	0					2	28	4	92				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5	92	0	86	46	40	72	6			20	40		26								
ОП.06	Охрана труда	4	40	0	40	28	12	32		0	0	0	40										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8	46	0	46		46	36							12		10		12		12		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	5	42	0	36	18	18	32	6	0	0	10	14		12								
ОП.09	Финансовая бухгалтерия	5,6,7,8	48		48	2	46	38		0	0				14		10		12		12		
ОП.10	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	8	86	4	76	48	28	68	6										48	4	28		
ОП.11	Экологические основы природопользования	7	68	6	62	44	18	54								2	18	4	44				
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	124		124	64	60	98							36		88						
ОП.13	Основы финансовой грамотности	6	40		40	26	14	32									40						
П.00	Профессиональный список	10	2622	34	2456	632	528	2534	1296	48	84	0	140	76	150	6	428	6	624	4	356	18	682
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блинов, кулинарных изделий равнообразного ассортимента	2	390	0	366	94	56	374	216	12	12	0	140	76	150	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	66	0	54	28	26	62	6	6	0	34	20	0								
МДК.01.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	102	0	96	66	30	96		6		0	34	20	42								
УП.01	Учебная практика	4*	144		144			144	144			72	36	36									
ПП.01	Производственная практика	4*	72		72			72	72		6	0			72								
	экзамен по модулю		4	6																			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок равнообразного ассортимента	2	730	6	700	154	150	708	396	6	18	0	0	0	4	316	2	384	0	0	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	118	2	104	54	50	112	6	6	0	0		2	104							
МДК.02.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	210	4	200	100	100	200		6	0	0	2	140	2	60						
УП.02	Учебная практика	6	144	0	144			144	144			0	0		72		72						
ПП.02	Производственная практика	6	252	0	252			252	252		6	0	0				252						
	экзамен по модулю		6	6																			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок равнообразного ассортимента	2	382	6	352	90	82	366	180	6	18	0	0	0	2	112	4	240	0	0	0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	84	2	76	40	36	86		6	0	0		2	76							
МДК.03.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	112	4	96	50	46	100	6	6	0	0	4	96								
УП.03	Учебная практика	6	72	0	72			72	72			0	0		36		36						
ПП.03	Производственная практика	6	108	0	108			108	108		6	0	0				108						
	экзамен по модулю		6	6																			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков равнообразного ассортимента	2	390	4	356	122	90	374	144	12	18	0	0	0	0	0	0	4	356	0	0	0	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	84	2	70	40	30	80	6	6	0	0					2	70				

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных салатов, бифов, десертов, напитков	7	156	2	142	82	60	150		6	6	0	0					2	142						
УП.04	Учебная практика	7	72	0	72		72	72				0	0						72						
ПП.04	Производственная практика	7	72	0	72		72	72				0	0						72						
	экзамен по модулю		6							6															
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	730	18	682	172	150	712	360	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0	18					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	122	6	104	54	50	116		6	6	0	0						6	104					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		242	12	218	118	100	236		6	6	0	0						12	218					
УП.05	Учебная практика	8	144	0	144			144				0	0							144					
ПП.05	Производственная практика	8	216	0	216			216				0	0							216					
	экзамен по модулю		6								6									72					
ПМ.06	Государственная итоговая аттестация		72	0	72																				
	Всего:	31	21	5904	50	5602	2495	1664	3769	1296	126	126	612	864	576	792	6	570	10	818	12	564	22	734	
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена								всего																	
								всего																	
								всего																	
								всего																	
								всего																	
										Дисциплины и МДК:															
										самостоятельная работа															
										учебной практики															
										Производственной практики															
										Экзаменов															