

Утверждаю
Директор КГБНПОУ «Алейский
технологический техникум»
Я.Я. Ровейн
«29» августа 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Алейский технологический техникум»
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
на базе основного общего с получением
среднего общего и среднего профессионального образования
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Квалификация: Повар третьего разряда,
Кондитер третьего разряда
Форма обучения- очная
Нормативный срок обучения –
3 года 10 мес.
на базе основного общего с получением
среднего общего образования
профиль – естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	35. недель	4 недели					11 недель	50недель
II курс	28 недель	3.недели	8 недель		2 неделя		11 недель	52 недели
III курс	22 недели	8 недель	9 недель		2 недели		11 недели	52недели
4 курс	16 недель	8 недель	15 недель		2 недели	2 недели	2 недели	45
Всего	101 недели	23 недели	32 недели		6 недель	2 недели	35 недели	199 недель

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточно-аттестационные	Объем образовательной программы								Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам								
			зачеты, дифференцированные зачеты	экзамены	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики	Экзамены	консультации	Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Обучение по дисциплинам и МДК, час.	Самостоятельная работа					1 семестр 16 недель 576	2 семестр 19 недель 684 час	3 семестр 11 недель 396 час	4 семестр 17 недель 612 час	5 семестр 8 недель 288 час	6 семестр 14 недель 504 час	7 семестр 8 недель 288 час	8 семестр 8 недель 288 час
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16				
	Объем образовательной программы			5904															
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			3636	3472	1723	1980	78	90	164	346	410	328	362	214	248	72	72	
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл			2052	2052	954	0	18	90	0	346	410	328	362	214	248	72	72	
	Общие			1134	1134	470	0	12	45	0	130	306	194	202	128	174	0	0	
ОУД.01	Русский язык		Э	114	114	64		6	10			48	14	52					
Оуд.01	Литература	Д 3		171	171	91			5		24	40	20	30	24	33			
ОУД.02	Иностранный язык	Д 3		171	171	34			5		24	40	20	30	24	33			
ОУД.03	Математика		Э	228	228	60		6	10		34	60	30	32	30	42			
ОУД.04	История	Д 3		171	171	34			5		24	40	20	28	26	33			
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,3, ДЗ		171	171	161					24	40	20	30	24	33			

ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		72	72	26			5			38	34					
ОУД.07	Астрономия	ДЗ		36	36				5				36					
	По выбору из обязательных предметных областей			774	774	404	0	6	40	0	144	104	134	160	86	74	72	0
ОУД.07	Информатика	ДЗ		108	108	88			5		24	40	44					
ОУД.08	Физика	Д	3	108	108	58			10			20	32	26	30			
ОУД.09	Химия		Э	171	171	90		6	10		24	30	20	42	26	29		
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	Д	3	171	171	90			5		24	34	26	38	34	15		
ОУД.11	Биология	ДЗ		72	72	26			5		72							
ОУД.12	География	ДЗ		72	72	26			5			24	48					
ОУД.13	Экология	Д	3	72	72	26											72	
	Дополнительные общеобразовательные дисциплины			144	144	80	0	0	5	0	72	0	0	0	0	0	0	72
ОУДв.15	Индивидуальное проектирование	3		18	18	27				0	18							
ОУДв.16	Основы бизнеса, финансовой грамотности и предпринимательской	ДЗ		72	72	30			5									72
ОУДв.17	Социальная психология с основами жизнестойкости	ДЗ		54	54	23				0	54							
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл			526	486	240			0	40	126	54	48	66	0	0	96	136
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	ДЗ		48	42	16				6	48							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		50	36	16				14	40	10						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3		82	72	24				10	38	44						

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		36	36	16				-								36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	З		52	42	16				10								52	
ОП.06	Охрана труда	ДЗ		40	40	10				0			40						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З		36	36	36				0								36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		68	68	29												68	
ОП.09	Физическая культура	ДЗ		40	40	40												28	12
ОП.10	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	ДЗ		42	42	21			-	0			42						
ОП.11	Искусство карвинга	З		32	32	16							6	26					
П.00	Профессиональный учебный цикл			3038	934	529	1980	60	48	124	140	360	236	364	390	566	424	558	
ПМ.00	Профессиональные модули			3038	934	529	1980	60	48	124	140	360	236	364	390	566	424	558	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4ДЗ	Э	388	146	86	216	12	10	26	90	154	144	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		36	28	18				8	36								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		136	118	68			10	18	54	82							
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72			72					72							
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		144			144						144						
	Квалификационный экзамен		Э					12											
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			726	230	129	468	12	10	28	50	206	92	234	144	0	0	0	

МДК.02.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	50	42	25			-	8	50							
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	208	188	104			10	20		134	20	54				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	180			180					72	72	36				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	288			288							144	144			
	Квалификационный экзамен	Э					12										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		492	146	84	324	12	10	22	0	0	0	130	182	180	0	0
МДК.03.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	32	32	16			-	-				32				
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	136	114	68			10	22				98	38			
УП.03	Учебная практика	ДЗ	144			144								144			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	180			180									180		
	Квалификационный экзамен	Э					12										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		424	116	68	288	12	10	20	0	0	0	0	32	248	144	0
МДК.04.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Д 3	32	32	16			-	-				32				

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	104	84	52			10	20						104		
УП.04	Учебная практика	ДЗ	144			144									144		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	144			144										144	
	Квалификационный экзамен	Э						12									
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		1008	296	162	684	12	8	28	0	0	0	0	32	138	280	558
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	32	24	16				8					32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	292	272	146			8	20						138	136	18
УП.05	Учебная практика	ДЗ	288			288									144	144	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	396			396											396
	Квалификационный экзамен	Э						12									
	Промежуточная аттестация		216														216
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																72
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена																
	ВСЕГО		5616	3472	1723	1980	78	138	ОП и	612	824	612	792	604	814	592	766
									УП		144	72	36	144	144	144	144
									ПП			144	144	144	180	144	396
									Э	0	0	1	2	1	3	1	1
									З,ДЗ	5	4	4	5	5	9	4	6