УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для подготовки специалистов среднего звена

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения 3 года 10 месяцев

ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ"

Подписано цифровой подписью: ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: 1.2.840.113549.1.9.2=KPP=507201001, email=apt-mo@mail.ru, 1.2.643.100.1=120D3130323530303733932313839, 1.2.643.3.131.1.1=120C303035303732373035323633, o=ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ", street=ул Лесная, д 6 "А", l=г Луховицы, поселок Красная Пойма, st=50 Московская область, c=RU, title=ДИРЕКТОР, 1.2.643.100.3=120B303235363432343038333 4, givenName=Вячеслав Николаевич, sn=Смирнов, cn=ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ"
Дата: 2021.04.14 08:19:24 +03'00'

Утверждаю
Директор ГБПОУ МО
"Луховицкий аграрно-промышленный техникум"

_____

"_____" _____ 20____ г.

Код	Наименование	Перечень видов учебной деятельности: экзамены, зачеты, диф. зачеты	Промежуточная аттестация: другие формы контроля	Промежуточная аттестация: индивидуальные проекты	Объем образовательной программы: общий объем	Трудоемкость: всего	в том числе: самостоятельная работа: 1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	из них консул	учебные занятия и	в том числе	в том числе	1 курс: полугодие 1: кол-во недель	1 курс: полугодие 2: кол-во недель					Итого часов за 1	2 курс: полугодие 1: кол-во недель						Итого часов за 2	3 курс: полугодие 1: кол-во недель						Итого часов за 3	4 курс: полугодие 1: кол-во недель					Итого часов за 4	
															17	4	12	2	1	2		9	8	10	2	1	7		2	12	3	8	8	1	4		17	5	8	1	7		
0.00	**Общеобразовательный цикл**																																							
	Общие учебные дисциплины																																							
ОУД.01	Русский язык	**-/Э/-/-**	*	*	**125**	11	5	6			4	114			2	1	2	2			**66**	2	2	2	2	1		**59**														53
ОУД.02	Литература	**-/-/ДЗ/-**	*	*	**185**	14	6	2	6			171			2	2	1	2	4		**62**	1	1	2				**37**	4	3		3	2	2		**86**						35
ОУД.03	Иностранный язык	**-/-/Э/-**	*	*	**185**	14	6	2	6		4	171		171	3	4	3	4	3		**114**	1	1	1	1	1		**30**	1	1		2	1	3		**41**						28
ОУД.04	Математика: алгебра,	**-/-/Э/-**	*	*	**301**	16	5	5	6		4	285			2	2	2	1	2		**70**	2	2	2	2			**58**	6	5		6	6	5		**173**						53
ОУД.05	История	**-/-/ДЗ/-**	*	*	**185**	14	5	3	6			171			2	2	2	1			**68**	1	1	1	1	2		**31**	4	3		3	2	2		**86**						28
ОУД.06	Физическая культура	**-/-/ДЗ/-**	*	*	**185**	14	6	4	4			171			2	2	2	2	2		**72**	2	2	2	2	2		**60**	2	2		2	1	1		**53**						56
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	**ДЗ/-/-/-**	*	*	**75**	3	3					72			2	3	2	2	1		**75**																				0
	По выбору из обязательных предметных областей																																							0
ОУД.08	Информатика	**-/ДЗ/-/-**	*	*	**114**	6	6					108		108	3	4	3	4	3		**114**																				0
ОУД.11	Обществознание	**-/ДЗ/-/-**	*	*	**102**	6	4	2				96			2	2	1	2	2		**60**	2	1	1	2	2		**42**														40
ОУД.12	Экономика	**Э/-/-/-**	*	*	**94**	5	5				4	89			3	3	2	2	3		**94**																				0
ОУД.13	Право	**-/-/-/ДЗ**	*	*	**106**	6				6		100																									3	3	5			**106**	0
ОУД.14	Естествознание	**-/-/ДЗ/-**	*	*	**190**	10	4	2	4			180			3	2	2	1	1		**86**	2	2	1	1	4		**50**	3	2		2	1			**54**						48
ОУД.16	География	**-/-/-/ДЗ**	*	*	**76**	4			4			72																									3	1	2	4		**76**	0
ОУД.17	Экология	**-/-/ДЗ/-**	*	*	**76**	4			4			72																3	3		3	1	2		**76**						0
	Дополнительные учебные дисциплины																																							0
УД.18	Этика и психология семейной жизни / Культура речи	ДЗ/-/-/-	*	*	**53**	3	3					50			1	2	2	1	2		**53**																				0
	ИТОГО				**2052**	**130**	**58**	**26**	**40**	**6**	**16**	**1922**	**0**	**279**	**27**	**29**	**24**	**24**	**23**	**0**	**934**	**13**	**12**	**12**	**11**	**12**	**0**	**367**	**23**	**19**	**0**	**21**	**14**	**15**	**0**	**569**	**6**	**4**	**7**	**4**	**0**	**182**	
П.00	**Профессиональный цикл**																																							0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																							0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	**ДЗ/-/-/-**	*		**50**	2	2					48	12		2	1	1				**50**																				0
ОП.02	Основы товароведения	**-/-/ДЗ/-**	*		**52**	2		2				50	16									2	2	1	2	2		**50**														48
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	**ДЗ/-/-/-**			**50**	2	2					48	12			2	2	6	6		**50**																				0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	**-/-/-/ДЗ**	*		**50**	2				2		48	8																								2	1	1	3		**50**	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	**-/-/ДЗ/-**	*		**50**	2			2			48	12									1	2		2	1			**50**													0

| | | |

ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**-/-/КЭ/-**																																												0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		*		**36**	1			1			35	10																	6	2					**36**										0
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		*		**96**	6			6		4	90	44																	6	7					**96**										0
УП.03	Учебная практика		*		**108**							108																		6						**72**										0
ПП.03	Производственная практика		*		**108**							108																			36					**108**										0
ПА.03	Промежуточная аттестация				**18**							18																																			0
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**-/-/КЭ/-**																																												0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		*		**36**	1			1			35	8																				2	2	4		**36**										0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		*		**88**	6			6		4	82	28																				4	5	16		**88**										0
УП.04	Учебная практика		*		**144**							144																				6	12			**144**										0
ПП.04	Производственная практика		*		**144**							144																							36	**144**									0
ПА.04	Промежуточная аттестация				**18**							18																																		0
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**-/-/-/КЭ**																																												0
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		*		**50**	2				2		48	10																													2	1	1	3		**50**	0

| | | |