УЧЕБНЫЙ ПЛАН
для подготовки специалистов среднего звена

по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Утверждаю
Директор ГБПОУ МО
"Луховицкий аграрно-промышленный техникум"
_____ А. К. Зиновьев
"_____" _____ 20____ г.

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=120D313032353030373339323138 39, 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=120B303235363432343038 3334, givenName=Вячеслав Николаевич, sn=Смирнов, cn=ГБПОУ МО "ЛУХОВИЦКИЙ АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ"
Дата: 2021.04.14 08:20:27 +03'00'

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Промежуточная аттестация: Экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты	Индивидуальные проекты	Другие формы контроля	Курсовые проекты	Объем образовательной программы: общий объем	Трудоемкость: всего	в том числе: самостоятельная работа	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	из них консультации	учебные занятия и практика	в том числе лабораторные и	в том числе занятий в	Распределение по курсам и полугодиям: 1 курс семестр 1	2	Итого часов за 1 курс	2 курс семестр 1	2				Итого часов за 2 курс	3 курс полугодие 1	2					Итого часов за 3 курс	4 курс полугодие 1	2						Итого часов за 4 курс
																	кол-во недель			кол-во недель						кол-во недель							кол-во недель							
																	17	22	2	13	4	0,5	19	4	0,5	17	4	1	8	4	1	7	4	1	12	5	1	8	3	1	6	124
	Теоретическое обучение																																							17
0.00	**Общеобразовательный цикл**																																							24
	Общие учебные дисциплины																																							17
ОУД.01	Русский язык	**Э**/-/-/-	*	*		**78**	**3**	3				2	**75**			34	44		**78**																					25
ОУД.02	Литература	**ДЗ**/-/-/-	*	*		**117**	**4**	4					**113**			51	66		**117**																					17
ОУД.03	Иностранный язык	**Э**/-/-/-	*	*		**117**	**4**	4				2	**113**			51	66		**117**																					24
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	**Э**/-/-/-	*	*		**234**	**7**	7				4	**227**			119	115		**234**																					
ОУД.05	История	**ДЗ**/-/-/-	*	*		**117**	**4**	4					**113**			51	66		**117**																					
ОУД.06	Физическая культура	**ДЗ**/-/-/-	*	*		**117**	**4**	4					**113**			51	66		**117**																					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	**ДЗ**/-/-/-		*		**70**	**2**	2					**68**				70		**70**																					
	По выбору из обязательных предметных областей																																							
ОУД.08	Информатика	**ДЗ**/-/-/-	*	*		**100**	**3**	3					**97**			51	49		**100**																					
ОУД.09	Обществознание	**ДЗ**/-/-/-	*	*		**78**	**3**	3					**75**			34	44		**78**																					
ОУД.10	Право		*	*		**85**	**3**	3					**82**			34	51		**85**																					
ОУД.11	Экономика	**Э**/-/-/-	*	*		**72**	**3**	3				2	**69**			34	38		**72**																					
ОУД.12	Естествознание	**ДЗ**/-/-/-	*	*		**108**	**3**	3					**105**			51	57		**108**																					
ОУД.14	Экология	**ДЗ**/-/-/-	*	*		**36**	**1**	1					**35**			17	19		**36**																					
ОУД.13	География	**ДЗ**/-/-/-	*	*		**36**	**1**	1					**35**			17	19		**36**																					
	Дополнительные учебные дисциплины																																							
ОУД.15	Валеология / Этика и психология семейной жизни	**ДЗ**/-/-/-	*	*		**39**	**2**	2					**37**			17	22		**39**																					
						72												72	**72**																				
	ВСЕГО					**1476**	**47**	**47**				**10**	**1357**	**0**	**0**	**36**	**36**	**36**	**1476**																					
	Общий гуманитарный и социально - экономический цикл																																							
ОГСЭ.01	Основы философии	-/-/-/**ДЗ**		*		**48**	**2**			2			**46**																											**48**
ОГСЭ.02	История	-/**ДЗ**/-/-		*		**48**	**2**			2			**46**														48													
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-/-/-/**ДЗ**		*		**168**	**6**		2	2	2		**162**	164						26		38			**64**	34		16		14	**64**		24		16				**40**
ОГСЭ.04	Физическая культура	-/-/-/**ДЗ**		*		**168**	**6**		2	2	2		**162**	158						26		38			**64**	34		16		14	**64**		24		16				**40**
ОГСЭ.05	Психология общения	-/-/**ДЗ**/-		*		**50**	**2**			2			**48**													40		10			**50**								
	Математический и общий естественно - научный цикл																																							
ЕН.01	Химия	-/**ДЗ**/-/-		*		**150**	**6**			3	3		**144**	36												67		14			**81**		44		25				**69**
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-/-/**ДЗ**/-		*		**48**	**2**		2				**46**							12		36			**48**														
	Обязательная часть циклов ОПОП																																							
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**																																							
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-/**ДЗ**/-/-		*		**72**	**3**		3				**69**	32						36		36			**72**														
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-/**ДЗ**/-/-		*		**100**	**4**		4				**96**	34						12		88			**100**														
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-/**ДЗ**/-/-		*		**80**	**3**				3		**77**	27																				36		44			**80**
ОП.04	Организация обслуживания	-/**ДЗ**/-/-		*		**68**	**3**		3				**65**	27						20		48			**68**														
ОП.05	Основы экономики менеджмента и маркетинга	-/**ДЗ**/-/-		*		**100**	**4**		4				**96**	42						41		59			**100**														
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/**ДЗ**		*		**60**	**2**				2		**58**	5																				26		34			**60**
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/**ДЗ**/-/-		*		**100**	**4**		4				**96**	72						41		59			**100**														
ОП.08	Охрана труда	-/**ДЗ**/-/-		*		**40**	**4**		4				**36**	10						12		28			**40**														
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/**ДЗ**/-/-		*		**71**	**2**			1	1		**69**	48												25			10			**35**			36					**36**
ПМ.00	**Профессиональные модули**																																							
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	-/-/**Э**/-																																						
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			*		**46**	**2**			2		1	**44**	8								46			**46**														
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			*		**100**	**4**			4		3	**96**	12								100			**100**														
УП.01	Учебная практика			*		**108**							**108**									108			**108**														
ПП.01	Производственная практика					**144**							**144**										144		**144**														
ПА.01	Промежуточная аттестация					**18**							**18**											18	**18**														
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	-/-/-/**Э**																																						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			*	*	**50**	**2**			2		1	**48**	6												50					**50**									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			*	*	**206**	**6**			6		4	**200**	42												206					**206**									
УП.02	Учебная практика			*	*	**108**							**108**	90												108					**108**									
ПП.02	Производственная практика					**144**							**144**													144					**144**									
ПА.02	Промежуточная аттестация					**36**							**36**														36				**36**									
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	-/-/-/**Э**																																						
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					**50**	**2**			2		1	**48**	10															50			**50**									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					**100**	**4**			4		3	**96**	20															100			**100**									
УП.03	Учебная практика					**72**							**72**																72			**72**									
ПП.03	Производственная практика					**144**							**144**																	144		**144**								
	Промежуточная аттестация					**36**							**36**																	36										
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	-/-/-/**Э**																																						
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					**50**	**2**			2		1	**48**	10																			50		**50**						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					**102**	**4**			4		3	**98**	20																			102	**102**							
УП.04	Учебная практика					**72**							**72**																			72	**72**							
ПП.04	Производственная практика					**144**							**144**																					144							**144**
	Промежуточная аттестация					**36**							**36**																						36						

ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**-/-/Э/-**																																										
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			*		50	2				2	1	48	12																							50							50
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					84	4				4	3	80	20																							84							84
УП.05	Учебная практика					108							108																								108							108
ПП.05	Производственная практика			*		180							180																									180						180
	Промежуточная аттестация					36							36																										36					36
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**			*																																								
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					105	4				4	2	101	4																										105				105
ПП.06	Производственная практика					108							108																												108			108
	Промежуточная аттестация					36							36																													36		36
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**	**-/КЭ/-/-**																																										
МДК.07.01	Освоение профессии рабочих 16675 Повар					170	6	6					164							170						170																		
УП.07	Учебная практика					72							72							72						72																		
ПП.07	Производственная практика					144							144								144					144																		
ПА.07	Промежуточная аттестация					18							18									18				18																		
ПДП.00	**ГИА**	-/-/-/ДЗ				216							216																														216	216
	ВСЕГО:					4464	97	6	28	38	25	23	4367	909						36	36	36	36	36	36	1476	36	36	36	36	36	36	36	1512	36	36	36	36	36	36	36	36	36	900
	Всего по циклам					5940	144	53	28	38	25	33	5724	909	0	36	36	36	1476	36	36	36	36	36	36	1476	36	36	36	36	36	36	36	1512	36	36	36	36	36	36	36	36	36	900
Консультации на учебную группу по 100 часов в год													**Всего**	**Дисциплин и**					15							23								14										7
														Учебной					-							5																		
														Производственно					-							-								9										15
														Производственно					-							-								-										4
														Экзаменов					4							-								2										3
														Диф					10							18								1										2

4464

0