

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

для подготовки специалистов среднего звена
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Срок обучения 3 года 10 месяцев

Зам.директора по УР ГБПОУ МО
Луховицкий аграрно-промышленный техникум
Е.Н. Пузырева
31 мая 2017 г.

Перечень видов учебной деятельности		Промежуточная аттестация	Объем образовательной программы			1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
Код	Наименование		Экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты	Трудоемкость					
				Общий объем	в том числе				
			Самостоятельная работа		Учебные занятия и практика				
0.00									
Общеобразовательный цикл									
Общие учебные дисциплины									
ОУД.01	Русский язык	-/Э/-/-	125	11	114	66	59		
ОУД.02	Литература	-/-/ДЗ/-	185	14	171	62	57	66	
ОУД.03	Иностранный язык	-/-/Э/-	185	14	171	114	30	41	
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-/-/Э/-	301	16	285	70	88	143	
ОУД.05	История	-/-/ДЗ/-	185	14	171	68	31	86	
ОУД.06	Физическая культура	-/-/ДЗ/-	185	14	171	72	60	53	
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ/-/-/-	75	3	72	75			
По выбору из обязательных предметных областей									
ОУД.08	Информатика	-/ДЗ/-/-	114	6	108	114			
ОУД.11	Обществознание	-/ДЗ/-/-	102	6	96	60	42		
ОУД.12	Экономика	Э/-/-/-	94	5	89	94			
ОУД.13	Право	-/-/-/ДЗ	106	6	100				106
ОУД.14	Естествознание	-/-/ДЗ/-	190	10	180	86	50	54	
ОУД.16	География	-/-/-/ДЗ	76	4	72				76
ОУД.17	Экология	-/-/ДЗ/-	76	4	72				76
Дополнительные учебные дисциплины									
УД.18	Этика и психология семейной жизни / Культура речи	ДЗ/-/-/-	53	3	50	53			
ИТОГО			2052	130	1922	934	417	519	182
П.00									
Профессиональный цикл									
ОП.00									
Общепрофессиональный цикл									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ/-/-/-	50	2	48	50			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-/-/ДЗ/-	50	2	48				50

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ/-/-/-	50	2	48	50			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-ДЗ	50	2	48				50
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-/-/ДЗ/-	50	2	48			50	
ОП.06	Охрана труда	ДЗ/-/-/-	36	1	35	36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-/-/-ДЗ	62	2	60				62
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-ДЗ	36	1	35				36
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптивная физическая культура	-/-/-ДЗ	87	3	84			25	62
ОП.10	Рисование и лепка	-/-/-ДЗ	50	2	48				50
ОП.11	Экологические основы природопользования	-/-/-ДЗ	50	2	48				50
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-/-/-ДЗ	50	2	48				50
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	-/-/-ДЗ	50	2	48				50
	ИТОГО		671	25	646	136	0	125	410
ПМ.00	Профессиональные модули								
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	КЭ/-/-/-							
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		50	2	48	50			
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		104	6	98	104			
УП.01	Учебная практика		72		72	72			
ПП.01	Производственная практика		72		72	72			
ПА.01	Промежуточная аттестация		18		18				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/КЭ/-/-							
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		90	3	87			90	
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		321	10	311			321	
УП.02	Учебная практика		252		252			252	
ПП.02	Производственная практика		252		252			252	

ПА.02	Промежуточная аттестация		36		36				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/-/КЭ/-							
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		36	1	35				36
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		96	6	90				96
УП.03	Учебная практика		108		108				72
ПП.03	Производственная практика		108		108				108
ПА.03	Промежуточная аттестация		18		18				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-/-/КЭ/-							
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		36	1	35				36
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		88	6	82				88
УП.04	Учебная практика		144		144				144
ПП.04	Производственная практика		144		144				144
ПА.04	Промежуточная аттестация		18		18				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/-/-/КЭ							
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		50	2	48				50
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		258	8	250				258
УП.05	Учебная практика		216		216				216
ПП.05	Производственная практика		252		252				252
ПА.05	Промежуточная аттестация		36		36				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	-/-/-/ДЭ	72		72				
	Всего по циклам		5670	200	5470	1368	1332	1368	1368