

Министерство образования и науки Российской Федерации



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Акъярский горный колледж имени И.Тасимова
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

технологический

при реализации программы среднего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Виды деятельности

приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

(разработано на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 № 44898)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.							
		Экзамены	Диффер. зачеты	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная			Промежут. аттестация	
								Всего	в т.ч.			
									Лекции, уроки	Пр. занятия		
1	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	9	15	7	2916	128	12	2704	1489	1215	72
2	ОУП	Общие учебные предметы	6	12	3	2126	88	12	1970	899	1071	56
3	ОУП.01	Русский язык	24			195	6		177	133	44	12
4	ОУП.02	Литература	4		23	170	8		156	104	52	6
5	ОУП.03	Иностранный язык		24		228	4		224	16	208	
6	ОУП.04	Математика	24	13		358	12		326	168	158	20
7	ОУП.05	История		3	4	233	12		221	127	94	
8	ОУП.06	Физическая культура		124		240	8		232		232	
9	ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		4		136	6		130	74	56	
10	ОУП.08	Обществознание		3		180	4		176	89	87	
11	ОДБ.09	География		5		86	2		84	40	44	
12	ОДБ.10	Информатика		4		152	8		144	80	64	
13	ОДБ.11	Физика	3			116	8		100	68	32	8
14		Индивидуальный проект (предметом не является)				32	10	12				10
15	ДУП	Учебные предметы по выбору	2	1	1	413	20		387	271	116	6
16	ДУП.01	Башкирский язык		5		154	4		150	76	74	
17	ДУП.02	Химия	3			140	10		124	82	42	6
18	ДУП.03	Биология	4		3	119	6		113	113		
19	ДУП	Дополнительные учебные предметы	1	2	3	377	20		347	319	28	10
20	ДУП.01	Введение в профессию		5		89	2		87	87		
21	ДУП.02	Проектная деятельность		1		64	4		60	32	28	
22	ДУП.05	Технология	2		235	224	14		200	200		10
23	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16	21	1	2916	60		2742	986	588	114
24	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1	11	1	512	24		488	306	182	
25	ОП.01	Физическая культура		6		50	4		46		46	
26	ОП.02	Безопасность жизнедеятельности		6		60	2		58	46	12	
27	ОП.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптивные информационные и коммуникационные технологии		5		42	2		40	24	16	
28	ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4		38	2		36		36	
29	ОП.05	Основы предпринимательства		8		36	2		34	22	12	
30	ОП.06	Экологический основы природопользования		8		38	2		36	36		

31	ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии		1		36	2		34	22	12	
32	ОП.08	Основы товароведения продовольственных товаров	5		6	66			66	54	12	
33	ОП.09	Рисунок и лепка		7		38	2		36	36		
34	ОП.10	Основы калькуляции и учета		6		36	2		34	22	12	
35	ОП.11	Охрана труда		1		36	2		34	22	12	
36	ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		36	2		34	22	12	
37	ПЦ	Профессиональный цикл	15	10		2404	36		2254	680	406	114
38	ПМ.01	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2		578	14		540	126	88	24
39	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	5			32	2		24	18	4	6
40	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	7			210	12		192	108	84	6
41	УП.01.01	Учебная практика		4	час	72			72	нед		2
42	ПП.01.01	Производственная практика		5	час	252			252	нед		7
43	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	5			12						12
44	ПМ.02	приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2		364	4		342	178	90	18
45	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5			34	2		32	32		
46	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6			246	2		238	146	90	6
47	УП.02.01	Учебная практика		5	час					нед		
48	ПП.02.01	Производственная практика		6	час	72			72	нед		2
49	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6			12						12
50	ПМ.03	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2		392	6		362	122	56	24
51	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5			72	2		64	36	26	6
52	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7			128	4		118	86	30	6
53	УП.03.01	Учебная практика		7	час	36			36	нед		1
54	ПП.03.01	Производственная практика		7	час	144			144	нед		4
55	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	7			12						12
56	ПМ.04	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3	2		424	10		390	96	74	24
57	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7			48	2		40	32	6	6
58	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8			148	8		134	64	68	6
59	УП.04.01	Учебная практика		7	час	36			36	нед		1
60	ПП.04.01	Производственная практика		8	час	180			180	нед		5
61	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8			12						12

62	ПМ.05	приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2		646	2		620	158	98	24
63	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6			52	2		44	36	6	6
64	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			222			216	122	92	6
65	УП.05.01	Учебная практика		8	час	144			144	нед	4	
66	ПП.05.01	Производственная практика		8	час	216			216	нед	6	
67	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8			12					12	
68		Государственная итоговая аттестация			час	72			72	нед	2	
69		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	25	36	8	5904	188	12	5518	2475	1803	186

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	4 - 10						
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30		1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	5 - 11	12 - 18		19 - 25	2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22			23 - 29	6 - 12	13 - 19	20 - 26		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36		
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I																		К	К																			
II																		А	К	К																		
III																		А	К	К																	П	П
IV						У	У				У	У	П	П	П	П		А	К	К							У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	

Обозначения:



Обучение по циклам



Учебная практика

А Промежуточная аттестация

К Каникулы

П Производственная практика

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики				
							Учебная практика (Производственное обучение)			Про	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем		Всего
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	37 5/6	16 5/6	21	1 1/6	1/6	1					
II	34 5/6	16 1/3	18 1/2	1 1/6	2/3	1/2	1		1	2	
III	31 1/3	16 1/3	15	1 2/3	2/3	1				7	
IV	15 1/6	8 1/6	7	1 5/6	5/6	1	7	4	3	15	
Всего	119 1/6	57 2/3	61 1/2	5 5/6	2 1/3	3 1/2	8	4	4	24	