УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
"Каслинский промышленно-гуманитарный техникум"
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Утверждаю
Директор ГБПОУ «КПГТ»
_____ А.В.Шебалин
приказ № _____
«_____» _____ 2018 г

Квалификация: повар - кондитер, кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика				
1	2	3	4	5	6	6	8
I курс	41	0	0	0	0	11	52
II курс	37	2	0	2	0	11	52
III курс	23	6	10	2	0	11	52
IV курс	15	7	15	2	2	2	43
Всего	**116**	**15**	**25**	**6**	**2**	**35**	**199**

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)											
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс				IVкурс			
					Нагрузка на дисциплины и МДК							1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	Самостоятельная учебная работа	6 сем.	Самостоятельная учебная работа	7 сем.	Самостоятельная учебная работа	8 сем.	Самостоятельная учебная работа
					Всего во взаимодействии с преподавателем	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК						17 нед.	24 нед.	17 нед.	22 нед.	16 нед.		23 нед.		16 нед.		21 нед.	
						Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	курсовых работ (проектов)															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**13З/5Э**	**2880**	**0**	**2808**	**1554**	**1254**	**0**	**0**	**48**	**24**	**544**	**744**	**578**	**644**	**150**	**0**	**148**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	**Общепрофессиональные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые**	**8З/2Э**	**2013**	**0**	**1967**	**1111**	**856**	**0**	**0**	**34**	**12**	**391**	**576**	**476**	**464**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
0УДБ.01	Русский язык	-,-,-,Э*	198	0	182	0	182			10	6	34	48	34	66								
0УДБ.02	Литература	-,-,-,Э*	289	0	279	239	40			10		51	72	68	88								
0УДБ.03	Иностранный язык	-,-,-,З	194	0	194	0	194					34	48	68	44								
0УДБ.04	Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)	-,-,-,Э	340	0	320	200	120			14	6	68	96	68	88								
0УДБ.05	История	-,-,-,З	177	0	177	177	0					51	48	34	44								
0УДБ.06	Физическая культура	З,З,З	174	0	174	2	172					51	72	51									
0УДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,З	92	0	92	70	22					34	24	34									
0УДБ.08	Физика	-,-,-,З	138	0	138	102	36					34	48	34	22								
0УДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	-,-,-,З	169	0	169	151	18						72	51	22	24							
0УДБ.10	География	-,-,З	116	0	116	88	28					34	48	34									
0УДБ.11	Экология	-,З	90	0	90	58	32								54	36							
0УДБ.12	Астрономия	З	36	0	36	24	12								36								
0УДП.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные**	**1З/2Э**	**575**	**0**	**559**	**355**	**204**	**0**	**0**	**10**	**6**	**153**	**168**	**102**	**136**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
0УДП.01	Информатика	-,-,-,З	155	0	155	53	102					51	48	34	22								
0УДП.02	Химия	-,-,-,Э	243	0	227	167	60			10	6	51	72	34	70								
0УДП.03	Биология	-,-,-,Э	177	0	177	135	42					51	48	34	44								
УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные**	**4З/1Э**	**292**	**0**	**282**	**88**	**194**	**0**	**0**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**44**	**90**	**0**	**148**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УДД.01	Русский язык и культура речи	-,Э	94	0	84	20	64			4	6					30		54					
УДД.02	Основы исследовательской деятельности	З	36	0	36	18	18											36					
УДД.03	Психология	З	44	0	44	28	16								44								
УДД.04	История кухни народов мира	З	34	0	34	18	16											34					
УДД.05	Рисование и лепка	-,З*	42	0	42	2	40									30		12					
УДД.06	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	-,З*	42	0	42	2	40									30		12					
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**6З/2Э**	**604**	**20**	**552**	**228**	**324**	**0**	**0**	**20**	**12**	**68**	**120**	**0**	**56**	**130**	**10**	**76**	**10**	**88**	**0**	**14**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	-,З	82	0	82	50	32					34	48										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,Э	88	10	62	30	32			10	6				20	42	10						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,З	65	0	65	43	22					17	48										
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	З	36	0	36	18	18													36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,Э	96	10	70	32	38			10	6							34	10	36			
ОП.06	Охрана труда	-,З	41	0	41	29	12					17	24										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З	44	0	44	0	44									44							
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,З	40	0	40	24	16									22		18					
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-,З	112	0	112	2	110								36	22		24		16		14	
П.00	**Профессиональный цикл**	**14З/12Э**	**2348**	**30**	**2206**	**370**	**396**	**0**	**1440**	**48**	**64**	**0**	**0**	**34**	**92**	**286**	**0**	**594**	**0**	**478**	**10**	**722**	**20**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**14З/12Э**	**2348**	**30**	**2206**	**370**	**396**	**0**	**1440**	**48**	**64**	**0**	**0**	**34**	**92**	**286**	**0**	**594**	**0**	**478**	**10**	**722**	**20**
ПМ.01	**Приготовлениеи и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного аасортимента**	**Э(м)**	**296**	**0**	**280**	**48**	**52**	**0**	**180**	**8**	**8**	**0**	**0**	**34**	**92**	**154**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	З	42	0	34	16	18				8			34									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э	74	0	66	32	34			8					20	46							
УП.01	Учебная практика	З	72	0	72				72						72								
ПП.01	Производственная практика	З	108	0	108				108							108							
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**684**	**0**	**654**	**100**	**122**	**0**	**432**	**16**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**132**	**0**	**522**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	78	0	60	28	32			10	8					60							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячч блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	174	0	162	72	90			6	6					36		126					
УП.02	Учебная практика	-,З*	180	0	180				180							36		144					
ПП.02	Производственная практика	З*	252	0	252				252									252					
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**366**	**0**	**342**	**44**	**46**	**0**	**252**	**10**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**0**	**270**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	З	49	0	36	18	18			5	8							36					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	65	0	54	26	28			5	6									54			
УП.03	Учебная практика	-,З*	72	0	72				72									36		36			
ПП.03	Производственная практика	З*	180	0	180				180											180			
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**306**	**0**	**294**	**56**	**58**	**0**	**180**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**162**	**0**	**132**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	З	36	0	36	18	18													36			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодны сладки блюд, десертов, напитков	-,Э	90	0	78	38	40			6	6									54		24	
УП.04	Учебная практика	З	72	0	72				72											72			
ПП.04	Производственная практика	З	108	0	108				108													108	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**580**	**30**	**528**	**74**	**94**	**0**	**360**	**8**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**46**	**10**	**482**	**20**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерски изделий	З	64	10	46	22	24				8									46	10		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,Э	156	20	122	52	70			8	6											122	20
УП.05	Учебная практика	З*	108	0	108				108													108	
ПП.05	Производственная практика	З*	252	0	252				252													252	
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**Э**	**116**	**0**	**108**	**48**	**24**	**0**	**36**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**	**0**
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	З	44	0	36	24	12				8											36	
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	З	36	0	36	24	12															36	
УП.06	Учебная практика	З	36	0	36				36													36	
	Всего	**33З/19Э**	**5832**	**50**	**5566**	**2152**	**1974**	**0**	**1440**	**116**	**100**	**612**	**864**	**612**	**792**	**566**	**10**	**818**	**10**	**566**	**10**	**736**	**20**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**		**72**																				
	Общий объем образовательной программы		**5904**																				

Государственная итоговая аттестация	**Всего**	дисциплин и МДК	**612**	**864**	**612**	**720**	**422**	**10**	**386**	**10**	**278**	**10**	**232**	**20**
		учебной практики	**0**	**0**	**0**	**72**	**36**	**0**	**180**	**0**	**108**	**0**	**144**	**0**
в форме демонстрационного экзамена		производств. практики	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**	**0**	**252**	**0**	**180**	**0**	**360**	**0**
		экзаменов (в т. ч. Э(м)	0	0	0	4	4	0	3	0	3	0	5	0
		зачетов	0	3	3	7	4	0	6	0	5	0	5	0
		зачетов физическая культура	1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0