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

Утверждаю
Директор ГБПОУ «КПГТ»
_____ А.В.Шебалин
приказ № _____
«_____» _____ 2017 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	39	0	0	2	0	11	52
III курс	23	6	10	2	0	11	52
IV курс	14	8	15	2	2	2	43
Всего	**117**	**14**	**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**	**133/4Э**	**2880**	**0**	**2808**	**1348**	**1460**	**0**	**0**	**54**	**18**		**544**	**744**	**578**	**660**	**134**	**0**	**148**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	**Общепрофессиональные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые**	**83/2Э**	**2065**	**0**	**2011**	**927**	**1084**	**0**	**0**	**42**	**12**		**391**	**576**	**476**	**476**	**56**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
0УДБ.01	Русский язык	-,-,-,Э*	202	0	182	0	182			14	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	344	0	320	64	256			18	6		68	96	68	88								
0УДБ.05	История	-,-,-,З	194	0	194	174	20						51	48	51	44								
0УДБ.06	Физическая культура	З,З,Э	174	0	174	2	172						51	72	51									
0УДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,-,З	116	0	116	94	22						34	48	34									
0УДБ.08	Физика	-,-,-,З	138	0	138	86	52						34	48	34	22								
0УДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	-,-,-,-,З	170	0	170	124	46							48	34	22	30		36					
0УДБ.10	География	-,-,З	116	0	116	70	46						34	48	34									
0УДБ.11	Экология	-,З	92	0	92	54	38									66	26							
0УДБ.12	Астрономия	З	36	0	36	20	16									36								
0УДП.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные**	**2З\1Э**	**577**	**0**	**559**	**355**	**204**	**0**	**0**	**12**	**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	245	0	227	167	60			12	6		51	72	34	70								
0УДП.03	Биология	-,-,-,З	177	0	177	135	42						51	48	34	44								
УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные**	**3З\1Э**	**238**	**0**	**238**	**66**	**172**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**48**	**78**	**0**	**112**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УДД.01	Русский язык и культура речи	-,-,Э	84		84	20	64										30		54					
УДД.02	Основы исследовательской деятельности	З	36		36	16	20												36					
УДД.03	Психология	-,-,З	70		70	30	40										48		22					
УДД.05	Дизайн	-,-,-З	48		48	0	48									48								
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**6З/2Э**	**616**	**20**	**564**	**220**	**344**	**0**	**0**	**20**	**12**		**68**	**120**	**0**	**88**	**110**	**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	92	10	66	34	32			10	6					44	22	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	25	16						17	24										

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3	44	0	44	0	44									44							
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,3	40	0	40	16	24									22		18					
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-,3	120	0	120	2	118								44	22		24		16		14	
П.00	**Профессиональный цикл**	**143/11Э**	**2336**	**30**	**2194**	**418**	**372**	**0**	**1404**	**48**	**64**	**0**	**0**	**34**	**44**	**322**	**0**	**594**	**0**	**478**	**10**	**722**	**20**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**143/11Э**	**2336**	**30**	**2194**	**418**	**372**	**0**	**1404**	**48**	**64**	**0**	**0**	**34**	**44**	**322**	**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**	**44**	**202**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3	42	0	34	16	18				8			34									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э	74	0	66	32	34			8					44	22							
УП.01	Учебная практика	3*	72	0	72				72							72							
ПП.01	Производственная практика	3*	108	0	108				108							108							
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**672**	**0**	**642**	**124**	**122**	**0**	**396**	**16**	**14**	**0**	**0**	**0**	**0**	**120**	**0**	**522**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	82	0	64	32	32			10	8					64							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горяичх блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	194	0	182	92	90			6	6					56		126					
УП.02	Учебная практика	3*	144	0	144				144									144					
ПП.02	Производственная практика	3*	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	-3	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	3*	72	0	72				72									36		36			
ПП.03	Производственная практика	3*	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	3	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	3*	72	0	72				72											72			
ПП.04	Производственная практика	3*	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	3	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	3	108	0	108				108													108	
ПП.05	Производственная практика	3	252	0	252				252													252	
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**Э**	**116**	**0**	**108**	**72**	**0**	**0**	**36**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**	**0**
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	3	44	0	36	36					8											36	
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	3	36	0	36	36																36	
УП.06	Учебная практика	3	36	0	36				36													36	
	Всего	**333/17Э**	**5832**	**50**	**5566**	**1986**	**2176**	**0**	**1404**	**122**	**94**	**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 в форме демонстрационного экзамена					**Всего**	дисциплин и МДК						**612**	**864**	**612**	**792**	**386**	**10**	**386**	**10**	**278**	**10**	**232**	**20**
						учебной практики						**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**0**	**180**	**0**	**108**	**0**	**144**	**0**
						производств. практики						**0**	**0**	**0**	**0**	**108**	**0**	**252**	**0**	**180**	**0**	**360**	**0**
						экзаменов (в т. ч. Э(м)						0	0	0	3	3	0	3	0	3	0	5	0
						зачетов						0	3	3	7	4	0	6	0	4	0	6	0
						зачетов физическая культура						1	1	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0