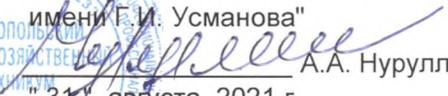


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ "Чистопольский  
сельскохозяйственный техникум  
имени Г.И. Усманова"

  
А.А. Нуруллин  
" 31 " августа 2021 г.



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
"Чистопольский сельскохозяйственный техникум имени Г.И. Усманова"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация:

Повар; Кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569



Учебный план 43.01.09 Повар, кондитер Срок обучения 3г.10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МК, практик	Формы промежуточной			Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.)									
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Всего	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем										1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Всего учебных занятий	в том числе в форме практической подготовки	в том числе			Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед. (15-ТО, 2-УП)	2 сем. 24 нед. (17-ТО, 4-УП, 3-ПП)	3 сем. 17 нед. (13-ТО, 4-УП)	4 сем. 24 нед. (17-ТО, 4-УП)	5 сем. 17 нед. (13-ТО, 2-УП)	6 сем. 24 нед. (15-ТО, 6-УП, 3-ПП)	7 сем. 17 нед. (14-ТО, 3-ПП)	8 сем. 24 нед. (15-ТО, 3-УП, 4-ПП)		
									теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)													
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23			
ОУД	Общеобразовательные учебные дисциплины	4	13	4	2160	0	2052	60	871	1181	0	0	84	24	360	493	325	323	273	241	42	103	2160	
	<i>Общие дисциплины</i>																							
ОУД.01	Русский язык			2	126	0	108	4	66	42			12	6	75	51								
ОУД.02	Литература		2.4		208	0	202	4	102	100			6	0	45	34	78	51						
ОУД.03	Иностранный язык	2	4.5		236	0	230	4	2	228			6	0	30	51	39	51	65					
ОУД.04	Математика		2	4	287	0	269	8	147	122			12	6	60	85	91	51						
ОУД.05	История		2.4		286	0	280	4	146	134			6		60	102	39	85						
ОУД.06	Физическая культура	1,2,3	4		169	0	169	8	4	165			0		45	34	39	51						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		85	0	81	4	51	30			4			85								
ОУД.08	Астрономия		6		47	0	45	2	25	20			2							47				
	<i>Профильные дисциплины</i>																							
ОУД.09	Информатика		6		173	0	167	6	61	106			6						91	82				
ОУД.10	Химия		4	6	260	0	242	8	172	70			12	6	45	51	39	34	39	52				
ОУД.11	Биология			8	103	0	85	4	55	30			12	6								103		
	<i>Дисциплины по выбору</i>																							
ОУД.12	Родная литература		7		180	0	174	4	40	134			6						78	60	42			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	8	3	622	52	534	142	274	260	0	0	18	18	90	0	52	51	39	30	210	150	622	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		45	4	41	20	21	20					45									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3		52	6	46	20	26	20							52							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		45	4	41	20	21	20					45									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8		58	8	50	4	30	20											28	30		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		8		58	4	42	12	30	12			6	6							28	30		
ОП.06	Охрана труда		8		58	8	50	12	30	20											28	30		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7	56	4	40	18	22	18			6	6							56			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		51	4	47	6	27	20							51							
ОП.09	Физическая культура		8		88	0	88	6	2	86									30	28	30			
ОП.10	Менеджмент			8	72	8	52	14	38	14			6	6							42	30		
ОП.11	Основы рисования и лепки		5		39	2	37	10	27	10								39						
П.00	Профессиональный цикл		20	5	3050	182	1242	1880	875	355	0	1548	38	40	90	119	91	238	156	269	252	287		
ПМ.00	Профессиональные модули																							

в/ч

622

72

39

72

39

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	1	533	30	162	366	120	42	0	324	9	8	90	119	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2		64	0	64	14	50	14					30	34						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2		128	30	98	28	70	28					60	68						
УП.01	Учебная практика	2		216			216				216			2 нед.	4 нед.						
ПП.01	Производственная практика	2		108			108				108				3 нед.						
	Экзамен по модулю	2сем		2сем	17		17					9	8		17						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	725	36	276	458	214	62	0	396	9	8	0	0	91	238	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		111	0	111	26	85	26							26	85				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		201	36	165	36	129	36							65	136				
УП.02	Учебная практика	4		252			252				252					4 нед.	3 нед.				
ПП.02	Производственная практика	4		144			144				144						4 нед.				
	Экзамен по модулю	4сем		4сем	17							9	8				17				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	1	546	33	174	372	126	48	0	324	7	8	0	0	0	0	117	105	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6		84	0	84	24	60	24									39	45		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6		123	33	90	24	66	24									78	45		
УП.03	Учебная практика	6		144			144				144							2 нед.	2 нед.		
ПП.03	Производственная практика	6		180			180				180							2 нед.	3 нед.		
	Экзамен по модулю	6сем.		6сем.	15							7	8						15		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4	1	497	33	198	310	140	58	0	252	6	8	0	0	0	0	0	105	140	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	7		72	0	72	22	50	22										30	42	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	7		159	33	126	36	90	36										75	84	
УП.04	Учебная практика			144			144				144								4 нед.		
ПП.04	Производственная практика		7	108			108				108									3 нед.	
	Экзамен по модулю	7сем		7сем	14							6	8								14

30

60

20

70

30

50

40

57

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	4	1	749	50	432	374	310	122	0	252	7	8	0	0	0	0	39	59	112	287		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		129	0	129	34	95	34									39	15	28	47		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8		221	20	201	56	145	56										15	56	150	30	
МДК.05.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальной кухни			8	132	30	102	32	70	32										29	28	75	102	
УП.05	Учебная практика		8		108			108				108										3 нед.	в/ч612	
ПП.05	Производственная практика		8		144			144				144										4 нед.		
	Экзамен по модулю	8 сем		8 сем	15								7	8								15		
гИА.00	Государственная итоговая аттестация - защита ВКР в виде демонстрационного экзамена	0	0	0	72	0			0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2 нед.		
	Самостоятельная работа																							
	Дисциплин и МДК				4284										540	612	468	612	468	540	504	540	4284	
	учебной практики				864										2 нед.	4 нед.	4 нед.	3 нед.	2 нед.	6 нед.		3 нед.	24 нед	43
	производственной практики				684											3 нед.		4 нед.	2 нед.	3 нед.	3 нед.	4 нед.	19 нед	
	преддипломной практики				0										0	0	0	0	0	0	0	0	0 нед	43
	консультации				140							140												
	Экзамены				82								82		0	2	0	2	0	2	2	2	4	
	Самостоятельная работа																							
	ВСЕГО				5904	234	3828	2082	2728	1254	0	1548	140	82	612	864	612	864	612	864	612	864	5904	
	Количество: зачетов/д.зачетов/ экзаменов	3	41	12																				
	зачетов (без учета Физической культуры)																							