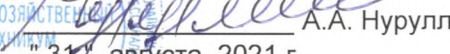


УТВЕРЖДАЮ

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

1.График учебного процесса

43.01.09 Повар, кондитер

Курсы	сентябрь							октябрь							ноябрь							декабрь							январь							февраль							март							апрель							май							июнь							июль							август							Курсы	теоретич.		Промежуточн. тест. нед.	практика и проив одстве			Итоговая овка к атт.-нед.	Каникулы,	Вс					
	1-6	7-13	14-20	21-27	28-IX	5-11	12-18	19-25	26-X	2-8	9-15	16-22	23-29	30-XI	7-13	14-20	21-27	28-XII	4-10	11-17	18-24	25-I	1-7	8-14	15-21	22-II	1-7	8-14	15-21	22-II	29-III	5-11	12-18	19-25	26-IV	3-9	10-16	17-23	24-30	31-V	7-13	14-20	21-27	28-VI	5-11	12-18	19-25	26-VII	2-8	9-15	16-22	23-29	недель	часов	6	3	2	35	199																																								
1						15								У	У																									1	32	1152		6	3				11	52																																																	
2						13							У	У	У	У																								2	30	1080		7	4				11	52																																																	
3						13							У	У	П	П																								3	28	1008		8	5				11	52																																																	
4						14							П	П	П																									4	29	1044		3	7				2	43																																																	
#																																																																																										Итого	119	4284		24	19		2	35	199

Примечание:

Обозначения:	Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Государственная итоговая	Промежуточная	Отсутствует	Каникулы
	□	У	П	Ш	::	*	=

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

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, 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, УП-3, 4-ПП)	5 сем. 17 нед., (13-ТО, 2-УП, 2-ПП)	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, 2-Гиа)		
									теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)													
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	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	1548
	консультации				140							140													
	Экзамены				82								82		0	2	0	2	0	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)																								