

Министерство образования Красноярского края

Утверждаю

Директор

Данилович Людмила Викторовна

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Техникум горных разработок имени В.П.Астафьева"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование специальности

Направленность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, у

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП 2025

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего 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;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь

План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, гр.47 пов

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и семестрам							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Объем ОП	Самост.	Всего	С преподавателем			в том числе	Консультации	Промежут. аттестация	Курс 1		Курс 2		Курс 3		
								в форме практической подготовки			Лекции, уроки	Пр. занятия		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		
								в том числе						16 5/6 нед	22 нед	11 1/2 (5) нед	12 1/3 (12) нед	10 2/3 (6) нед	8 (14) нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	21	28	35	42	49		
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														36	36	36	36	36	34.5	
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	1	12	1476	58	1388	419	701	671	16	30	459	705	312					
ОО	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5	1	12	1476	58	1388	419	701	671	16	30	459	705	312					
ОУП	Обязательные учебные предметы	5	1	12	1476	58	1388	419	701	671	16	30	459	705	312					
ОУП.01	Русский язык	2			78	3	69	21	34	33	2	6	34	44						
ОУП.02	Литература			3	102	10	92	29	64	28				51	51					
ОУП.03. у	Математика	3			262	19	237	72	127	106	4	6	54	126	82					
ОУП.04	Иностранный язык			2	78		78	23	2	76			34	44						
ОУП.05. у	Информатика	2			108	4	98	30	35	60	3	6	51	57						
ОУП.06. у	Физика	2		1	150	9	135	40	82	49	4	6	44	106						
ОУП.07	Химия			3	72		72	22	44	28					72					
ОУП.08	Биология			2	62		62	18	44	18			38	24						
ОУП.09	История	3			136	10	120	36	72	45	3	6	51	50	35					
ОУП.10	Обществознание			2	72	3	69	20	45	24			34	38						
ОУП.11	География			3	72		72	22	42	30					72					
ОУП.12	Физическая культура		1	2	72		72	22	2	70			34	38						
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2	68		68	21	42	26			34	34						
ОУП.14	Индивидуальный проект				32		32	10	15	17			17	15						
ОУП.15	Основы ИИ (искусственного интеллекта)				36		36	10	10	26				36						
ОУП.16	Технология изготовления мороженого			2	76		76	23	41	35			34	42						

ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16	1	29	2916	11	1495	2444	851	632	12	78	153	159	300	900	612	792
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		1	16	626	2	624	377	329	295			70	74	32	128	148	174
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1	36		36	22	18	18			36					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров				36		36	22	20	16			17	19				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места				36		36	22	20	16			17	19				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6	36		36	22	20	16						17	19	
ОП.05	Основы калькуляции и учета				36		36	22	18	18					36			
ОП.06	Охрана труда				36	2	34	20	20	14				36				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	36		36	22	2	34							36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности				68		68	41	42	26					68			
ОП.09	Физическая культура		5	6	36		36	22	2	34						17	19	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности				48		48	29	24	24					24	24		
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности				48		48	29	30	18						48		
ОП.12	Экологические основы природопользования				32		32	19	20	12							32	
ОП.13	Основы бережливого производства				36		36	22	20	16							36	
ОП.14	Применение ИИ в профессии			3	32		32	19	32					32				
ОП.15	Организация обслуживания				42		42	25	24	18						42		
ОП.16	Конструктор карьеры			6	32		32	19	17	15							32	
*																		
ПЦ	Профессиональный цикл	16		13	2290	9	871	2067	522	337	12	78	83	85	268	772	464	618
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		2	354	5	151	307	92	57	2	18	83	85	186			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1			32		26	21	14	12		6	32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2			136	5	125	100	78	45	2	6	51	85				
УП.01.	Учебная практика				108		108	108	нед	3			час	час	час	час	час	
ПП.01.	Производственная практика				72		72	72	нед	2			час	час	час	час	час	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	3			6		6			6			6					

	Всего часов по МДК		168		151												
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2	504		204	458	126	76	2	12			36	468	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4			32		32	26	22	10					12	20	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				178		172	138	104	66	2	6			24	154	
УП.02.	Учебная практика	4			180		180	180	нед	5		час	час	час	час	час	
ПП.02.	Производственная практика				108		108	108	нед	3		час	час	час	час	час	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4			6		6			6					6		
	Всего часов по МДК				210		204										
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3	354		126	323	66	58	2	12			32	322	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	5			32		32	26	14	18					32		
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				100		94	75	52	40	2	6				100	
УП.03.	Учебная практика	5			108		108	108	нед	3		час	час	час	час	час	
ПП.03.	Производственная практика				108		108	108	нед	3		час	час	час	час	час	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5			6		6			6					6		
	Всего часов по МДК				132		126										
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2	340		112	312	68	42	2	12			38	50	252
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6			32		32	26	20	12					12	20	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов напитков				86		80	64	48	30	2	6			26	30	30
УП.04.	Учебная практика	6			108		108	108	нед	3		час	час	час	час	час	
ПП.04.	Производственная практика				108		108	108	нед	3		час	час	час	час	час	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6			6		6			6						6	

	Всего часов по МДК			118		112												
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2	458		158	421	94	62	2	12				92	366	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		32		32	26	16	16							32		
МДК.05.02	Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			132		126	101	78	46	2	6					60	72	
УП.05.	Учебная практика			180		180	180	нед	5			час	час	час	час	час	час	
ПП.05.	Производственная практика			108		108	108	нед	3			час	час	час	час	час	час	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6		6			6			6							6	
	Всего часов по МДК			164		158												
ПМ.06	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	2		2	280	4	120	246	76	42	2	12			46	234		
МДК.06.01	Технология выполнения работ по профессии Пекарь	4		130	4	120	96	76	42	2	6				46	84		
УП.06.	Учебная практика			72		72	72	нед	2			час	час	час	час	час	час	
ПП.06.	Производственная практика			72		72	72	нед	2			час	час	час	час	час	час	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	4		6			6			6						6		
	Всего часов по МДК			130		120												
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики			1332		1332	1332	нед	37			час	час	час	час	час	час	
	Учебная практика			756		756	756	нед	21			час	час	час	час	час	час	
	Производственная (по профилю специальности) практика			576		576	576	нед	16			час	час	час	час	час	час	
	Государственная итоговая аттестация			36		36		нед	1			час	час	час	час	час	час	
	Подготовка выпускной квалификационной работы							нед				час	час	час	час	час	час	
	Защита выпускной квалификационной работы			36		36		нед	1			час	час	час	час	час	час	
	Подготовка к государственным экзаменам							нед				час	час	час	час	час	час	
	Проведение государственных экзаменов							нед				час	час	час	час	час	час	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О						16					9	7					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП						12					2		4	2	2	4	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	21	2	41	4428	69	2883	2863	1552	1303	28	108	612	864	612	900	612	828
	Экзамены (без учета физ. культуры)											1	4	3	4	2	4	

Зачеты (без учета физ. культуры)						1	
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		2	8	5	5	3	7