УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «КПГТ»
Т.А. Гвоздева
Приказ № 01-03/532уч
«28» июня 2021г.

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

Квалификация: повар - конди
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения
на базе основного общего обр
Профиль получаемого профес
образования: естественнонау

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				
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)								Расп	
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс	
					Всего во взаимодействии с преподавателем	Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.
						в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК						17 нед.	24 нед.
						Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	курсовых работ (проектов)					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**10З/3Э**	**2608**	**0**	**2550**	**1450**	**1100**	**0**	**0**	**40**	**18**	**544**	**744**
ОУДБ.00	**Общепрофессиональные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые**	**8З/2Э**	**2001**	**0**	**1959**	**1081**	**878**	**0**	**0**	**30**	**12**	**391**	**576**
0УДБ.01	Русский язык	-,-,-,Э*	198	0	182	0	182			10	6	34	48
0УДБ.02	Литература	-,-,-,Э*	289	0	279	239	40			10		51	72
0УДБ.03	Иностранный язык	-,-,-,З	194	0	194	0	194					34	48
0УДБ.04	Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)	-,-,-,Э	336	0	320	200	120			10	6	68	96
0УДБ.05	История	-,-,-,З	177	0	177	177	0					51	48
0УДБ.06	Физическая культура	З,З,З	174	0	174	2	172					51	72
0УДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,З	92	0	92	70	22					34	24
0УДБ.08	Физика	-,-,-,З*	138	0	138	102	36					34	48
0УДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	-,-,-,З	169	0	169	151	18						72
0УДБ.10	География	-,-,З	116	0	116	88	28					34	48
0УДБ.11	Экология	З	36	0	36	4	32						
0УДБ.12	Астрономия	З*	36	0	36	24	12						
0УДБ.13	Родная литература	З	36	0	36	24	12						
	*Индивидуальный проект	__	10	0	10	0	10						
0УДП.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные**	**1З/1Э**	**571**	**0**	**555**	**351**	**204**	**0**	**0**	**10**	**6**	**153**	**168**
0УДП.01	Информатика	-,-,-,З	155	0	155	53	102					51	48
0УДП.02	Химия	-,-,-,Э **	239	0	223	163	60			10	6	51	72
0УДП.03	Биология	-,-,-,Э **	177	0	177	135	42					51	48
УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные**	**1З/0Э**	**36**	**0**	**36**	**18**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УДД.01	*Основы проектной деятельности	З	36	0	36	18	18						
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**10З/3Э**	**834**	**20**	**780**	**406**	**374**	**0**	**0**	**16**	**18**	**68**	**120**
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены	-,З	82	0	82	50	32					34	48
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,Э	86	10	64	40	24			6	6		
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						
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э	70	10	48	30	18			6	6		
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						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,З	44	0	44	28	16						
ОП.09	Физическая культура	З,З,З,З,З	112	0	112	6	106						
ОП.10	Русский язык и культура речи	Э	68	0	58	42	16			4	6		
ОП.11	Психология	З	52	0	52	36	16						
ОП.12	История кухни народов мира	З	34	0	34	18	16						
ОП.13	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве	-,З	38	0	38	16	22						
ОП.14	Основы предпринимательства, открытие собственного дела. Способы поиска работы, трудоустройства	-,З	62	0	62	50	12						
П.00	**Профессиональный цикл**	**13/11Э**	**2390**	**30**	**2236**	**462**	**334**	**0**	**1440**	**44**	**80**	**0**	**0**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**13/11Э**	**2390**	**30**	**2236**	**462**	**334**	**0**	**1440**	**44**	**80**	**0**	**0**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**332**	**0**	**308**	**78**	**50**	**0**	**180**	**8**	**16**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	З	42	0	34	18	16				8		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,Э	110	0	94	60	34			8	8		
УП.01	Учебная практика	З	72	0	72				72				
ПП.01	Производственная практика	З	108	0	108				108				
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**684**	**0**	**656**	**116**	**108**	**0**	**432**	**12**	**16**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	76	0	62	34	28			6	8		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горяичх блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	176	0	162	82	80			6	8		

УП.02	Учебная практика	-,3*	180	0	180				180				
ПП.02	Производственная практика	3*	252	0	252				252				
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**428**	**0**	**404**	**94**	**58**	**0**	**252**	**8**	**16**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	44	0	36	24	12				8		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,Э	132	0	116	70	46			8	8		
УП.03	Учебная практика	-,3	72	0	72				72				
ПП.03	Производственная практика	3	180	0	180				180				
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**316**	**0**	**292**	**68**	**44**	**0**	**180**	**8**	**16**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3	44	0	36	26	10				8		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодны сладки блюд, десертов, напитков	-,Э	92	0	76	42	34			8	8		
УП.04	Учебная практика	3	72	0	72				72				
ПП.04	Производственная практика	3	108	0	108				108				
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**Э(м)**	**630**	**30**	**576**	**106**	**74**	**0**	**396**	**8**	**16**	**0**	**0**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерски изделий	3	64	10	46	32	14				8		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,Э	170	20	134	74	60			8	8		
УП.05	Учебная практика	3	144	0	144				144				
ПП.05	Производственная практика	3	252	0	252				252				
	Всего	**33З/17Э**	**5832**	**50**	**5566**	**2318**	**1808**	**0**	**1440**	**100**	**116**	**612**	**864**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**		**72**										
	Общий объем образовательной программы		**5904**										

Государственная итоговая аттестация	**Всего**	дисциплин и МДК	**612**	**864**
		учебной практики	**0**	**0**
в форме демонстрационного экзамена		производств. практики	**0**	**0**
		экзаменов (в т. ч. Э(м)	0	0
		зачетов	0	3
		зачетов физическая культура	1	1

тер, кондитер

3 года 10 мес.
азования
сионального
чный

пределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
II курс		III курс				IVкурс			
3 сем.	4 сем.	5 сем.	Самостоятельная учебная работа	6 сем.	Самостоятельная учебная работа	7 сем.	Самостоятельная учебная работа	8 сем.	Самостоятельная учебная работа
17 нед.	22 нед.	16 нед.		23 нед.		16 нед.		21 нед.	
15	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**
578	**588**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
476	**420**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
34	66								
68	88								
68	44								
68	88								
34	44								
51									
34									
34	22								
51	22	24							
34									
		36							
	36								
		36							
	10								
102	**132**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
34	22								
34	66								
34	44								
0	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	36								
0	**102**	**164**	**10**	**192**	**10**	**70**	**0**	**64**	**0**
	24	40	10						
						36			
				48	10				
		44							
		26		18					
	26	26		24		16		20	
				58					
	52								
				34					
		28		10					
						18		44	
34	**102**	**306**	**0**	**626**	**0**	**496**	**10**	**672**	**20**
34	**102**	**306**	**0**	**626**	**0**	**496**	**10**	**672**	**20**
34	**102**	**172**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
34									
	30	64							
	72								
		108							
0	**0**	**134**	**0**	**522**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
		62							
		36		126					

		36		144					
				252					
0	**0**	**0**	**0**	**104**	**0**	**300**	**0**	**0**	**0**
				36					
				32		84			
				36		36			
						180			
0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**128**	**0**	**164**	**0**
						36			
						56		20	
						36		36	
								108	
0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**68**	**10**	**508**	**20**
						46	10		
						22		112	20
								144	
								252	
612	**792**	**566**	**10**	**818**	**10**	**566**	**10**	**736**	**20**
612	**720**	**422**	**10**	**386**	**10**	**314**	**10**	**196**	**20**
0	**72**	**36**	**0**	**180**	**0**	**72**	**0**	**180**	**0**
0	**0**	**108**	**0**	**252**	**0**	**180**	**0**	**360**	**0**
0	3	4	0	4	0	2	0	4	0
3	7	5	0	5	0	5	0	5	0
1	1	1	0	1	0	1	0	0	0