Рассмотрено на заседании ПЦК Повар,кондитер
_____ Камалетдинова А.Я.
Протокол № 11 от «05» 06 2022

Утверждаю:
Директор ГБПОУ ТАК
_____ Газизов Н.Р.
«___» 06 2022 г

Учебный план

по основной профессиональной образовательной программе
подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация : Повар,Кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах для профессии)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная	Производственная				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
I курс	40	0	0	1		11	52
II курс	37	2	0	2		11	52
III курс	13	6	21	1		11	52
IV курс	13	6	18	2	2	2	43
Всего	103	14	39	6	2	35	199

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)									Распределение нагрузки							
						Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IVкурс	
		Зачеты диф	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		в т.ч. В форме практической подготовки	Консультации	Индивидуальный проект	*Промежуточная аттестация*	по курсам[3] и семестрам[4] (час. в семестр)							
							Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий					1 сем./ трим.	2 сем./ трим.	3 сем./ трим.	4 сем./ трим.	5 сем./ трим.	6 сем./ трим.	7 сем./ трим.	8 сем./ трим.
													1476		1476		1476		1476	
													17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательный цикл			2170	0	2170	1204	966	966	0			471	647	504	548	0	0	0	0
	Общие учебные дисциплины			1477	0	1477	744	733	733	0	0	0	322	444	334	377	0	0	0	0
ОУД.1	Русский язык			230		230	112	118	118				50	48	56	76				
ОУД.2	Литература		4	172		172	108	64	64				43	43	42	44				
ОУД.3	Английский язык		4	183		183		183	183				42	40	42	59				
ОУД.4	Математика		2,4	342		342	260	82	82				85	77	88	92				
ОУД.5	История		4	228		228	198	30	30				55	57	58	58				
ОУД.6	Физическая культура	1,2,3 ,4		190		190		190	190				47	47	48	48				
ОУД.7	Основы безопасности жизнедеятельности	2		72		72	36	36	36					72						
ОУД.8	Астрономия	2		60		60	30	30	30					60						
*	Индивидуальный учебный (проект не является преметом)																			
	Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей			272	0	272	156	116	116	0		0	0	100	86	86	0	0	0	0

ОУД.9	Родной язык (башкирский язык)	3		72		72	36	36	36						36	36				
ОУД.10	Экономика		2	100		100	50	50	50					100						
ОУД.11	Право	4		100		100	70	30	30						50	50				
	Дополнительные учебные предметы, курсы			421	0	421	304	117	117	0	0	0	149	103	84	85	0	0	0	0
ОУД.12	Естествознание	4																		
	физика	2		180		180	90	90	90				77	103						
	химия	4		194		169	150	19	19						84	85				
	биология	3		72		72	64	8	8				72							
	Профессиональный цикл																			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			729	133	596	309	287					84	93	36	246	158	0	0	112
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены		2	93	8	85	73	12	12					93						
ОП.02	Основы товароведения производственных товаров	4		104	19	85	69	16	16						36	68				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5		58	16	42	28	14	14								58			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	8		36		36	26	10	10											36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	3		62	20	42	20	22	22							62				
ОП.06	Охрана труда	5		40	4	36	26	10	10								40			
ОП.07	Иностранный язык в производственной деятельности	5		60	24	36		36	36								60			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		70	20	50	15	35	35							70				
ОП.09	Физическая культура	8		40		40		40	40											40
ОП.10	Основы информационных технологий	4		46	10	36	10	26	26							46				
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	1		44	8	36	18	18	18				44							
ОП.12	Экологические основы природопользования	1		40	4	36	18	18	18				40							
ОП.13	Технология лепки и рисования	8		36	0	36	6	30	30											36
П.00	Профессиональный цикл			3249	107	888	502	386	2224	0			57	124	72	70	454	852	612	662
ПМ.00	Профессиональные модули		-	3249	107	888	502	386	2224	0			57	124	72	70	454	852	612	662
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		5	511	45	136	66	70	324			6	57	124	72	0	252	0	0	0

	разнообразного ассортимента																		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1		57	25	32	14	18	18				57						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	2		124	20	104	52	52	52					124					
УП.01	Учебная практика	4		72					72						72				
ПП.01	Производственная практика	5		252					252					0			252		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	866	36	200	116	84	624			6	0	0	0	70	202	504	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		70	16	54	30	24	24							70			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5		166	20	146	86	60	60								166		
УП.02	Учебная практика	6		144					144								36	108	
ПП.02	Производственная практика	6		396					396									396	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		7	588	6	162	108	54	414			6	0	0	0	0	0	348	180	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		38		38	26	12	12									38	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6		130	6	124	82	42	42									130	
УП.03	Учебная практика	6		72					72									72	
ПП.03	Производственная практика	7		288					288									108	180	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		7	522	6	174	90	84	336			6	0	0	0	0	0	0	432	0

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		42		42	24	18	18									42		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7		138	6	132	66	66	66									138		
УП.04	Учебная практика	7		72					72									72		
ПП.04	Производственная практика	7		180					180									180		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8	762	14	216	122	94	526			6	0	0	0	0	0	0	0	662
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		52		52	26	26	26											52
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8		178	14	164	96	68	68											178
УП.05	Учебная практика	8		144					144											144
ПП.05	Производственная практика	8		288					288											288
	Промежуточная аттестация																12		0	18
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (в виде демонстрационного экзамена) С 15.06 по 30.06			72		72														72
	Самостоятельная работа				240									65		85		70		20
Всего				6220									612	864	612	864	612	864	612	864
							дисциплин МДК						14	16	12	12	4	5	3	2
							УП						0	0	72	0	36	180	72	144
							ПП						0	0	0	0	252	504	360	288
Государственная итоговая аттестация:							экз								3	5	1	3	2	2
Демонстрационный экзамен							зач						1	7	2	5	2	2	2	2

Всего