

Утверждаю

Директор

Лапин Анатолий Владимирович

23.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Кумертауский горный колледж

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

43.01.09

Повар-кондитер

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

на базе

основного общего образования

квалификация:

повар - кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3 г. 10 м.

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

технический

при реализации программы среднего (полного) общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

1. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																		
	1-7	8-14	15-21	22-28	25 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31													
I									17									К	К																																													
II									16								С	К	К																				С	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К							
III			6					С	У	У	У	У	01	4	П	П	02	4	К	К													С	У	У	У	03	У	У	У	П	П	П	П	П	03	6	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
IV													С	У	У	У	05	3	К	К													С	У	У	05	4	П	П	П	П	04	5	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- С Промежуточная аттестация
- К Каникулы

- 0 Учебная практика
- П Производственная практика (по профилю специальности)
- ПП Преддипломная практика

- D Подготовка к государственной итоговой аттестации
- Г Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

43.01.09 Повар-кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Практическая подготовка	Распределение нагрузки							
		Зачеты	Экзамены	Всего	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс	II курс	III курс	IV курс				
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация		по курсам и семестрам (час. в семестр)							
							Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий					1 сем 17 нед	2 сем 23 нед	3 сем 16 нед	4 сем 23=19+ 4 нед	5 сем 16 =9+7	6 сем 23=10+1 3	7 сем 16=11+5	8 сем 23=7+1 5 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл	14	4	2010	0	1966	1310	656	0	16	28	0	612	828	396	130	0	0	0	0
БД	Базовые дисциплины																			
ОУД.01	Русский язык		Э(3)	120		108	108			4	8			54	54					
ОУД.02	Литература	ДЗ(2)		171		171	171						84	87						
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ(4)		164		164	1	163					34	46	42	42				
ОУД.04	История	ДЗ(3)		172		172	152	20					46	74	52					
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ(1,2,3,4)		171		171	99	72					34	47	44	46				
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ(2)		72		72	38	34					34	38						
ОУД.07	Физика	ДЗ(2)		108		108	96	12					32	76						
ОУД.08	Обществознание	ДЗ(2)		124		124	124						48	76						
ОУД.09	География	ДЗ(2)		72		72	36	36					34	38						
ОУД.10	Информатика	ДЗ(2)		108		108	54	54					64	44						
ОУД.11	Математика		Э(2,4)	230		216	136	80		4	10		48	68	58	42				
ОУД.12	Башкирский язык как государственный язык РБ	ДЗ(2)		78		78	0	78					34	44						
ПД	Профильные дисциплины (ЕНП)																			
ОУД.13	Биология	ДЗ(1,2)		72		72	54	18					34	38						
ОУД.14	Химия		Э(2,3)	214		196	139	57		8	10		52	62	82					
	Предлагаемые ОО																			
ОУД.16	Родной язык	ДЗ(3)		32		32	0	32							32					
ОУД.17	Психология общения	ДЗ(2)		70		70	70						34	36						
*	Индивидуальный проект			32		32	32								32					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	8	3	610	90	484	292	192	0	12	24	26	0	0	84	194	56	86	64	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Э(3)	64	10	42	30	12		4	8	4			42					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ(3)		42		42	26	16				8			42					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э(4)	106	10	84	72	12		4	8	4				84				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ(7)		42	10	32	24	8											32	
ОП.05	Основы калькуляции и учета		Э(4)	80	12	56	44	12		4	8	4				56				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ(5)		44	10	34	24	10				6					34			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ(6)		42	8	34	2	32										34		
ОП.08	Физическая культура	ДЗ(5,6)		42		42	2	40									22	20		

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ(6)		42	10	32	14	18										32		
ОПД.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ(4)		64	10	54	34	20								54				
ОПД.02	Основы предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально правовых знаний	ДЗ(7)		42	10	32	20	12											32	
П.00	Профессиональный цикл	16	6Э, 5Эм	3132	186	1110	788	322	1764	24	128	2086	0	0	48	424	496	702	468	736
ПМ.00	Профессиональные модули																			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2(1Э,Эм)	430	36	166	106	60	216	4	24	276	0	0	48	190	144	0	0	0
МДК 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ(3)		60	12	48	24	24				24			48					
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э(4)	154	24	118	82	36		4	8	36				118				
УП.01	Учебная практика	ДЗ(4)		72					72			72				72				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ(5)		144					144		16	144					144			
ПМ.02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2(1Э,Эм)	640	42	262	176	86	324	4	24	410	0	0	0	234	352	0	0	0
МДК. 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ(4)		68	14	54	30	24				24				54				
МДК. 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э(5)	248	28	208	146	62		4	8	62				72	136			
УП.02	Учебная практика	ДЗ(5)		180					180			180				108	72			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ(5)		144					144		16	144					144			
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2(1Э,Эм)	618	36	174	114	60	396	4	24	456	0	0	0	0	0	570	0	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ(6)		58	14	44	28	16				16					44			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э(6)	164	22	130	86	44		4	8	44					130			
УП.03	Учебная практика	ДЗ(6)		180					180			180					180			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ(6)		216					216	0	16	216					216			
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	3(2Э,Эм)	576	32	196	150	46	324	8	32	370	0	0	0	0	0	132	208	180
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э(7)	78	12	54	40	14		4	8	14							54	

МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э(7)	174	20	142	110	32		4	8	32						60	82						
УП.04	Учебная практика	ДЗ(7)		144					144			144						72	72						
ПП.04	Производственная практика	ДЗ(8)		180					180	0	16	180								180					
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	5ДЗ	2(1Э,Эм)	868	40	312	242	70	504	4	24	574	0	0	0	0	0	0	260	556					
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ(7,8)		58	14	44	34	10				10							24	20					
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ(7)	Э(8)	306	26	268	208	60		4	8	60							128	140					
УП.05	Учебная практика	ДЗ(8)		252					252			252							108	144					
ПП.05	Производственная практика	ДЗ(8)		252					252	0	16	252								252					
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)	2 нед.		72																					
	Общий объем образовательной программы			5904	276	3560	2390	1170	1764	52	180														
													612	828	528	748	192	320	352	160					
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.										Дисциплин и МДК		14		17		14		14							
										Учебной практики		0		0		180		72		252		180		144	
										Производственной практики		0		0		0		288		216		0		252	
										Экзаменов		4		7		5		5		5		5		5	
										Дифференцированных зачетов		10		10		9		9		9		9		9	
										612	828	528	928	552	788	532	556								

* Индивидуальный проект выполняется в пределах профильного предмета