

Утверждаю

Директор ГБПОУ «Аргаяшский аграрный

техникум» Аминева О.В.

« 09 »

2017г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Аргаяшский аграрный техникум»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификация (ии): **Повар; кондитер**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок обучения – **3 года и 10 мес.**
на базе **основного общего образования**

Профиль получаемого профессионального
образования: **естественнонаучный**

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I курс	33	2	4	2	0	11	52
II курс	32	4	3	2	0	11	52
III курс	26	3	10	2	0	11	52
IV курс	21	7	10	1	2	2	43
Всего	112	16	27	7	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час)								
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс		
						Самостоятельная учебная работа	Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 18/4 неделя	3 семестр 17/0 неделя	4 семестр 19/3 неделя	5 семестр 11/6 неделя	6 семестр 18/4 неделя	7 семестр 15/2 неделя	8 семестр 13/8 неделя	
								Теоретического обучения	Лаб. и практич. Занятий												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15	16	17	18	19	20	21	22	
	Общеобразовательный учебный цикл	3э/12лз/3з			2052	0	2052	1234	818	0	197	45	338	460	391	496	109	258	0	0	
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины базовые	2э	7лз	2з	1521	0	1521	941	580	0	145	27	238	324	323	383	109	144	0	0	
ОУДБ.01	Русский язык и литература	4			285	0	285	245	40		48	6	51	72	68	94					
ОУДБ.01.01	Русский язык и литература. Русский язык				114	0	114	114			32		17	18	34	45					
ОУДБ.01.02	Русский язык и литература. Литература				171	0	171	131	40		16		34	54	34	49					
ОУДБ.02	Иностранный язык		5	2	171	0	171	0	171		15	2	34	36	34	38	29				
ОУДБ.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4		2	228	0	228	149	79		32	5	51	54	51	72					
ОУДБ.04	История		4		171	0	171	157	14		15	2	34	54	34	49					
ОУДБ.05	Физическая культура		4	1,2,3	171	0	171	0	171		2	51	54	51	15						
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности		4		72	0	72	37	35			2	17	18	17	20					
ОУДБ.07	Физика		5		108	0	108	76	32		10	2			34	38	36				
ОУДБ.08	Обществознание (включая экономику и право)		5		171	0	171	161	10		15	2		36	34	57	44				
ОУДБ.09	География		6		72	0	72	58	14		5	2						72			
ОУДБ.10	Экология		6		72	0	72	58	14		5	2						72			
ОУДП.00	Общеобразовательные учебные дисциплины профильные	1э	2лз	0з	351	0	351	187	164	0	37	10	34	136	68	113	0	0	0	0	
ОУДП.01	Информатика		4		108	0	108	28	80		10	2		18	34	56					
ОУДП.02	Химия	4			171	0	171	121	50		22	6	34	46	34	57					
ОУДП.03	Биология		2		72	0	72	38	34		5	2		72							
УДД.00	Учебные дисциплины дополнительные	0э	3лз	1з	180	0	180	106	74	0	15	8	66	0	0	0	0	114	0	0	
УДД.01	Дизайн		6		46	0	46	24	22		5	2						46			
УДД.02	Основы исследовательской деятельности		6		34	0	34	22	12		5	2						34			
УДД.03	Технология		1		66	0	66	34	32		5	2	66								
УДД.04	История родного края			6	34	0	34	26	8			2						34			
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	3э/7лз/1з			824	55	769	263	506	0	83	36	118	57	55	66	67	89	159	158	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	1			87	5	82	48	34		12	6	82								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			81	5	76	34	42		12	6	21	55							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		41	5	36	20	16		5	2	36								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		8		53	5	48	32	16		10	2								48	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5			88	5	83	23	60		12	6			38	45					
ОП.06	Охрана труда	2			41	5	36	24	12			2		36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		85	5	80	0	80		12	2						17	30	33	
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		73	5	68	12	56		5	2							30	38	
ОП.09	Организация обслуживания в ресторане		7		59	5	54	30	24		10	2							54		
ОП.10	Этика и психология профессиональной деятельности		8		45	5	40	20	20		5	2							15	25	
ОП.11	Физическая культура		8	4,5,6,7	130		130	2	128			2			28	22	36	30	14		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час)							
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет		Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Самостоятельная учебная работа	Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 18/4 неделя	3 семестр 17/0 неделя	4 семестр 19/3 неделя	5 семестр 11/6 неделя	6 семестр 18/4 неделя	7 семестр 15/2 неделя	8 семестр 13/8 неделя
								Теоретического обучения	Лаб. и практич. Занятий											
П.00	Профессиональный цикл	6э/0лз/5з			2704	125	2579	486	545	1296	120	58	131	258	152	223	421	411	420	563
ПМ.00	Профессиональные модули	6э	0лз	5з	2704	125	2579	486	545	1296	120	58	131	258	152	223	421	411	420	563
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2			414	25	389	92	81	144	20	12	131	258	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1	41	5	36	18	18			2	36							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	157	20	137	74	63		20	2	59	78						
УП.01	Учебная практика				72		72						36	36						
ПП.01	Производственная практика				144		144							144						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5			711	25	686	74	144	396	20	10	0	0	152	223	311	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3	41	5	36	18	18			2		36						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				202	20	182	56	126		20			44	43	95				
УП.02	Учебная практика				144		144						72	72						
ПП.02	Производственная практика				324		324								108	216				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6			425	25	400	76	108	180	20	8	0	0	0	110	290	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				41	5	36	18	18						36					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				168	20	148	58	90		20				38	110				
УП.03	Учебная практика				72		72						72	36	36					
ПП.03	Производственная практика				144		144								144					
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	8			386	15	371	87	68	144	25	10	0	0	0	0	121	178	72	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				41	5	36	18	18						36					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	129	10	119	69	50		25	2					49	70		
УП.04	Учебная практика				72		72						72	36	36					
ПП.04	Производственная практика				144		144								72				72	72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8			618	25	593	123	110	360	25	10	0	0	0	0	0	0	242	351
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				41	5	36	18	18										36	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	217	20	197	105	92		25	2							98	99
УП.05	Учебная практика				144		144						144						108	36
ПП.05	Производственная практика				216		216						216							216
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	8			150	10	140	34	34	72	10	8	0	0	0	0	0	0	0	140
М																				