П-23

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Ашинский индустриальный техникум»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: **повар, кондитер**
Форма обучения- очная
Срок получения образования – **3 года 10 месяцев на базе основного общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования - социально-экономический
при реализации среднего общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и МДК	Учебная практика	Производственная практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	ГИА	Всего (по курсам)	Каникулы
I курс	39	2				0	52	**11**
II курс	32	2	4		3	0	52	**11**
III курс	26	4	9		2	0	52	**11**
IV курс	18	8	10		3	2	43	**2**
Всего	115	16	**23**		**8**	**2**	**199**	**35**

2 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Зачеты	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.): самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем: Всего учебных занятий	по учебным дисциплинам и МДК: Теоретическое обучение	по учебным дисциплинам и МДК: лаб. и практ. Занятий	По практике учебной и производственной	Консультации	Промежуточная аттестация	Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр): I курс, 1 семестр, 17 недель	I курс, 2 семестр, 23 недели	II курс, 3 семестр, 16 недель	II курс, 4 семестр, недель	III курс, 14	III курс, 12	IV курс, 7 семестр, 16 недель	IV курс, 8 семестр, 22 недели
	Недельная нагрузка			**2756**		**2756**						36	36	470	358	288	96	36	36
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**13**	**3**	**1476**	**0**	**1404**	**778**	**626**	**0**	**54**	**18**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУДБ.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины**	**13 зач**	**1**	**1370**	**0**	**1324**	**728**	**596**	**0**	**34**	**12**	**578**	**746**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ООД.01	Русский язык		**2**	**92**		**78**	**54**	**24**		**8**	**6**	34	44						
ООД.02	Литература	**2**		**106**		**100**	**60**	**40**		**6**		34	66						
ООД.03	Иностранный язык	**2**		**78**		**78**	**0**	**78**				34	44						
ООД.04	Химия	**2**		**78**		**78**	**54**	**24**				34	44						
ООД.05	Биология	**2**		**78**		**78**	**66**	**12**				34	44						
ООД.06	История	**2**		**134**		**134**	**104**	**30**				68	66						
ООД.07	Обществознание	**2**		**78**		**78**	**54**	**24**				34	44						
ООД.08	География	**2**		**78**		**78**	**58**	**20**				34	44						
ООД.09	Физическая культура	1,2		**78**		**78**	**2**	**76**				34	44						
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	2		**78**		**78**	**42**	**36**				34	44						
ООД.11	Математика		2	**260**		**234**	**134**	**100**		20	6	102	132						
ООД.12	Физика	2		**100**		**100**	**60**	**40**				68	32						
ООД.13	Информатика	2		**100**		**100**	**40**	**60**				34	66						
ИП	Индивидуальный проект	2		**32**		**32**	**0**	**32**				0	32						
УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные ООД**	0	1	106	0	80	50	30	0	20	6	34	46	0	0	0	0	0	0
УДД.01	Экономика		2	**106**		**80**	**50**	30		20	6	34	46						
УДД.00	**Учебные дисциплины дополнительные БЛОК**	9	3	**832**	**0**	**832**	**406**	**426**	**0**	**24**	**16**	**0**	**0**	**160**	**144**	**256**	**120**	**104**	**48**
УДД.02	Валеология	3		**32**		32	**20**	12						**32**					
УДД.03	Рисование и лепка	3		**64**		64	**44**	20						**64**					
УДД.04	Психология общения	3		**32**		32	**22**	10						**32**					
УДД.05	Русская кухня	5		**64**		64	**40**	24								**64**			
УДД.06	Физколоидная химия	4		**60**		60	**36**	24							**60**				
УДД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности + делопроизводство	4		**84**		84	**44**	40							**84**				
УДД.08	Диетология и основы детского питания	6		**124**		124	**-16**	140								**64**	**60**		
УДД.09	Русский язык и культура речи	3		**32**		32	**8**	24						**32**					
УДД.10	Инновационные кулинарные технологии (Sous-vide,Арт-визаж/кулинарный визаж,Фьюжн)		8	**100**		100	**76**	24										52	48
УДД.11	Основы художественного оформления кулин и кондитерск продукции		5	**64**		64	**40**	24								**64**			
УДД.12	Организация обслуживания в ресторане		7	**52**		52	**28**	24		12	8							52	
УДД.13	Национальная кухня	6		**124**		124	**64**	60		12	8					**64**	**60**		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**10**	**5**	**734**	**24**	**710**	**452**	**258**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**320**	**24**	**192**	**92**	**74**	**8**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3		**68**	4	64	**52**	12						64					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3	**100**	4	96	**84**	12						96					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3	**68**	4	64	**52**	12						64					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	5		**52**	4	48	**36**	12								48			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		5	**68**	4	64	**40**	24								64			
ОП.06	Охрана труда		3	**68**	4	64	**54**	10						64					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5		**48**		48	**4**	44								48			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6		**68**		68	**50**	18									68		
ОП.09	Физическая культура	3,4,5,6, 7,8		**146**		146	**32**	114						32	24	32	24	26	8
ОП.10	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу		7	**48**		48	**48**											48	
П.00	**Профессиональный цикл**	**18**	**7**	**2574**	**38**	**1086**	**674**	**412**	**1440**	**60**	**88**	**0**	**0**	**96**	**624**	**128**	**616**	**398**	**664**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		**Э(м) 4 семестр**	**354**		**164**	**94**	**70**	**180**	**12**	**16**	**0**	**0**	**32**	**312**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	**3**		**36**	**4**	32	**22**	10						**32**					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**4**		**138**	**6**	132	**72**	**60**							**132**				
УП.01	**Учебная практика**	**4**		**72**					**72**						**72**				
ПП.01	**Производственная практика**	**4**		**108**					**108**						**108**				
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**Э(м) 6 семестр**	**646**	**10**	**240**	**140**	**100**	**396**	**12**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**128**	**508**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**5**		**68**	**4**	64	**44**	**20**								**64**			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**6**		**182**	**6**	176	**96**	**80**								**64**	**112**		
УП. 02	**Учебная практика**	**6**		**144**					**144**								**144**		
ПП. 02	**Производственная практика**	**6**		**252**					**252**								**252**		
ПМ 03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**Э(м) 5 семестр**	**386**	**10**	**196**	**128**	**68**	**180**	**12**	**24**	**0**	**0**	**64**	**312**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**3**		**68**	**4**	64	**50**	**14**						**64**					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**4**		**138**	**6**	132	**78**	**54**		**6**	**8**				**132**				
УП. 03	**Учебная практика**	**4**		**72**					**72**						**72**				
ПП. 03	**Производственная практика**	**4**		**108**					**108**						**108**				
ПМ 04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**		**Э(м) 8 семестр**	**426**	**8**	**166**	**106**	**60**	**252**	**12**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**238**	**144**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		**6**	**40**	**4**	36	**26**	**10**		**6**							**36**		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**7**		**134**	**4**	130	**80**	**50**										**130**	
УП. 04	**Учебная практика**	**7**		**108**					**108**									**108**	
ПП. 04	**Производственная практика**	**8**		**144**					**144**										**144**
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**Э(м) 8 семестр**	**762**	**10**	**320**	**206**	**114**	**432**	**12**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**160**	**520**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		**6**	**76**	**4**	72	**48**	**24**									**72**		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**8**		**254**	**6**	248	**158**	**90**										**160**	**88**
УП. 05	**Учебная практика**	**8**		**144**					**144**										**144**
ПП. 05	**Производственная практика**	**8**		**288**					**288**										**288**
	ВСЕГО			**5616**	**62**	**4032**	**2310**	**1722**	**1440**	**138**	**122**	**612**	**792**	**576**	**792**	**576**	**828**	**576**	**720**
	Промежуточная аттестация			**216**										36	36	36	36	36	36
	Государственная итоговая аттестация			**72**															72
	ИТОГО			**5904**	**62**	**4032**	**2310**	**1722**	**1440**	**138**	**122**	**612**	**792**	**612**	**828**	**612**	**864**	**612**	**828**

Консультации на студента 4 часа в год Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело

	I курс, 1 семестр	I курс, 2 семестр	II курс, 3 семестр	II курс, 4 семестр	III курс, 14	III курс, 12	IV курс, 7 семестр	IV курс, 8 семестр
дисциплин и МДК	612	792	576	432	576	432	468	216
учебной практики	0	0	0	144	0	144	108	144
производственнойпрактики	0	0	0	216	0	252	0	432
экзаменов	0	3	3	2	2	3	2	3
зачетов	1	12	8	5	5	5	2	2