

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания

ООО «СУДОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД «ЗАЛИВ»

Т.А. Вышковская

«» 2019 г.



Утверждаю

М.Е. Тимохов
И.О.У РК «Керченский
технологический техникум»

М.Е. Тимохов

«» 2019 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Керченский технологический техникум»

по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ОПОП - 3года 10 мес. на базе основного общего образования

Год начала подготовки по учебному плану - 2019

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический

Приказ об утверждении ФГОС от 09 декабря 2016г. № 1569

2. 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)
			по профилю профессии				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	2	0	0	0	11	52
II курс	29	4	6	2	0	11	52
III курс	11	6	24	0	0	11	52
IV курс	6,5	4	28,5	0	2	2	43
Всего	85,5	16	58,5	2	2	35	199

3. План учебного процесса (для ОПОП подготовки квалифицированных рабочих)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	учебная работасамостоятельная	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	практ. занятий т. ч. лаб. и	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
О.00	Общеобразовательный цикл	-/13ДЗ/Э	3142	1090	2052	417	427	648	452	414	105	6	-	-
ОУД.00	Базовые дисциплины		1985	660	1325	294	276	430	319	249	51			
ОУД.01.1	Русский язык	Э	171	57	114	14	32	32	24	26	-	-	-	-
ОУД.01.2	Литература	ДЗ	256	85	171	24	45	53	39	34				
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	256	85	171	15	39	62	35	35	-	-	-	-
ОУД.03	История	ДЗ	256	85	171	10	46	42	49	34	-	-	-	-
ОУД.04	Физическая культура	3,3,ДЗ	256	85	171	167	51	72	48	-	-	-	-	-
ОУД.05	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	108	36	72	10	17	55	-	-	-	-	-	-
ОУД.06	Обществознание	ДЗ	144	48	96	10	14	34	24	24	-	-	-	-
ОУД.07	Естествознание	ДЗ	270	90	180	24	32	48	50	50	-	-	-	-
ОУД.08	География	ДЗ	108	36	72	12	-	32	40	-	-	-	-	-
ОУД.09	Экология	ДЗ	108	36	72	6	-	-	-	36	36	-	-	-
ОУД.10	Астрономия	ДЗ	51	17	35	2	-	-	10	10	15	-	-	-
ОУД.00	Профильные дисциплины		872	290	582	84	126	178	133	145				
ОУД.11	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э	427	142	285	19	70	90	60	65	-	-	-	-
ОУД.12	Информатика	Э	162	54	108	45	24	30	24	30	-	-	-	-
ОУД.13	Экономика	ДЗ	133	44	89	10	16	24	24	25	-	-	-	-
ОУД.14	Право	ДЗ	150	50	100	10	16	34	25	25	-	-	-	-
ОУД.00	Дополнительные дисциплины		285	140	145	39	25	40		20	54	6		
ОУД.15	Эффективное поведение на рынке труда	З	75	25	50	6	-	-	-	20	30	-	-	-
ОУД.16	Психология	ДЗ	30	10	20	8	10	10	-	-	-	-	-	-
ОУД.17	История родного края	ДЗ	90	45	45	5	15	30	-	-	-	-	-	-
ОУД.18	Основы проектной деятельности	ДЗ	45	15	30	20	-	-	-	-	24	6	-	-
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1Э/6ДЗ	392	64	328	116	144	36	0	10	64	28	28	18

ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	43	7	36	8	36	-	-	-	-	-	-	-
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	43	7	36	8	36	-	-	-	-	-	-	-
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	86	14	72	20	36	36	-	-	-	-	-	-
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	43	7	36	8	36	-	-	-	-	-	-	-
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	43	7	36	10	-	-	-	-	36	-	-	-
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	43	7	36	4	-	-	-	-	18	18	-	-
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	43	7	36	18	-	-	-	-	-	-	18	18
ОП.08	Физическая культура	З, ДЗ	48	8	40	40	-	-	-	10	10	10	10	-
П.00	Профессиональный цикл	5,ДЭ/10,ДЗ/103	3301	101	3200	186	41	144	160	332	443	794	584	-
ПМ.00	Профессиональные модули	5,ДЭ/10,ДЗ/103	3301	101	3200	186	41	144	160	332	443	794	584	-
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	495	22	473	42	41	144	72	216	-	-	-	-
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	49	8	41	18	41	-	-	-	-	-	-	-
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	86	14	72	24	-	72	-	-	-	-	-	-
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144	-	144	-	-	72	72	-	-	-	-	-
ПП.01	Производственная практика	З	216	-	216	-	-	-	-	216	-	-	-	-
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	806	26	780	48	-	-	88	116	324	252	-	-
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	З	43	7	36	16	-	-	36	-	-	-	-	-
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	115	19	96	32	-	-	52	44	-	-	-	-
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144	-	144	-	-	-	-	72	72	-	-	-
ПП.02	Производственная практика	З	504	-	504	-	-	-	-	-	252	252	-	-
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	531	16	515	32	-	-	-	-	119	396	-	-
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и	З	38	6	32	10	-	-	-	-	32	-	-	-

	презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок														
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	61	10	51	22	-	-	-	-	51	-	-	-	
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	-	72	-	-	-	-	-	36	36	-	-	
ПП.03	Производственная практика	З	360	-	360	-	-	-	-	-	-	360	-	-	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	556	14	542	24	-	-	-	-	-	146	396	-	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	38	6	32	8	-	-	-	-	-	32	-	-	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ	50	8	42	16	-	-	-	-	-	42	-	-	
УП.04	Учебная практика	З	72	-	72	-	-	-	-	-	-	72	-	-	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	396	-	396	-	-	-	-	-	-	-	396	-	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	913	23	890	40	-	-	-	-	-	-	188	702	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	38	6	32	10	-	-	-	-	-	-	32	-	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	101	17	84	30	-	-	-	-	-	-	84	-	
УП.05	Учебная практика	ДЗ	144	-	144	-	-	-	-	-	-	-	72	72	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	630	-	630	-	-	-	-	-	-	-	-	630	
Итого			6835	1255	5580	680	612	828	612	756	612	828	612	720	
ПА.00	Промежуточная аттестация		72		72		-	-	-	2 нед.	-	-	-	-	
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		72		72		-	-	-	-	-	-	-	72	
Всего			103/31/ДЗ/103	6979	1255	5724	680	612	828	612	828	612	828	612	792
<p>Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация: Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена</p>					Всего	дисциплин и МДК	612	756	540	540	252	108	144	90	
						учебной практики	-	72	72	72	108	108	72	72	
						производств. практики	-	-	-	216	252	612	396	630	
						экзаменов	-	-	-	3	-	2	1	1	
						дифф. зачетов	4	5	2	8	5	5	3	3	
						зачетов	-	-	1	1	2	3	-	-	