

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
межотраслевой техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09

Повар,кондитер

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

ОСНОВНО

Уровень образования

квалификация:

Повар,кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

профиль получаемого профессионального образования

Естественнонаучный

при реализации программы среднего

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.12.2016

№ 55898

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Утверждаю
Директор
Киреев Виктор Юрьевич

1

звена
ле Республики Бурятия "Республиканский

ли)

образования

е общее образование

и, необходимый для приема на обучение

3г 10м год начала подготовки по У 2023

его общего образования

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март				Апр					
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 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	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		::	=	=													
II																		::	=	=													
III												8	8		8	8	8	::	=	=													
IV												8	8	8	8	::	::	=	=														

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox" value="0"/>	Учебная практика
<input type="checkbox" value="::"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox" value="8"/>	Производственная практика
<input "="" type="checkbox" value="="/>	Каникулы	<input type="checkbox" value="X"/>	Производственная практика

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Учебная практика	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	16	23	2	1	1		
II	28	14	14	2	1	1	6	2
III	20	7	13	3	1	2	7	4
IV	19	9	10	3	2	1	6	2
Всего	106	46	60	10	5	5	19	8

Апрель		Май				Июнь				Июль			Август										
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	
33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
											::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
					8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
			8	8		8	8	8	8		::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
8	8		8	8	8	8	8	8	::	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

△ Подготовка к государственной итоговой аттестации

(по профилю специальности)

III Государственная итоговая аттестация

(преддипломная)

* Неделя отсутствует

Семестр	Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Производственная практика (по профилю специальности)				Производственная практика (преддипломная)		Подготовка	Проведение				
	2 сем	1 сем	2 сем	1 сем	2 сем	1 сем						
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
									11	52		
4	5		5						11	52		
3	11	5	6						11	52		
4	11	4	7					2	2	43		
11	27	9	18					2	35	199		



№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1				
2				
3				

4				
5				
6				

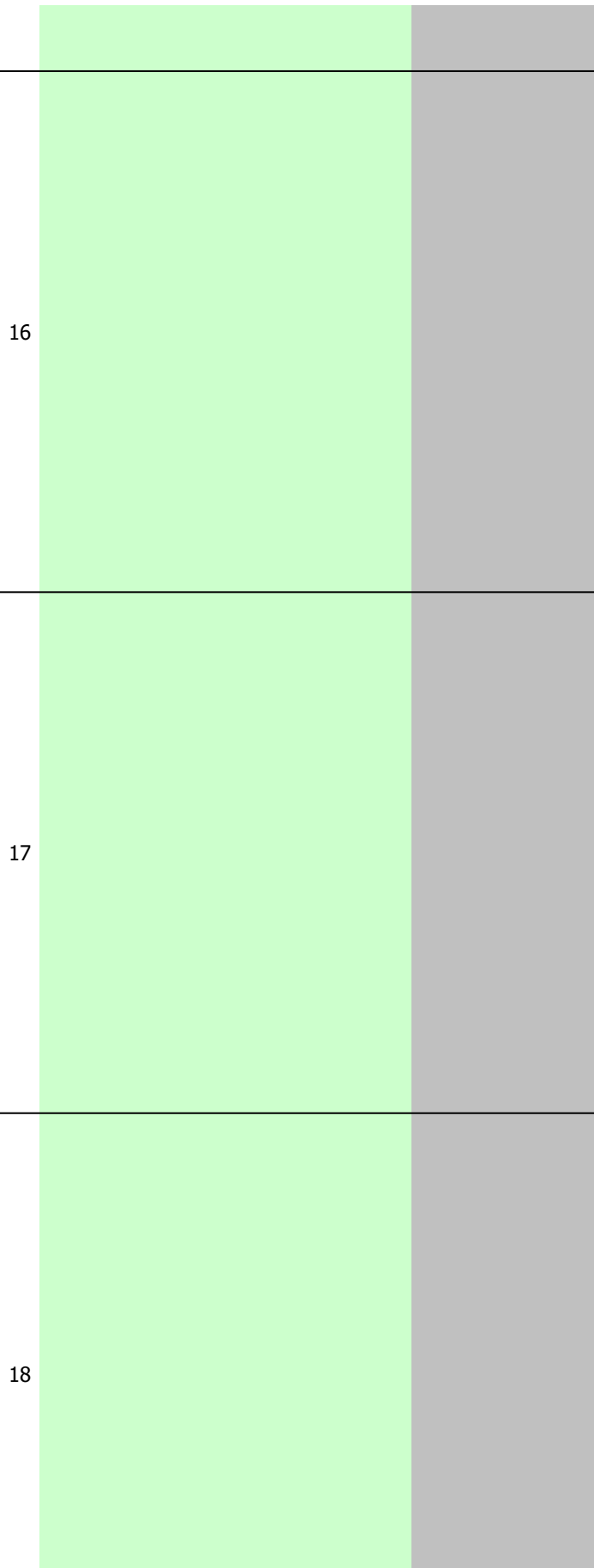
7				
8				
9				

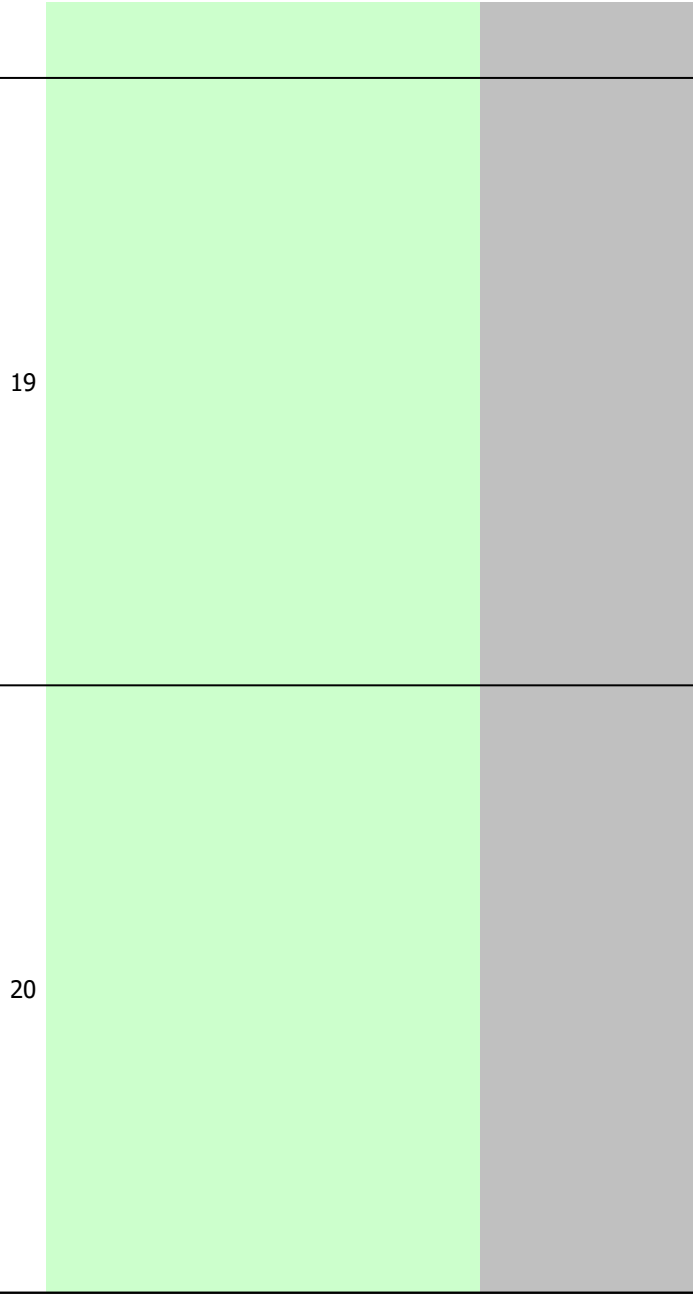
10				
11				
12				

13				

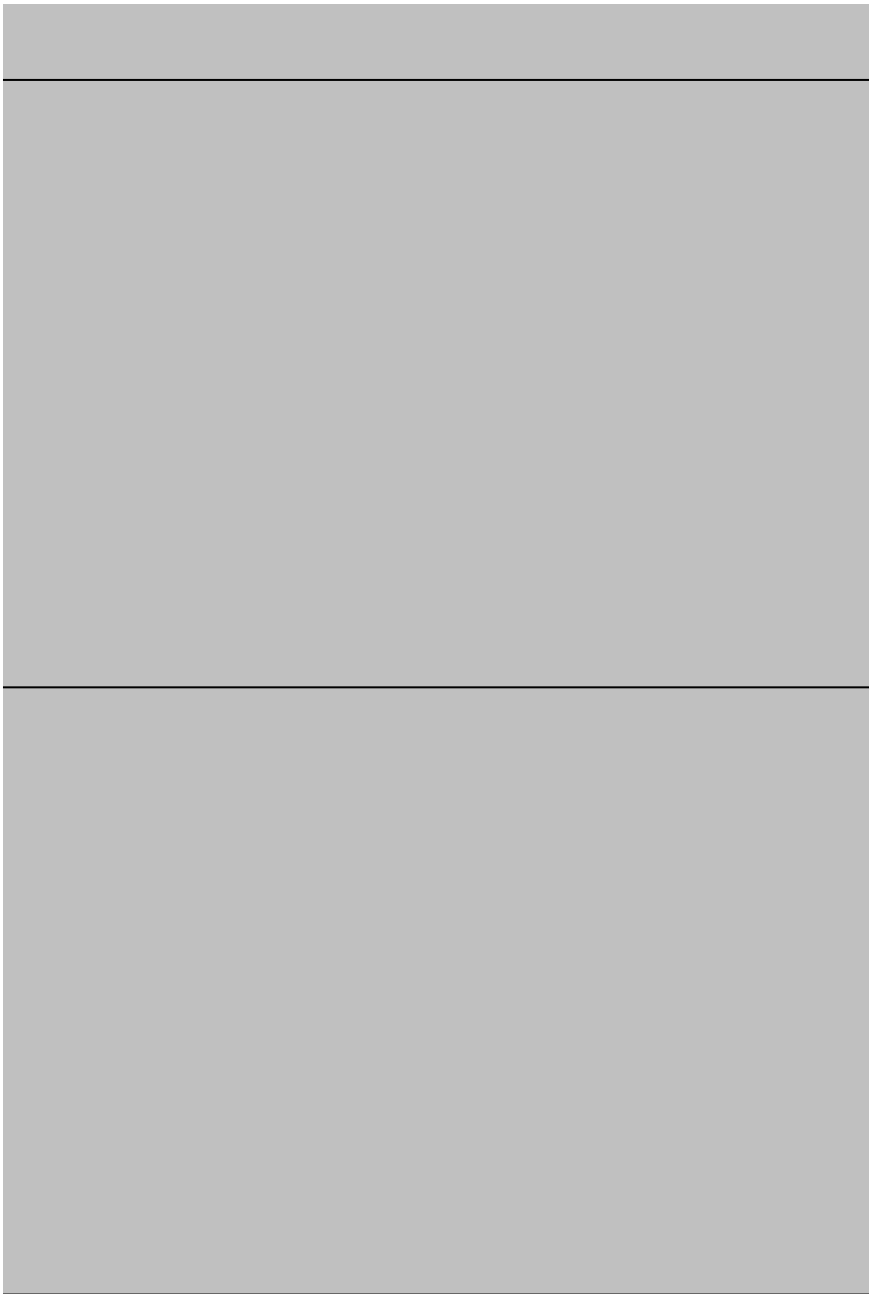
14			
----	--	--	--

15			
----	--	--	--









Индекс

НО	Начальное общее образование				
ОО	Основное общее образование				
БД	Базовые дисциплины				
БД.01	Русский язык				
БД.02	Литература				
БД.03	Иностранный язык				
БД.04	Математика				
БД.05	История				
БД.06	ОБЖ				
БД.07	Физика				
БД.08	Обществознание				
БД.09	География				
БД.10	Физическая культура				
БД.11	Индивидуальный проект				
ПД	Профильные дисциплины				
ПД.01	Информатика				
ПД.02	Химия				
ПД.03	Биология				
ПОО	Предлагаемые ОО				
ПОО.01	Родная литература				
ПОО.02	Основы финансовой грамотности				
ПОО.03	Основы бережливого производства				
ПОО.04	Основы рисования				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл				
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены				
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров				
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места				
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности				
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета				
ОПЦ.06	Охрана труда				
ОПЦ.07	Экономика организации				
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности				
ОПЦ.09	Физическая культура				
ОПЦ.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности				
ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности				
ОПЦ.12	Введение в профессию				
ОП.13	Иностранный язык в профессиональной деятельности				
ОП.14	Контроль качества приготовления кулинарных продуктов				
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности				

ОП.16	Введение в профессию				
ОП.17	Эстетика и дизайн готовых блюд				
ПЦ	Профессиональный цикл				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов				
УП.01.01	Учебная практика				
ПП.01.01	Производственная практика				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
УП.02.01	Учебная практика				
ПП.02.01	Производственная практика				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
УП.03.01	Учебная практика				
ПП.03.01	Производственная практика				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих и холодных сладких блюд, кулинарных изделий, закусок				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих и холодных сладких блюд, кулинарных изделий, закусок				
УП.04.01	Учебная практика				
ПП.04.01	Производственная практика				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				

МДК.05.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
<i>УП.05.01</i>	<i>Учебная практика</i>				
<i>ПП.05.01</i>	<i>Производственная практика</i>				
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				
	Государственная итоговая аттестация				
	<i>Подготовка выпускной квалификационной работы</i>				
	<i>Защита выпускной квалификационной работы</i>				
	<i>Подготовка к государственным экзаменам</i>				
	<i>Проведение государственных экзаменов</i>				

Наименование

	Пояснения	
	Согласовано	

	Код
--	-----

Наименование ЦК

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813779

Владелец Киреев Виктор Юрьевич

Действителен с 04.04.2023 по 03.04.2024