



«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В.Гоголь
2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Комаричский механико-технологический техникум»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар ↔ кондитер
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения – 3 года 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
1	2	3	4	5	9	10	11
I курс	38.5	2	-	0.5	-	11	52
II курс	34.5	1	3	2.5	-	11	52
III курс	17	10	13	1	-	11	52
IV курс	16	7	15	1	2	2	43
ИТОГО	106	20	31	5	2	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля (семестр)				Объем образовательной программы в часах, в том числе								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)							
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	Другие формы контроля	Всего	Самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					промежуточная	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								Обучение по дисциплинам, МДК, практикам	В том числе					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
									Лекции, уроки	Практические занятия	Лабораторные занятия	консультации									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.00	Общеобразовательный цикл					2052 (2124 с п/а)		2052	1117	935			72	474	634	414	530				
ОУДБ	Базовые учебные дисциплины					1521		1521	887	634			54	370	458	332	361				
ОУДБ.01	Русский язык и литература (в том числе)	4			1,2,3	285		285	245	40			18	56	81	62	86				
	Русский язык					114		114	94	20				28	30	26	30				
	Литература					171		171	151	20				28	51	36	56				

	правовые основы производственной деятельности																				
ОП.05	Основы калькуляции и учета			6		36	8	28	10	18									36		
ОП.06	Охрана труда			3		36	6	30	12	18					36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		36	16	20		20									36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4		72		72	18	54						72					
ОП.09	Физическая культура		5,7	6,8		70	4	66	2	64							20	20	14	16	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности			5		50	6	44	12	26		6					50				
ОП.11	Предпринимательская деятельность				7	36	10	26	10	16									36		
ОП.12	Кулинарный дизайн		5			56	12	44	16	28							56				
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	*		8		56	10	46	14	28		4								56	
ОП.14	Экологические основы природопользования		6			36	6	30	12	18									36		
П.00	Профессиональный цикл					2910 ПМ (3000 с п/а)	80	1030	392	366	148	124	90	0	180	162	190	486	736	562	68
ПМ.00	Профессиональные модули					2910 ПМ (3000 с п/а)	80	1030	392	366	148	124	90	0	180	162	190	486	736	562	68
ПМ.01	Приготовление и подготовка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*					108 МДК (288 с пр)	6	102	48	22	16	16									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки			2ком		36		36	18	18					36						

	к реализации кулинарных полуфабрикатов																			
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2ком		72	6	66	30	4	16	16			72					
УП.01	Учебная практика			2		72								72						
ПП.01	Производственная практика		3			108									108					
ПМ.1.ЭК	Экзамен (квалификационный)	3				18						18			18					
	Всего часов с учетом практик и п/а					306						18								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					190 МДК (586 с пр)	16	174	74	36	36	28								
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	4ком		36		36	16	20					36					
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4ком		154	16	138	58	16	36	28				154				
УП.02	Учебная практика		4	5		144										36		108		
ПП.02	Производственная практика		5			252												252		
ПМ.2.ЭК	Экзамен (квалификационный)	5				18						18						18		
	Всего часов с учетом практик и п/а					604						18								

	практика																			0
ПМ.5.ЭК	Экзамен (квалификационный)	8				18						18								18
	Всего часов с учетом практик и п/а					1048						18								
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					72														72
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 05.06 по 28.06)					72														72
						5904														
													1 курс	2 курс	3 курс	4 курс				
Государственная итоговая аттестация: в виде демонстрационного экзамена (с 05.06 по 28.06)						Всего	Дисциплин и МДК		612	774	486	756	234	378	270	306				
							учебной практики		-	72	-	36	108	252	144	108				
							производст. практики		-	-	108	-	252	216	180	360				
							экзаменов		-	1	1	4	1	1	1	1				
							дифф. зачетов		3	6	3	3	3	5	1	4				
							зачетов		3	-	3	1	3	6	1	1				