

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОГБПОУ «КАПТ»

И.И. Сайнакова

« 12 » 05 20 17 г.



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
«Кривошеинский агропромышленный техникум»

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар 3 – 4 разряда

Кондитер 3 – 4 разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.

на базе неполного общего образования



УД.18	Основы проектной и исследовательской деятельности	ДЗ-2	108	36	72	44	28			0	72	0	0	0	0	0	0
	Индивидуальный проект		72	72	0												
	Промежуточная аттестация		144	0						0	0	0	0	0	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>720</b>	<b>0</b>	<b>720</b>	<b>400</b>	<b>320</b>		<b>164</b>	<b>154</b>	<b>170</b>	<b>34</b>	<b>28</b>	<b>46</b>	<b>74</b>	<b>128</b>	<b>86</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ - 2	72	0	72	30	42			38	34	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ -2	108	0	108	90	18			68	40	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э-2	108	0	108	96	12			48	60	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ -8	72	0	72	56	16			0	0	0	0	0	0	32	40
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ -6	108	0	108	48	60			0	0	34	28	46	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ - 2	36	0	36	24	12			0	36	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ-7	72	0	72	14	58		72	0	0	0	0	0	46	26	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ-7	36	0	36	14	22		22	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.09	Физическая культура	ДЗ-8	72	0	72	2	70		70	0	0	0	0	0	28	34	10
ОП.10	Культура делового общения	ДЗ -8	36	0	36	26	10			0	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.00	Профессиональный цикл		2732	32	2700					80	220	156	480	230	608	380	546
	Профессиональные модули		2624	32	2592					80	208	156	456	230	560	380	522
	В том числе:		1004	32	972					68	40	102	114	170	260	128	90
	- МДК																
	- учебная практика		900	0	900					12	96	54	90	60	120	252	216
	- производственная практика		720	0	720					0	72	0	252	0	180	0	216
	- промежуточная аттестация		108	0	108					0	12	0	24	0	48	0	24
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		296	8	288	50	58		158	80	208	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3-1	36	0	36	22	14		14	36	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ-2	80	8	72	36	36		36	32	40	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ-2	108	0	108				108	12	96	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ-2	60	0	60					0	60	0	0	0	0	0	0

ДЭ	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Э-2	12	0	12					0	12	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		624	12	612	130	86		230	0	0	156	456	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3-3	36	0	36	26	10		10	0	0	36	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э-4	192	12	180	104	76		76	0	0	66	114	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ-4	144	0	144				144	0	0	54	90	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ-4	240	0	240					0	0	0	240	0	0	0	0
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	Э-4	12	0	12					0	0	0	12	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		372	12	360	104	76		148	0	0	0	0	230	130	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3-5	36	0	36	18	18		18	0	0	0	0	36	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э-6	156	12	144	86	58		58	0	0	0	0	134	10	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ-6	72	0	72				72	0	0	0	0	60	12	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ-6	96	0	96					0	0	0	0	0	96	0	0
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э-6	12	0	12					0	0	0	0	0	12	0	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		324	0	324	82	60		170	0	0	0	0	0	324	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	3-6	36	0	36	18	18		18	0	0	0	0	0	36	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э-6	108	0	108	64	44		44	0	0	0	0	0	108	0	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ-6	108	0	108				108	0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ-6	60	0	60					0	0	0	0	0	60		
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э-6	12	0	12					0	0	0	0	0	12	0	0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		1008	0	1008	180	144		612	0	0	0	0	0	106	380	522
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3-6	36	0	36	16	20		20	0	0	0	0	0	36	0	0

МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э-8	288	0	288	164	124		124	0	0	0	0	0	70	128	90								
УП.05	Учебная практика	ДЗ-8	468	0	468				468	0	0	0	0	0	0	252	216								
ПП.05	Производственная практика	ДЗ-8	204	0	204					0	0	0	0	0	0	0	204								
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	Э-8	12	0	12					0	0	0	0	0	0	0	12								
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		72	0	72					0	0	0	0	0	0	0	72								
<b>всего</b>			<b>6890</b>	<b>1166</b>	<b>5724</b>					<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>864</b>								
<b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)</b>																									
<b>Государственная (итоговая) аттестация: 2 недели</b>																									
									<b>ВСЕГО</b>																
									Дисциплины и МДК									600	660	558	450	552	492	360	288
									Самостоятельная работа									176	215	237	178	174	72	48	60
									Учебная практика (без деления)									12	96	54	90	60	120	252	216
									Производственная практика									0	72	0	252	0	180	0	216
									промежуточная аттестация									0	36	0	72	0	72	0	72
									ГИА									0	0	0	0	0	0	0	72
									Экзаменов (количество)									0	2	0	3	0	8	0	2
Дифф.зачетов (количество)									1	8	1	4	3	7	3	8									
Зачетов (количество)									1	0	1	0	1	2	0	0									

Методист

Рассмотрено на Методическом совете

С.С. Скубиёва

14.04.17г.

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора по УМР

Н.Л. Ващенко

**естественнонаучный профиль профессионального образования**





