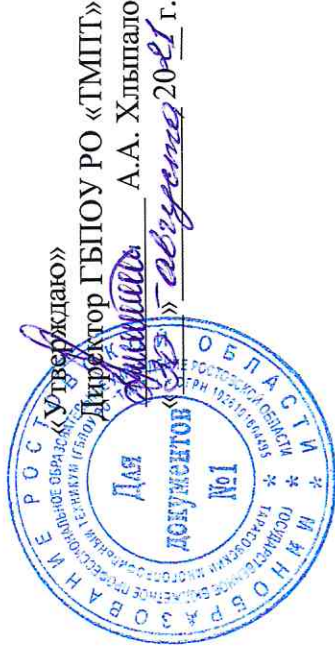


Министерство общего и профессионального образования Ростовской области



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования государственное бюджетное образовательное учреждение Ростовской области «Гарасовский многопрофильный техникум»

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

уровень образования: основное общее

квалификация: повар – 3-5 разряд, кондитер – 3-5 разряд.

форма обучения – очная срок получения СПО по ППКРС 3 г. 10 мес. год обучения 2021-2025 уч. г.

профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 9 декабря 2016 г. № 1569 группа № 9

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	2	3	4	5	6	7	8
I курс	39	1	-	1	-	11	52
II курс	35	4	-	2	-	11	52
III курс	21	9	9	2	-	11	52
IV курс	7	9	22	1	2	2	43
Всего	102	23	31	6	2	35	199

Профессиональная подготовка		22+	7	3789	225	3564	894	689	136	223	84	0	33	390	60	24
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11	4	1120	171	950	876	374	136	223	84	0	33	390	60	24
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Д32		82	14	68	50	18	48	20						
ОПД.02	Основы товарведения продовольственных товаров	Д32		82	14	68	36	32	53	15						
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э2		115	20	95	51	44	35	60						
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Д36		96	16	80	60	20						80		
ОПД.05	Основы калькуляции и учета		Э6	67	11	56	30	26					33	23		
ОПД.06	Охрана труда	Д32		44	8	36	24	12		36						
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д37		87	12	75	75							41	34	
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности	Д33		40	4	36	18	18			36					
ОПД.09	Организация обслуживания		Э3	76	12	64	28	36		32	32					
ОПД.10	Психология и этика профессиональной деятельности	Д33		44	8	36	26	10		20	16					
ОПД.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции		Э6	119	20	99	45	54						99		
ОПД.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Д36		57	10	47	21	26						47		
ОПД.13	Основы финансовой грамотности	Д32		50	10	40	30	10		40						
ОПД.14	Основы детского и диетического питания	Д36		106	6	100	52	48						100		
ОПД.15	Кондитерские изделия пониженной калорийности	Д38		56	6	50	30	20							26	24
П.00	Профессиональный цикл	11+	3	2668	54	2614	339	331	0	32	50	87	111	222	48	120
ПМ.00	Профессиональные модули	10+	3	2628	54	2574	337	293	0	32	50	57	103	220	48	120
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации	Э (кв)		272	10	262	46	36	0	32	50	0	0	0	0	0

МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э6	82	6	76	40	36									76		
УП.03	Учебная практика	Д36	108		108											108		
ПП.03	Производственная практика		108		108											108		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э (кв)	590	10	580	55	57	0	0	0	0	0	0	0	0	112	0	0
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Д36	36	4	32	20	12									32		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Д36	86	6	80	35	45									80		
УП.04	Учебная практика	Д36	108		108											108		
ПП.04	Производственная практика		360		360												360	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)	828	12	816	90	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	120
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Д38	52	4	48	30	18										24	24
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э8	128	8	120	60	60										24	96
УП.05	Учебная практика	Д38	324		324												36	288
ПП.05	Производственная практика		324		324													324
ФК.00	Физическая культура	3 ^{4,5}	40		40	2	38									2	8	30

