Приложение А

к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования -

43.01.09 Повар, кондитер

Утверждено приказом директора ГАПОУ СО «КУТТС» Гончаренко Е.О.,

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточно аттестации	Всего	Самостоятельная работа								Практическая подготовка	Работа обучающихся								подготовка к экзаменам	Распределение обязательной нагрузки								Вариатив
				семестр									всего по УД и МДК	по учебным			практика	зачет/ дифференцированный зачет	консультации	Экзамен, час		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
				1	2	3	4	5	6	7	8			теор. обуч	лаб. и практ. занятия	курс. работ						1	2	3	4	5	6	7	8	
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**		**2 244**	**14**	**26**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**271**	**2 156**	**1 693**	**422**	**0**	**0**	**18**	**5**	**12**	**48**	**612**	**864**	**242**	**308**	**158**	**60**	**0**	**0**	**0**
ОУП.00	**Общие учебные предметы**	**0**	**1 318**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**101**	**1 318**	**963**	**332**	**0**	**0**	**12**	**3**	**8**	**28**	**242**	**426**	**186**	**254**	**158**	**52**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	Русский язык Б	Э	**80**									14	**80**	74					2	4	**20**	32	48							
ОУП.02	Литература Б	ДЗ	**210**									14	**210**	208				2				46	76	34	54					
ОУП.03	Иностранный язык Б	ДЗ	**174**									22	**174**	0	172			2				38	52	36	48					
ОУП.04	**Математика У**	Э	**390**									12	**390**	385					1	4	**8**	30	84	44	58	122	52			
ОУП.05	История Б	ДЗ	**180**									10	**180**	178				2					80	42	58					
ОУП.06	Физическая культура Б	З,З,,З,ДЗ	**172**									11	**172**	10	160			2				34	36	30	36	36				
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности Б	ДЗ	**72**									12	**72**	70				2				22	50							
ОУП.08	Астрономия Б	ДЗ	**40**									6	**40**	38				**2**				40								
УПВ.00	**Учебные предметы по выбору из предметных областей**	**0**	**382**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**54**	**382**	**372**	**0**	**0**	**0**	**4**	**2**	**4**	**20**	**152**	**230**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УПВ.01	Родной язык (русский язык)	**ДЗ**	**60**									18	**60**	58				2					60							
УПВ.02	**Экономика У**	**Э**	**180**									16	**180**	174					2	4	**20**	90	90							
УПВ.03	**Право У**	**ДЗ**	**142**									20	**142**	140				2				62	80							
ДУП.00	**Дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся**		**496**	**14**	**26**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**116**	**456**	**358**	**90**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**218**	**168**	**56**	**54**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ДУП.01	**Введение в профессиональную деятельность:**	З	**496**	**14**	**26**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**116**	**456**	**358**	**90**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**218**	168	**56**	**54**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	Раздел 1 - основы профессиональной деятельности	зач	**48**									36	**48**	46				2				48								
	Раздел 2 - основы проектной деятельности	зач	**78**	14	26							40	**38**	36				2				32	46							
	Раздел 3 - информационные ресурсы в профессиональной деятельности	зач	**140**									20	**140**	48	90			2				86	54							
	Раздел 4 - основы естественнонаучных знаний	зач	**230**									20	**230**	228				2				52	68	56	54					
	Промежуточная аттестация по ООП (подготовка к экзаменам)		**48**																**4**	**12**	**48**		**40**				**8**			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**324**	**904**	**0**	**0**	**8**	**6**	**6**	**12**	**2**	**4**	**365**	**866**	**388**	**432**	**0**	**0**	**26**	**4**	**16**	**8**	**0**	**0**	**172**	**132**	**108**	**258**	**60**	**174**	**388**
	Обязательный		**516**	**0**	**0**	**8**	**2**	**4**	**6**	**2**	**0**	**131**	**494**	**267**	**200**	**0**	**0**	**12**	**3**	**12**	**6**	**0**	**0**	**172**	**48**	**58**	**150**	**60**	**28**	**0**
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	**44**			2						12	**42**	25	12				1	4	**2**			44						**0**
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	**42**			2						16	**40**	22	16			2						42						**0**
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	**50**			2						12	**48**	31	12				1	4	**2**			50						**0**
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	**60**					2				8	**58**	48	8			2								38	22			**0**
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Э	**48**				2					12	**46**	29	12				1	4	**2**				48					**0**
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	**36**			2						10	**34**	22	10			2						36						**0**
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	**84**					2	2	2		26	**78**	40	36			2								20	32	32		**0**
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	**68**						4			21	**64**	44	18			2									68			**0**
ОП.09	Физическая культура	З,З,ДЗ	**84**									14	**84**	6	76			2									28	28	28	**0**
	Вариативная часть цикла		**388**	**0**	**0**	**0**	**4**	**2**	**6**	**0**	**4**	**234**	**372**	**121**	**232**	**0**	**0**	**14**	**1**	**4**	**2**	**0**	**0**	**0**	**84**	**50**	**108**	**0**	**146**	**388**
ОП 10	Деловая карьера и эффективное трудоустройство /АД.01 Адаптация в трудовом коллективе	ДЗ	**38**								2	14	**36**	20	14			2											38	**38**
ОП.11	Этика и психология в профессиональной деятельности	ДЗ	**36**						2			18	**34**	14	18			2									36			**36**
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности/ АД.02 Индивидуальное предпринимательство и самозанятость	ДЗ	**36**						2			18	**34**	14	18			2									36			**36**
ОП 13	Основы финансовой грамотности	ДЗ	**36**						2			18	**34**	14	18			2									36			**36**
ОП.14	Экологическая безопасность и ресурсосбережение	ДЗ	**36**				2					12	**34**	20	12			2							36					**36**
ОП.15	Детское и функциональное питание	Э	**50**					2				10	**48**	33	10				1	4	**2**					50				**50**
ОП 16	Рисование и лепка	ДЗ	**48**				2					38	**46**	6	38			2							48					**48**
ОП.17	Практикум профессионального мастерства	ДЗ	**108**								2	106	**106**	0	104			2											108	**108**
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	**1 872**	**2 650**	**0**	**0**	**6**	**6**	**4**	**6**	**10**	**4**	**2 172**	**2 614**	**365**	**336**	**0**	**1 816**	**20**	**7**	**70**	**26**	**0**	**0**	**190**	**420**	**342**	**542**	**546**	**610**	**188**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**		**340**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**264**	**334**	**55**	**48**	**0**	**212**	**4**	**1**	**14**	**4**	**0**	**0**	**190**	**150**	**0**	**0**	**0**	**0**	**86**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полу-фабрикатов	**Э**	**38**			2						18	**36**	13	18				1	4	**2**			38						**6**
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	**80**			4						30	**76**	42	30					4	**2**			80						**8**
УП.01	Учебная практика	**ДЗ**	**144**									144	**144**	0			142	2						72	72					**72**
ПП.01	Производственная практика	**ДЗ**	**72**									72	**72**	0			70	2							72					**0**
ПА.ПМ.01	Промежуточная аттестация ПМ.01	Эм	**6**									0	**6**	0						6					6					**0**
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**612**	**0**	**0**	**0**	**6**	**4**	**0**	**0**	**0**	**510**	**602**	**77**	**78**	**0**	**428**	**4**	**1**	**14**	**4**	**0**	**0**	**0**	**270**	**342**	**0**	**0**	**0**	**20**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	**Э**	**38**				2					16	**36**	16	16					4	**2**				38					**6**
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	**136**				4	4				62	**128**	61	62				1	4	**2**				88	48				**14**
УП.02	Учебная практика	**ДЗ**	**288**									288	**288**	0			286	2							144	144				
ПП.02	Производственная практика	**ДЗ**	**144**									144	**144**	0			142	2								144				
ПА.ПМ.02	Промежуточная аттестация ПМ.02	Эм	**6**									0	**6**	0						6						6				**0**
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**		**542**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**450**	**536**	**71**	**54**	**0**	**392**	**4**	**1**	**14**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**542**	**0**	**0**	**16**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	**Э**	**38**					2				10	**36**	22	10					4	**2**						38			**6**
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	**102**					4				44	**98**	49	44				1	4	**2**						102			**10**
УП.03	Учебная практика	**ДЗ**	**288**									288	**288**	0			286	2									288			
ПП.03	Производственная практика	**ДЗ**	**108**									108	**108**	0			106	2									108			**0**
ПА.ПМ.03	Промежуточная аттестация ПМ.03	Эм	**6**									0	**6**	0						6							6			**0**
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**		**440**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**0**	**410**	**434**	**8**	**86**	**0**	**320**	**4**	**2**	**14**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**440**	**0**	**14**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	**Э**	**40**							2		30	**38**	3	30				1	4	**2**							**40**		**8**
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	**70**							4		56	**66**	5	56				1	4	**2**							**70**		**6**
УП.04	Учебная практика	**ДЗ**	**252**									252	**252**	0			250	2										252		
ПП.04	Производственная практика	**ДЗ**	**72**									72	**72**	0			70	2										72		**0**
ПА.ПМ.04	Промежуточная аттестация ПМ.04	Эм	**6**									0	**6**	0						6								6		**0**
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**		**716**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**4**	**538**	**708**	**154**	**70**	**0**	**464**	**4**	**2**	**14**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**106**	**610**	**52**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Э**	**38**							2		10	**36**	22	10					4	**2**							38		**6**
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	**204**							2	4	60	**198**	132	60				2	4	**2**							68	136	**46**
УП.05	Учебная практика	**ДЗ**	**324**									324	**324**	0			322	2											324	
ПП.05	Производственная практика	**ДЗ**	**144**									144	**144**	0			142	2											144	
ПА.ПМ.05	Промежуточная аттестация ПМ.05	Эм	**6**									0	**6**	0						6	**6**								6	
	Промежуточная аттестация (подготовка к экзаменам)		**82**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**82**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**16**	**98**	**82**	**0**	**40**	**8**	**4**	**4**	**12**	**6**	**8**	**0**
	ПА (подготовка к экзам) - общеобразов.подготовка		48									0	48								48		40				8			
	ПА (подготовка к экзам) - ППКРС		34									0	34								34			8	4	4	4	6	8	
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена**		**72**										**72**																**72**	
	ИТОГО	**2 376**	**5 904**	**14**	**26**	**14**	**12**	**10**	**18**	**12**	**8**	**2 808**	**5 790**	**2 446**	**1 190**	**0**	**1 816**	**64**	**16**	**98**	**82**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**576**

Консультации по 4 часа на одного обучающегося в год	Всего:	дисциплин и МДК	единиц	13	13	12	11	6	10	6	4
		учебной практики	недель	0	0	2	6	4	8	7	9
		производственной практики	недель	0	0	0	2	4	3	2	4
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.		экзаменов	единиц		2	4	3	3	4	4	2
		в т.ч. комплексных	единиц								
- Выполнение демонстрационного экзамена с 17.06 по : (всего 2 недели)		дифференцированных зачетов	единиц	2	4	2	8	4	6	3	5
		в т.ч. комплексных	единиц								
		зачетов	единиц	1	1	1	1		1	1	