

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГБПОУ Белебеевский гуманитарно-технический колледж

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар-кондитер

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ Тимохин С.В.

1. Сводные данные по бюджету времени(в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы (нед.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	1292	72		87	24		1475	11
II курс	1081	180	108	64	42		1475	11
III курс	804	288	288	54	42		1476	11
IV курс	582	360	360	60	42	72	1476	2
Всего	3759	900	756	265	150	72	5902	

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам(час. в семестр)							
					ВСЕГО	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК				практика	Консультации	по курсам и семестрам (час. в семестр)											
			Теоретическое обучение	лаб. и практ занятия					1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.		4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 21 нед.			
1	2	3		3	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
O.00	Общеобразовательный цикл	18			2196	103	2051	1413	638	0	10	42	612	668	424	312	122	58	0	0
	Общие учебные дисциплины				1318	83	1199	803	398	0	8	36	334	386	322	208	68	0	0	0
ОУД.01	Русский язык		2, 3	1	162	6	144	144			4	12	50	54	58					
ОУД.02	Литература	2, 4		1,3	178	8	170	170					50	46	42	40				
ОУД.03	Иностранный язык	2, 4, 5		1, 3	178	8	170		171				34	44	34	32	34			
ОУД.04.У	Математика		2, 4	1, 3	286	8	266	246	20		4	12	64	82	70	70				
ОУД.05	История	2, 4		1, 3	177	6	171	171					51	44	50	32				
ОУД.06	Физическая культура	2, 4, 5		1,3	178	8	170		171				34	44	32	34	34			

ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		1	72		72	36	36				34	38					
ОУД.08	Астрономия	3			36		36	36							36				
	Индивидуальный проект (предметом не является)		2		51	39	0					12	17	34					
	Учебные дисциплины по выбору				322	8	308	264	44	0	2	6	108	106	68	40	0	0	0
ОУД.09	Родной язык / Родная литература	4			40		40	40								40			
ОУД.10.У	Биология	2		1	100	4	96	86	10				54	46					
ОУД.11.У	Химия	2	3	1	182	4	172	138	34		2	6	54	60	68				
	Дополнительные учебные дисциплины						0												
ОУД.12	Введение в профессию	2,3, 6		1,4,5	556	12	544	346	196	0	0	0	170	176	34	64	54	58	0
ОУД.12.01	Основы проектной деятельности	2			30		30	30					16	14					
ОУД.12.02	Основы общественных наук	6			176	4	172	170								64	54	58	
ОУД.12.03	Основы физики	2			136	4	132	106	26				68	68					
ОУД.12.04	Башкирский язык в профессиональной деятельности	2			106	4	102		102				52	54					
ОУД.12.05	Основы информатики	3			108		108	40	68				34	40	34				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10			768	54	696	418	272	0	6	18	0	70	128	44	122	128	190
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	3		2	62	6	56	42	14					30	32				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		2	80	10	70	52	18					40	40				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4	3	100	8	86	60	24		2	6			56	44			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		8	7	62	4	52	36	14		2	6						24	38
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6	5	76	4	66	44	20		2	6					38	38	
ОП.06	Охрана труда	7			44	6	38	28	10										44
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7			36	0	36		36										36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6			68	0	68	26	42								20	48	
ОП.09	Физическая культура	7		6	40	0	40	4	36									20	20
ОП.10	Экологические основы природопользования	5			38	2	36	32	4								38		
ОП.11	Этика и психология профессиональной деятельности / Психология личности и профессиональное самоопределение	8			48	6	42	32	10										48
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	6		5	48	2	46	20	26								26	22	
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности	7			66	6	60	42	18										66
П.00	Профессиональный цикл	14			2868	108	2670	718	286	1656	10	90	0	126	60	508	368	678	422
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				476	18	440	102	48	288	2	18	0	126	60	290	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2			54	4	50	32	18					54					

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	3	122	14	102	70	30		2	6			60	62				
УП.01	Учебная практика	4**			180		180			180				72		108				
ПП.01	Производственная практика	4**			108		108			108			0			108				
	Экзамен по модулю, пром. аттест.		4		12							12	0			12				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				738	20	700	224	78	396	2	18	0	0	0	218	166	354	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			68	4	64	48	16							68				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6	4, 5	262	16	240	176	62		2	6				78	94	90		
УП.02	Учебная практика	6		4, 5	216		216			216						72	72	72		
ПП.02	Производственная практика	6*			180		180			180								180		
	Экзамен по модулю, промежут. аттестация		6		12		0					12						12		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			э (к)	474	24	432	124	54	252	2	18	0	0	0	0	202	272	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5			60	8	52	42	10								60			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6	5	150	16	128	82	44		2	6					70	80		
УП.03	Учебная практика	6		5	144		144			144							72	72		
ПП.03	Производственная практика	6*			108		108			108								108		
	Экзамен по модулю, пром. аттест.		6		12							12						12		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				394	22	354	100	36	216	2	18	0	0	0	0	0	52	140	202
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6			52	8	44	36	8									52		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		8	7	114	14	94	64	28		2	6							68	46
УП.04	Учебная практика	8		7	108		108			108									72	36
ПП.04	Производственная практика	8			108		108			108			0							108
	Экзамен по модулю, промеж. аттестация		8		12							12	0							12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			э (к)	786	24	744	168	70	504	2	18	0	0	0	0	0	0	282	504
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7			68	6	62	52	10										68	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	7	202	18	178	116	60		2	6							106	96

УП.05	Учебная практика	8		7	252		252			252								108	144
ПП.05	Производственная практика	8			252		252			252									252
	Экзамен по модулю, промеж. аттестация		8		12						12								12
	ВСЕГО				5832	265	5417	2549	1196	1656	26	150	612	864	612	864	612	864	792
	Государственная (итоговая) аттестация				72														72
	ИТОГО				5904								612	864	612	864	612	864	864
Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с _15.06_ по _28.06_ (2 нед.)							Всего	дисциплин и МДК			612	768	600	546	468	390	432	210	
								учебной практики				72		180	144	144	180	180	
								произв. практики				0		108	0	288		360	
								экзаменов				3	2	4		5		5	
								дифф.зачетов				9	4	6	3	7	4	5	
								зачетов			1		1			1			

Разработала зам. директора _____ Лесовая В.Н.