

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Уярский сельскохозяйственный техникум»

Согласовано

Руководитель:



Е.В.Тыщенко

Утверждаю

Директор КГБПОУ «Уярский
сельскохозяйственный техникум»

А.С. Аветисян



«23» мая 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Уярский сельскохозяйственный техникум»

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

по программе базовой подготовки

Квалификация: повар ↔ кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования
естественнонаучный

ФГОС СПО № 1569 от 09.12.2016 г., рег. № 44898 от 22.12.2016 г.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 32 | |
|--|--|---------|------|-----|------|-------|---------------------|-----|-----|-----|------|------|-----|-----|-----|------|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|------|-----|
| П.00 | Профессиональный цикл | -/4/10 | 2816 | 46 | 898 | 390 | 74 | 72 | 42 | 180 | 368 | 78 | 72 | 80 | 216 | 446 | 146 | 252 | 212 | 252 | 898 | 166 | 252 | 100 | 468 | 1058 | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | -/3/9 | 2708 | 46 | 898 | 390 | 74 | 72 | 42 | 180 | 368 | 78 | 72 | 80 | 216 | 446 | 146 | 252 | 212 | 252 | 862 | 166 | 252 | 100 | 468 | 986 | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | -/1/2 | 374 | 6 | 116 | 54 | 74 | 72 | 42 | 180 | 368 | | | | | | | | | | | 0 | 0 | | | | |
| МДК.01.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | ДЗ | 34 | 2 | 32 | 18 | 32 | | | | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | -,Э | 88 | 4 | 84 | 36 | 42 | | 42 | | 84 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | 144 | | | | | 72 | | 72 | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | 108 | | | | | | | 108 | 108 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | -/1/2 | 634 | 8 | 158 | 86 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 78 | 72 | 80 | 216 | 446 | 0 | 180 | 0 | 0 | 180 | 0 | 0 | | | | |
| МДК.02.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ---ДЗ | 34 | 2 | 32 | 16 | | | | | 0 | 32 | | | | 32 | | | | | | | | | | | |
| МДК.02.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | ---,Э | 132 | 6 | 126 | 70 | | | | | 0 | 46 | | 80 | | 126 | | | | | | | | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | 180 | | | | | | | | 0 | | 72 | | 108 | 180 | | | | | | | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | 288 | | | | | | | | 0 | | | | 108 | 108 | | 180 | | | 180 | | | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | -/1/2 | 476 | 6 | 146 | 62 | 0 | | 0 | 0 | 0 | | | | | | 146 | 72 | 0 | 144 | 362 | 0 | 108 | 0 | 0 | 108 | |
| МДК.03.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | ---,Э | 34 | 2 | 32 | 16 | | | | | 0 | | | | | | 32 | | | | 32 | | | | | | |
| МДК.03.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 118 | 4 | 114 | 46 | | | | | 0 | | | | | | 114 | | | | 114 | | | | | 0 | |
| УП.03 | Учебная практика | | 108 | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | 36 | 108 | | | | | 0 | |
| ПП.03 | Производственная практика | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | 108 | | 108 | | | 108 | |
| ПМ.04 | реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | -/1/2 | 478 | 6 | 148 | 50 | | | | | | | | | | | | | 32 | | 32 | 34 | 72 | 82 | 252 | 440 | |
| МДК.04.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | -----ДЗ | 34 | 2 | 32 | 16 | | | | | | | | | | | | | | 32 | 32 | | | | | 0 | |
| МДК.04.02. | процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | -----,Э | 120 | 4 | 116 | 34 | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | | 82 | | 116 | |
| УП.04 | Учебная практика | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | 72 | 144 | |
| ПП.04 | Производственная практика | | 180 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 180 | | 180 | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | -/1/2 | 746 | 20 | 330 | 138 | | | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | 180 | 108 | 288 | 132 | 72 | 18 | 216 | 438 | |
| МДК.05.01. | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | -----ДЗ | 34 | 2 | 32 | 18 | | | | | 0 | | | | | | | | | 32 | 32 | | | | | | |
| МДК.05.02. | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | -----,Э | 214 | 10 | 204 | 70 | | | | | 0 | | | | | | | | | 112 | 112 | 92 | | | | 92 | |
| МДК.05.03. | Технология лепки | -----ДЗ | 40 | 4 | 36 | 20 | | | | | 0 | | | | | | | | | 36 | 36 | | | | | | |
| МДК.05.04. | Технология работы с шоколадом | -----ДЗ | 62 | 4 | 58 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | 40 | | 18 | | 58 | |
| УП.05 | Учебная практика | | 180 | | | | | | | | | | | | | | | | | 108 | 108 | | 72 | | | 72 | |
| ПП.05 | Производственная практика | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 216 | 216 | |
| ПА | Промежуточная аттестация | | 216 | | | | | | | | 36 | | | | | 72 | | | | | 36 | | | | | 72 | |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | 72 | | | | 510 | | 612 | | | 510 | | 544 | | | 340 | | 544 | | | 340 | | 238 | | 72 | |
| | ВСЕГО | | 5866 | 218 | 3596 | 774 | 506 | 72 | 612 | 180 | 1406 | 510 | 72 | 544 | 216 | 1414 | 310 | 252 | 578 | 252 | 1428 | 304 | 252 | 272 | 468 | 1368 | |
| Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.) | | | | | | Всего | дисциплины МДК | 506 | | 612 | | 1118 | 510 | | 544 | | 1054 | 310 | | 578 | | 888 | 304 | | 272 | | 576 |
| Государственная итоговая аттестация: | | | | | | | участие в практиках | | 72 | | 72 | 144 | | 72 | | 108 | 180 | | 72 | | 144 | 216 | | 144 | | 72 | 216 |
| защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена | | | | | | | производ. практик | | | | 108 | 108 | | | | 108 | 108 | | 180 | | 108 | 288 | | 108 | | 396 | 504 |
| | | | | | | | экзаменов | | | 1 | 1 | 2 | | | 4 | | 4 | 1 | 1 | | 2 | | 1 | 1 | 1 | 2 | 5 |
| | | | | | | | диф. зачет | | | 1 | | 8 | | | 4 | | 6 | | | 11 | | 11 | | 1 | | 7 | |
| | | | | | | зачет | | | 1 | | 2 | | | 1 | | 1 | | | | 1 | | 1 | | 1 | | | 1 |