УТВЕРЖДАЮ
И.о директора ГБПОУ МО «ДТ
С.Г.Карапетян *Сhiolol* « 30 » — 08 — 2018 г.

Учебный план основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Долгопрудненский техникум»

По профессии 43.01.09 Повар ,Кондитер

			Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и								
		Формы промежуточной аттестации		работа		семестрам (час. в семестр)												
		куто	ая			в том числе			1 курс		2 курс		Зкурс		4	курс		
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	л промежут аттестации	Максимальная	ная	гий		X	OT	1	2	3	4	5	6	7 сем.	8 сем.		
	профессиональных модулси, мідк, практик	ы пр атте	ссим	Самостоятельная	всего занятий	й	эных эски ий	pa6 rob)	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.				
		мфо	Mai			лекций	ратор ктич. анят	роск	17	23	16	23	17	23	17	21		
		Ф		Самс	B		лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
	Всего по общеобразовательному и профессиональному циклу		7357	1705	5652	2013	857		612	828	576	828	612	828	612	756		
O.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ		2932	880	2052	1402	650		612	828	424	138	0	0	50	0		
ОУД.01.01	Русский язык	Э	118	26	92	0	92		34	58								
ОУД.01.02	Литература	ДЗ	247	54	193	193	0		55	90	48							
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э	298	70	228	228			72	108	48							
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	256	85	171	0	171		31	48	48	44						
ОУД.04	История	Э	256	85	171	155	16		56	59	56							
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	256	85	171	9	162		50	45	52	24						
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	108	36	72	52	20		72									
ОУД.07	Информатика и ИКТ	ДЗ	162	54	108	68	40		66	42	-							
ОУД.08	Физика	ДЗ	162	54	108	98	10		40	68	-							
ОУД.09	Химия	Э	256	85	171	166	5		34	62	<mark>75</mark>							
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	219	48	171	155	16		32	42	97							
ОУД.11	Биология		108	36	72	72			34	38								
ОУД.12	География	ДЗ	108	36	72	60	12		36	36								
ОУД.13	Экология	ДЗ	108	36	72	60	12		-	72								
	Дополнительные		270	90	180	86	94		0	60	0	70	0	0	50	0		
УД. 14в	Русский язык и культура деловой речи	ДЗ	106	36	70	2	68					70						
УД.15в	Астрономия	ДЗ	55	19	36	30	6			36								
УД16в	Развитие обще учебных компетенций	3	34	10	24	20	4			24								
УД.17в	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ	75	25	50	40	10								50			

П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		4425	825	3600	894	174	0	0	0	152	690	612	828	562	756
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1236	412	824	738	86	0	0	0	152	258	162	174	40	38
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	102	34	68	54	14				44	24				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	81	27	54	44	10					54				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	135	45	90	80	10				36	54				<u> </u>
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	81	27	54	44	10							54		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	108	36	72	62	10					72				<u> </u>
ОП.06	Охрана труда	Э	54	18	36	26	10				36					<u> </u>
ОП.07	Физическая культура	Д3/Д3	120	40	80	80							20	20	20	20
ОП.08	Основы калькуляции и учета	ДЗ	135	45	90	68	22				36	54				<u> </u>
ОП.09	Рисунок и лепка	ДЗ	135	45	90	90							54	36		1
ОП.10	Деловое общение с потребителем	ДЗ	93	31	62	62							42	20		
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	111	37	74	74							18	18	20	18
ОП.12	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	81	27	54	54							28	26		
ПМ.00	Профессиональные модули		3081	413	2776	156	88	0	0	0	0	432	450	654	522	718
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк	486	54	432	16	20	0	0	0	0	432	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Эк	54	18	36	16	20					36				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108	36	72	52	20					72				
УП.01		Д3*	180		180							180				I
ПП.01		Д3*	144		144					_		144				<u></u>
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	1071	153	918	48	24	0	0	0	0	0	450	270	198	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э/Э/Эк	189	63	126	102	24						126			

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		270	90	180	156	24							90	90	
УП.02		ДЗ	468		468								252	108	108	
ПП.02		ДЗ	144		144								72	72		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	438	54	384	22	24		0	0	0	0	0	384	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Эк	54	18	36	22	14							36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		108	36	72	58	14							72		
УП.03	Производственное обучение	Д3	204		204									204		
ПП.03	Производственное обучение	Д3	72		72									72		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк	378	54	324	26	10		0	0	0	0	0	0	324	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Эк	54	18	36	26	10								36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		108	36	72	62	10								72	
УП.04	Производственное обучение	ДЗ	144		144										144	
ПП.04	Производственное обучение	ДЗ	72		72										72	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эк	636	98	718	44	10	0	0	0	0	0	0	0	0	718
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	81	27	54	44	10									54
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		213	71	142	132	10									142

УП.05	Производственное обучение	Д3	270		270											270
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	72		72											72
ПП.00	Производственная практика	Д3	180		180											180
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация															72
				T					1	ı	ı	ı	ı	ı		
	Консультации на учебную группу по 100 часов в год			дисципли	612	828	576	432	288	210	126	92				
	(всего 300 час.)			учебной і	практи	ки			0	0	0	180	252	312	252	270
	Государственная итоговая аттестация (2 недели) 1. Программа базовой подготовки Защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа		Bcero _	производственной практики					0	0	0	144	72	144	72	252
				экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))						2	4	2	1	2	2	1
	и письменная экзаменационная работа)			дифференцированных зачетов							3	6	2	5		
				зачетов												

Модули ПМ-01- 108 ч / 180 +144

ПМ-02 -306 ч /468 +144/

 ΠM -03 - 108ч /204 +72/

ПМ-04 -108ч /144+72/

ПМ-05 -196ч /72 +180/