Подписано цифровой подписью:
Александровская И.Л.
Дата: 2021.04.15 16:26:27 +03'00'

Министерство образования Московской области

Утверждаю
Директор
Александровская И.Л.
08.04.2021

на заседании педагогического совета
Протокол № 3 от 08.04.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области "Дмитровский техникум"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер
код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: Повар, кондитер

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2019

профиль получаемого профессионального образования технический
при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Объем образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
							самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						I курс				II курс				III курс				IV курс			
								всего во взаимодействии с преподавателем	в т. ч. по учебным		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.		5 сем.		6 сем.		7 сем.		8 сем.	
									теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий				Недель обучения по дисциплинам и междисциплинарным курсам															
		Зачет	Дифференцированный зачет	Экзамен	Иные									17 нед.		23 нед.		17 нед.		15 нед.		8 нед.		12 нед.		9 нед.		9 нед.	
														во взаимод.	с/р	во взаимод.	с/р	во взаимод.	с/р	во взаимод.	с/р	во взаимод.	с/р	во взаимод.	с/р	во взаимод.	с/р	во взаимод.	с/р
О.00	**Общеобразовательный цикл**					**2052**	**0**	**2052**	**1377**	**675**	**0**	**0**	**0**	**506**	**0**	**670**	**0**	**464**	**0**	**378**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	общие учебные дисциплины					*1212*	*0*	*1212*	*777*	*435*	*0*	*0*	*0*	*317*	*0*	*399*	*0*	*244*	*0*	*252*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
ОУД.01	Русский язык			4		**114**	0	114	114					34		37		19		24									
ОУД.02	Литература		4			**171**	0	171	171					38		48		34		51									
ОУД.03	Иностранный язык		4			**171**	0	171		171				40		48		32		51									
ОУД.04	Математика			4		**300**	0	300	231	69				68		92		80		60									
ОУД.05	История		4			**171**	0	171	171					50		46		45		30									
ОУД.06	Физическая культура		3			**177**	0	177	4	173				51		92		34											
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2			**72**	0	72	50	22				36		36													
ОУД.08	Астрономия		4			**36**	0	36	36											36									
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей					*728*	*0*	*728*	*504*	*224*	*0*	*0*	*0*	*189*	*0*	*271*	*0*	*220*	*0*	*48*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
УДВ.01	Информатика		3			**108**	0	108		108				40		51		17											
УДВ.02	Физика		3			**134**	0	134	108	26				28		46		60											
УДВ.03	Химия			4		**171**	0	171	101	70				34		46		43		48									
УДВ.04	Обществознание (вкл. экономику и право)		3			**171**	0	171	171					51		54		66											
УДВ.05	Биология		2			**72**	0	72	62	10				36		36													
УДВ.06	География		3			**72**	0	72	62	10						38		34											
	Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся					*112*	*0*	*112*	*96*	*16*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*112*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
ДУД.01 / АД.01	Право / *Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний*		4			**34**	0	34	26	8										34									
ДУД.02 / АД.02	Экономика / *Коммуникативный практикум*		4			**34**	0	34	26	8										34									
ДУД.03	Основы проектной деятельности	4				**44**	0	44	44											44									
	Профессиональная подготовка					**3672**	**7**	**3629**	**1248**	**617**	**1656**	**0**	**108**	**104**	**0**	**158**	**0**	**114**	**0**	**372**	**0**	**576**	**0**	**828**	**7**	**576**	**0**	**756**	**0**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**					**965**	**7**	**958**	**649**	**309**	**0**	**0**	**0**	**104**	**0**	**158**	**0**	**54**	**0**	**0**	**0**	**40**	**0**	**271**	**7**	**86**	**0**	**208**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2			**140**	0	140	90	50				72		68													
ОП.02	**Основы товароведения продовольственных товаров**		2			**48**	0	48	32	16				32		16													
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3			**128**	0	128	88	40						74		54											
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		7			**42**	0	42	26	16																42			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6			**85**	7	78	66	12														78	7				
ОП.06	Охрана труда		6			**39**	0	39	29	10														39					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6			**107**	0	107		107												24		39		44			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		8			**36**	0	36	18	18																		36	
ОП.09	Физическая культура		6			**40**	0	40		40												16		24					
ОП.10	Основы финансовой грамотности		3			**34**	0	34	34									34											
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности		8			**36**	0	36	36																			36	
ОП.12	Кухни народов мира		8			**70**	0	72	70																			70	
ОП.13	Экологические основы природопользования		8			**32**	0	32	32																			32	
ОП.14	Основы интеллектуального труда		8			**39**	0	39	39																			34	
ОП.15	Эффективное поведение на рынке труда		6			**39**	0	39	39															39					
ОП.16	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий		6			**52**	0	52	52															52					
П.00	**Профессиональный цикл**					**2671**	**0**	**2563**	**599**	**308**	**1656**	**0**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**0**	**372**	**0**	**536**	**0**	**557**	**0**	**490**	**0**	**548**	**0**
ПМ.00	**Профессиональные модули**					**2563**	**0**	**2563**	**599**	**308**	**1656**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**0**	**372**	**0**	**536**	**0**	**557**	**0**	**490**	**0**	**548**	**0**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**			**4**		**432**	**0**	**432**	**112**	**68**	**252**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**0**	**372**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3			**60**	0	60	42	18								60		0									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		**120**	0	120	70	50										120									
УП.01	Учебная практика		4			**108**	0	108			108									108									
ПП.01	Производственная практика		4			**144**	0	144			144									144									
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**			**6**		**723**	**0**	**723**	**139**	**80**	**504**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**166**	**0**	**557**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5			**36**	0	36	18	18												36							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			6		**183**	0	183	121	62												58		125					
УП.02	Учебная практика		6			**144**	0	144			144											72		72					
ПП.02	Производственная практика			6		**360**	0	360			360													360					

ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**			**5**		**370**	**0**	**370**	**100**	**54**	**216**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**370**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5			**36**	0	36	26	10												36							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5		**118**	0	118	74	44												118							
УП.03	Учебная практика		5			**72**	0	72			72											72							
ПП.03	Производственная практика		5			**144**	0	144			144											144							
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**			**7**		**281**	**0**	**281**	**65**	**36**	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**281**	**0**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7			**36**	0	36	28	8																36			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7		**65**	0	65	37	28																65			
УП.04	Учебная практика		7			**72**	0	72			72															72			
ПП.04	Производственная практика		7			**108**	0	108			108															108			
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**			**8**		**757**	**0**	**757**	**183**	**70**	**504**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**209**	**0**	**548**	**0**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7			**72**	0	72	62	10																72			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8		**181**	0	181	121	60																65		116	
УП.05	Учебная практика		8			**72**	0	72			72																	72	
ПП.05	Производственная практика		8			**432**	0	432			432															72		360	
	Промежуточная аттестация					**108**							108																
ГИА	**Государственная итоговая аттестация (в виде демонстрационного экзамена)**					**36**																							1 нед.
	ИТОГО					**5724**	**7**	**5573**	**2625**	**1292**	**1656**	**0**	**108**	**610**	**0**	**828**	**0**	**578**	**0**	**750**	**0**	**576**	**0**	**828**	**7**	**576**	**0**	**756**	**0**

Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работы в виде демонстрационного экзамена с ____ по _____	**Всего**	дисциплин и МДК	610	0	828	0	578	0	532	0	288	0	396	7	324	0	324	0
		учебной практики							108		144		72		72		72	
		производственной практики							144		144		360		180		360	
		Количество:																
		экзаменов							3		2		5		3		3	
		зачетов, в т.ч. дифференцированных зачетов (без физической культуры)			4		4		6		5		3		8		2	

Объем программы на базе СОО - 2952 часа.

5724 - 2952 = 2772 часа, распределены:

1) общеобразовательная подготовка - 2052 часа;
2) на увеличение объема ГИА до 72 часов - 36 часов;
3) 684 часа на увеличение объема вариативной части ППКРС.