«Утверждаю»
Директор ГБПОУ «СЭМТ»
О.С. Лобанова
ГБПС«20» января 2017г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Свирский электромеханический техникум» по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар кондитер Форма обучения — очная. Нормативный срок освоения ППКРС: 3 года 10 мес. на базе основного общего образования. Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

Курсы	Обучение по	Учебная	Производственная	Промежуточная	Государственная	Каникулы	Всего
	дисциплинам и	практика	практика по	аттестация	итоговая		
	междисциплинарным		профилю		аттестация	:	
	курсам		специальности				
I	40		0	1		11	52
II	28	4	7	2		11	52
III	19	5	16	2		10	52
IV	17	4	17	1	2	2	43
Всего	104	13	40	6	2	34	199

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	I OOVYAHOMINXCH I									зательной нагрузки по курсам и полугодиям (час.в п/го											
		Формы промежуточной аттестации		работа		тельна я	1 курс			2 курс			3 к	урс		4 к	курс		₩ ₩			
Индекс			максимальная нагрузка	Самостоятельная раб	всего	в том числе лаб, практических	1 п/год 17 нед	2 п/год 23 нед	всего 1 курс	1 п/год 17 нед	2 п/год 23 нед	всего 2 курс	1 п/год 17 нед	2 п/год 24 нед	всего 3 курс	1 п/год 17 нед	2 п/год 21 нед	всего 4 курс	Всего за период обучения			
0.00	Общеобразовательный цикл	1з/10дз/3э		37/3/			15.00											-				
ОУД	Общеобразовательные учебные дисциплины дисциплины	03/9д3/5э	2203	367	1836	599	612	612	1224	287	325	612	0		0				1836			
ОУД 01	Русский язык	-,-,-,3	137	23	114	33	34	22	56	24	34	58			0				114			
ОУД 01	Литература	-,-,Д3	205	34	171	4	34	61	95	22	54	76			0				171			
ОУД 02	Иностранный язык	-,-,ДЗ	163	27	136	134	34	46	80	22	34	56			0				136			
ОУД 03	Математика алгебра и начала математического	-,-,-,3	274	46	228	41	82	89	171	24	33	57			0				228			
ОУД 04	История	Д3	205	34	171	18	51	66	117	24	30	54			0				171			
ОУД 05	Физическая культура	-,-,-,ДЗ	204	34	170	167	51	69	120	33	17	50			0				170			
ОУД 06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,Д3	86	14	72	12				24	_48	72			0				72			
ОУД 07	Информатика	-,ДЗ	130	22	108	48	51	57	108						0				108			
ОУД 08	Физика	-,ДЗ	130	22	108	26	51	57	108						0				108			
ОУД 09	Химия	9	205	34	171	48	51	69	120	33	18	51			0				171			
ОУД 10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-,-, -,ДЗ	205	34	171	30	67	38	105	33	33	66			0				171			
ОУД 15	Биология	-, 3	86	14	72	16	34	38	72						0				72			
ОУД 16	География	-,ДЗ	86	14	72	10	72		72						0				72			
ОУД 17	Экология	-,ДЗ	86	14	72	12			0	48	24	72			0				72			
ОДР.00	Дисциплины регионального компонента	1з/0дз/0э	40,8	6,8					0	0	0	0	0	0		0		34				
ОДР.01	История Иркутской области	3	41	7	34				0			0			0		34	34	34			
On.00	Общепрофессиональный цикл	03/9 <sub>д3</sub> /3 <sub>э</sub>	745,2	124,2	621	281	0	180	180	0	34	34	57	119	176	124	107	231	621			
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	-,ДЗ	48	8	40	19		40	40		14 14	0			0			0	40			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,3	60	10	50	16		50	50		200	0	W.		0			0	50			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	43	7	36	12		36	36			0			0			0	36			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э	48	8	40	8			0			0		40	40			0	40			
<b>O</b> ∏.05	Основы калькуляции и учёта	ДЗ	65	11	54	22		54	54			0			0			0	54			
ОП,06	Охрана труда	Э	43	7	36	12			0			0			0		36	36	36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,ДЗ	89	15	74				0			0	16	24	40	20	14	34	74			
O∏.08	Безопасность жизнедеятельности	- дз	43	7	36	18			0			0	17	19	36			0	36			
ОП 09	Физическая культура	-,-,ДЗ	174	29	145	138			0		34	34	24	36	60	30	21	51	145			
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	- ДЗ	43	7	36				0			0			0	36		36	36			
ОП 11	Эффективное поведение на рынке труда	дз	46	8	38	18										38		38	38			
ОП.12	Рисование и лепка	ДЗ	43	7	36	18		1								1	36	36	36			

□.00	Профессиональный цикл	$0_3/14_{1/3}/2_9$	3140	207	3161	382	0	36	36	325	433	758	555	709	1264	488	615	1103	2945
<b>⊓M</b> .01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0 <sub>3/4Д3</sub> /0 <sub>Э</sub>	347	22	325	42	0	0	0	325	0	325	0	0	0	0	0		325
<b>ИДК</b> .01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	дз	41	7	34	14			0	34		34			0				34
	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	90	15	75	28			0	75		75							75
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	0	72				0	72		72			0				72
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	132	0	132				0	132		132			0				132
дэ	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	AND THE PROPERTY OF THE PROPER	12		12					12		12							12
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	$0_{3/4,J3}/0_{\odot}$	685	36	649	82			0	0	361	361	288	0	288	0	0		649
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	38	6	32	16			0		32	32			0				32
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	179	30	149	66					149	149							149
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72	0	72				0		72	72			0				72
ПП.02	Производственная практика	дз	384	0	384				0		108	108	276		276				384
дэ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12		12							0	12		12				12
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0 <sub>3/3/3</sub> /1 <sub>3</sub>	630	45	585	74			0	0	0	0	144	441	585	0	0	0	585
МЛК 03 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	дз	86	14	72	16			0			0	72		72				72
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	184	31	153	58						0	36	117	153				153
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	0	72				0	1		0	36	36	72				72
ПП.03	Производственная практика	дз	276	0	276				0			0		276	276				276
дэ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		12		12									12	12				
<u>до</u>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0 <sub>3/3Д3</sub> /1 <sub>э</sub>	577	42	535	66			0	0	0	0	123	196	319	216	0	216	535
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	дз	41	7	34	8			0			0	34		34			0	34

<b>МДК</b> .04.02	реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	212	35	177	58						0	53	124	177			0	177
УП.04	Учебная практика	ДЗ	108	0	108				0			0	36	72	108			0	108
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	204	0	204				0			0			0	204		204	204
	Приготовление, оформление и подготовка к																		
	реализации холодных и горячих сладких блюд,		12		12		l									42		12	ĺ
	десертов, напитков разнообразного		12		12											12		12	ĺ
дэ	ассортимента		1				1												
	Приготовление, оформление и подготовка к																		
	реализации хлебобулочных, мучных	$0_{3}/3_{J/3}/1_{9}$	901	62	851	118			0	0	0	0	0	0	0	272	579	851	851
ПМ.05	кондитерских изделий разнообразного																		
	Организация приготовления, подготовки к																		
	реализации хлебобулочных, мучных	Д3	86	14	72	10			0=			0			0	72		72	72
МДК.05.01			1													l		1 1	
	Процессы приготовления, подготовки к																		
	реализации хлебобулочных, мучных	Э	287	48	239	108									-0	164	75	239	239
	кондитерских изделий		ļ																
УП.05	Учебная практика	Д3	144	0	144				. 0			0			0	36	108	144	144
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	384	0	384				0			0			0		384	384	384
	Приготовление, оформление и подготовка к		1																
	реализации хлебобулочных, мучных		12		12												12	12	
	кондитерских изделий разнообразного		'-		'-												'-	'-	
ДЭ	ассортимента																		
	Промежуточная аттестация		216	0	216			36	36		72	72		72	72		36	36	216
	Всего		6089	699	5652	1262	612	828	1440	612	792	1404	612	828	1440	612	756	1368	5652
ГИА	Государственная итоговая аттестация									-302				V.	2нед	1			72
Консульта	а <b>ции</b> на учебную группу 4 часа в год на одного об	учающегося	Д	исципли	ни МДК		612	828	1440	396	612	1008	252	432	684	360	252	612	3744
			V	чебной г	рактики					72	72		72	108		36	108		5724
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа с18.06.2021 по 31.01.2021 г.(2 нед.)			производственной практики экзаменов					0		144	108		288	288		216	396	1 i	
								4		2	6		4			<b></b>	2		
						4	7					8	2		5	3		1	
010.00.20	10.00.2021 110 01.01.2021 1.(2 neg.)			дифф. зачетов зачетов				1		4	5	$\vdash$	0			$\vdash$	3		
	<del></del>		заче	IOB		L'.	L					Ш						1	