



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ «СЭМТ»

О.С. Лобанова

«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

Свирск, 2017г.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика по профилю специальности	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
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

П.00	Профессиональный цикл	0 ₃ /14 _{дз} /2 _э	3140	207	3161	382	0	36	36	325	433	758	555	709	1264	488	615	1103	2945
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0 _{3/4дз} /0 _э	347	22	325	42	0	0	0	325	0	325	0	0	0	0	0		325
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	41	7	34	14			0	34		34			0				34
МДК.01.02	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		12		12					12		12							12
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	0 _{3/4дз} /0 _э	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, закусоч	ДЗ	38	6	32	16					32	32			0				32
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	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, закусоч разнообразного ассортимента		12		12							0	12		12				12
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	0 _{3/4дз} /1 _э	630	45	585	74			0	0	0	0	144	441	585	0	0	0	585
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	ДЗ	86	14	72	16			0			0	72		72				72
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	Э	184	31	153	58						0	36	117	153				153
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72	0	72				0			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, закусоч разнообразного ассортимента		12		12									12	12				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0 _{3/4дз} /1 _э	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

МДК.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				
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		12		12											12		12					
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	0 ₃ /3 _{ДЗ} /1 _Э	901	62	851	118			0	0	0	0	0	0	0	272	579	851	851				
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	86	14	72	10			0			0			0	72		72	72				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	287	48	239	108									0	164	75	239	239				
УП.05	Учебная практика	ДЗ	144	0	144				0			0			0	36	108	144	144				
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	384	0	384				0			0			0		384	384	384				
ДЭ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		12		12													12	12				
	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														2нед				72				
Консультации на учебную группу 4 часа в год на одного обучающегося Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа с18.06.2021 по 31.01.2021 г.(2 нед.)			дисциплин и МДК							612	828	1440	396	612	1008	252	432	684	360	252	612	3744	
			учебной практики										72	72		72	108		36	108			5724
			производственной практики								0		144	108		288	288		216	396			
			экзаменов								4		2	6		4					2		
			дифф. зачетов							1	7		4	5		8	2		5	3			0
			зачетов							1	1		1			1							