



Утверждаю
 Директор ГПОУ "СТТ"
 Д.В. Ушакова
 "30 августа" 2019 г.

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 основной образовательной программы
 среднего профессионального образования
 программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: 16675 Повар
 12901 Кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения на базе основного
 общего образования - 3 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа, в том числе работа над индивидуальным проектом	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем		Рекомендуемый курс изучения
					Всего занятий	В т.ч. лабораторных и практических занятий	
		107	5724	1872	3852	1902	
ОУД.00	Общеобразовательный цикл и ДУД		3041	971	2070	1036	
	Общие		1625	527	1098	560	
ОУД.01	Русский язык		170	56	114	80	1, 2
ОУД.01	Литература		234	63	171	10	1, 2
ОУД.02	Иностранный язык		257	86	171	86	1, 2
ОУД.03	Математика		342	114	228	160	1, 2
ОУД.04	История		257	86	171	20	1, 2
ОУД.05	Физическая культура		257	86	171	168	1, 2
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		108	36	72	36	1
	По выбору из обязательных предметных областей		1236	384	852	416	
ОУД.07	Информатика (П)		162	54	108	80	1
ОУД.08	Физика		225	74	151	60	1, 2
ОУД.09	Химия (П)		231	60	171	70	1, 2
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		221	50	171	80	1, 2
ОУД.15	Биология (П)		108	36	72	36	1
ОУД.16	География		108	36	72	36	2
ОУД.17	Экология		108	36	72	36	2
ОУД.18д	Астрономия		53	18	35	18	1, 2
ИП.01.	Индивидуальный проект		20	20			
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины		180	60	120	60	
ДУД.01.	Этика и психология в профессиональной деятельности		90	30	60	30	3
ДУД.02.	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции		90	30	60	30	3, 4
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		643	221	422	204	
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве		120	40	80	34	1

ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров		87	29	58	28	1
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места		184	68	116	60	1, 2
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности		48	16	32	18	3
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности		54	18	36	18	3
ОП.06.	Основы калькуляции и учета		90	30	60	30	2
ОП.07.	Охрана труда		60	20	40	16	4
ПМ.00	Профессиональный цикл		1920	640	1280	590	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		300	100	200	100	<i>1, 2</i>
МДК.01.01.	Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		300	100	200	100	<i>1, 2</i>
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		450	150	300	100	<i>2, 3</i>
МДК.02.01	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		450	150	300	100	<i>2, 3</i>
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		300	100	200	100	<i>3</i>
МДК.03.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		300	100	200	100	<i>3</i>
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		240	80	160	80	<i>3</i>
МДК.04.01.	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		240	80	160	80	<i>3</i>
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		630	210	420	210	<i>3, 4</i>
МДК.05.01.	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента		300	100	200	100	<i>3, 4</i>
МДК.05.02.	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента		330	110	220	110	<i>4</i>
ФК.00	Физическая культура		120	40	80	72	<i>4</i>
УП.00	Учебная практика	24			864		<i>1, 2, 3, 4</i>
ПП.00	Производственная практика	27			972		<i>2, 3, 4</i>
ПА.00	Промежуточная аттестация	4					<i>1, 2, 3, 4</i>
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	2					<i>4</i>
ВК.00	Время каникулярное	35					
ВСЕГО		199					