

Министерство промышленности и торговли Новгородской области

План одобрен Педагогическим советом
Протокол № 4 от "24" 05 2018 г.



Утверждаю

С.М. Кузьминкин

05. 2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»
Крестецкий филиал

наименование образовательного учреждения (организации)

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

на базе

основного общего образования

квалификация:

Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 № 1569

Профессия 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

С.М. 1977-08-25

индекс	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Формы промежут. аттест.	Учебная нагрузка обучающихся(час)					Разделение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в сем.)							
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная работа			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	лекций, уроков	лабораторные работы, практические работы	1 сем. 17	2 сем. 24	3 сем. 17	4 сем. 24	5 сем. 17	6 сем. 24	7 сем. 17	8 сем. 24
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	14	15	16	17
Социально-экономический цикл		бз/8дз/Зэ	2616	564	2052	2052	0	334	366	242	338	90	374	164	144
ОУД.01	Русский язык		156	42	114	114		28	32	24	30				0
ОУД.02	Литература	-, -, -, Эк, -, -, -, -	271	100	171	171		40	50	39	42				0
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ, -, -	213	42	171	171		34	38	30	26	22	21		0
ОУД.04	Математика	-, -, -, Э, -, -, -, -	357	72	285	285		68	82	63	72				0
ОУД.05	История	-, -, -, -, -, ДЗ, -	201	30	171	171					34	46	62	29	0
ОУД.06	Физическая культура	Т, Т, Т, Т, Т, ДЗ, -, -	339	168	171	171		34	38	30	26	22	21		0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, З, -, -, -, -, -	72	0	72	72					72				0
ОУД.08	Информатика	-, Э, -, -, -, -, -, -	116	8	108	108		68	40						0
ОУД.09	Обществознание	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -	116	20	96	96							96		0
ОУД.10	Экономика	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ	105	16	89	89								65	24
ОУД.11	Право	-, -, -, -, -, -, -, ДЗ, -	124	24	100	100							30	70	0
ОУД.11	Естествознание	-, Т, Т, ДЗ, -, -, -, -	158	14	144	144		34	54	56					0
ОУД.02	Астрономия	-, -, -, З, -, -, -, -	36		36	36					36				0
ОУД.12	География	-, -, -, -, -, ДЗ, -, -	80	8	72	72							72		0
ОУД.13	Экология	-, -, -, -, -, З, -, -	80	8	72	72							72		0
ОУД.14	Техника вычислений	-, З, -, -, -, -, -, -	60	0	60	60		28	32						0
ОУД.15	Этикет	-, -, -, -, -, -, -, З	66	6	60	60									60
ОУД.16	Краеведение	-, -, -, -, -, -, -, З	66	6	60	60									60
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5з/5дз/0э	528	92	436	232	204	176	0	0	0	0	0	114	146
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ, -, -, -, -, -, -, -	36	0	36	24	12	36							0

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ,-,-,-,-,-,-,-	36	0	36	18	18	36							0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,-,З	40	4	36	28	8								36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	З,-,-,-,-,-,-,-	32	0	32	20	12	32							0
ОП.06	Охрана труда	З,-,-,-,-,-,-,-	36	0	36	24	12	36							0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,З,-	46	10	36	0	36						36		0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,-,-,-,З	36	0	36	18	18								36
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-,-,-,-,Т,ДЗ	80	40	40	0	40						28		12
ОП.10	Оформление кулинарной продукции и кондитерских изделий	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	150	38	112	82	30						50		62
П.00	Профессиональный цикл	0з/7дз/11э	2480	84	2396	2056	340	0	348	292	364	420	340	244	388
ПМ.00	Профессиональные модули	0з/7дз/10э	2480	84	2396	2056	340	0	348	292	364	420	340	244	388
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0з/2дз/2э	348	0	348	294	54	0	348	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,Э(К),-,-,-,-,,-	32		32	14	18		32						0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		172		172	136	36		172						0
УП.01	Учебная практика	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	72		72	72			72						0
ПП.01.	Производственная практика	-,ДЗ,-,-,-,-,-,-	72		72	72			72						0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	0з/2дз/2э	656	0	656	570	86	0	0	292	364	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,,-,Т,Э(К),-,-,-,,-	32		32	16	16			32					0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		228		228	158	70			116	112				0
УП.02	Учебная практика	-,,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	144		144	144				144					0
ПП.02	Производственная практика	-,,-,-,ДЗ,-,-,-,-,-	252		252	252					252				0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	0з/1дз/2э	448	28	420	358	62	0	0	0	0	420	0	0	0

				5	32	10	10					32			0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		228	20	208	162	46					208			0
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ, -, -, -	180		180	180						180			0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	0з/1дз/2э	368	28	340	290	50	0	0	0	0	0	340	0	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, -, Э(к), -, -	40	8	32	16	16						32		0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		184	20	164	130	34						164		0
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ, -, -	144		144	144							144		0
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0з/1дз/2э	660	28	632	544	88	0	0	0	0	0	0	244	388
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, -, Т, Э(к)	40	8	32	14	18							32	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		260	20	240	170	70							140	100
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, -, -, ДЗ	360		360	360								72	288
Промежуточная аттестация					216				36		72	36	36		36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72										72
		18з/20дз/14э	5624	740	5172	4340	544	510	750	534	774	546	750	522	786
								510	750	534	774	546	750	522	786
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (Выпускная квалификационная работа по профессии проводится в виде демонстрационного экзамена). Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.				Всего	дисциплин и МДК	17	19	13	15	11	19	15	13		
					учебной практики	0	2	4	0	0	0	2	2		
					произв.практики	0	2	0	7	5	4	0	6		
					экзаменов	0	3	0	4	2	2	0	3		
					диф. зачётов	3	2	0	3	1	4	2	3		
					зачётов	2	2	2	1		1	1	4		
самостоятельная работа						732	102	114	78	90	66	114	90	78	