учебный план

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Алтай "Усть-Коксинский техникум отраслевых технологий"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09	Повар, кондитер				
код	наименование профессии				
		осно	вное общее об	бразование	
		Уровень образов	зания, необходимый	для приема на обучение	
квалификация:	Повар/ Кондитер				
форма обучения	Очная	Срок получения образования по ОП 	3г 10м	год начала подготовки по УП	2022
профиль получаемого проф	рессионального образов	вания естественно-научный			
		при реализации программы сре	еднего общего обра.	зования	
Приказ об утверждении ФГО	OC 07 _	09.12.2016 № <u>1569</u>			
	Виды деятельно	сти			
Приготовление и подготовка к реассортимента	ализации полуфабрикатов д.	пя блюд, кулинарных изделий разнообразного			
Приготовление, оформление и поразнообразного ассортимента	одготовка к реализации горяч	них блюд, кулинарных изделий, закусок			
Приготовление, оформление и поразнообразного ассортимента	одготовка к реализации холо	дных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Приготовление, оформление и по напитков разнообразного ассорти	•	дных и горячих сладких блюд, десертов,			
Приготовление, оформление и празнообразного ассортимента	одготовка к реализации хлеб	обулочных, мучных кондитерских изделий			

Приготовление и подготовка к реализации блюд полевой кухни

1 Календарный учебный график

		Сен	тябр	Ъ		0	ктяб	рь		Н	Іояб	рь			Де	каб	рь			Ян	нвар	Ъ	Ι	1	Ревр	аль	Τ	\mathbf{I}		Map	DΤ			Α	пре	ль	T		1	Май				Ию	ЭНЬ		_		Ию	ЛЬ			A	вгус	Т	1
Курс	1 - 7	8 - 14	1'		1 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9		17 - 23		- 1	15	1 1	22 CI	١,	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	l.,	9 - 15	16 - 22	l ä	α- ς	8-7	'.' I	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	Ι'	20 - 26	27 апр - 3 май	1	11 - 17	- 1		25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	1 ☆		١'		10	i			24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	2 13	3 14	15	5 1	6 1	7 1	18	19	20	21	22	23	3 24	2!	5 26	5 2	7 2	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	7 3	8 3	39 (40	41	42	43	44	45	i 46	47	7 48	3 49	<i>3</i> 50	0 5:	1 57	<u>?</u>
I																	A	\ \	К	К			У	У	У	Γ	ı	ı	٦																	Α	К	К	: к	. к	К	К	ίк	К	[
11															У	' \	/ _	1	К	к												У	У	П	П	П										Α	К	К	: К	К	К	К	ίĸ	К	[
ш											У	У	У	′ у	У	<u></u>	1 [1 1	к	К											у	у	У	У	П	П	П	П	Г	1 [1 1	П				A	К	к	. к	. к	К	К	: к	К	[F	
IV					У	У	У	У	У	П	П							١		_											-	Α	У	У	У	У	У	У	У	′ Г	1 1	п	П	П	Γ	Г	*	*	*	*	*	*	*	* *	k >	5
Обоз	нач	чен	іия:	:			0	бучє	ние	по	цикл	лам													У		Учеб	бная	я пр	ракт	ика]									
А Промежуточная аттестация								П]	Про	изво	одс	твен	ная	пр	акти	ика												Γ] г	осу	даро	тве	нная	ти ғ	ОГОЕ	зая г	тте	стация																	
К Каникулы]																				*	<u> </u>	Нед∉	еля (этсу	тств	ует																					

2 Сводные данные по бюджету времени

								Прак	тики			ГИА						
Курс		Обучение по циклам		Промеж	куточная атт	естация	(Произі	я практ зодствен учение)		Произв пр	одствен актика	ная	Прове- дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп	
	Bcero	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	34	16 1/2	17 1/2	1	1/2	1/2	3		3	3		3		11	52	25	1	
II	32 1/2	14 1/2	18	1 1/2	1/2	1	4	2	2	3		3		11	52		1	
III	23	10 1/2	12 1/2	1	1/2	1/2	8	4	4	9	2	7		11	52		1	
IV	17 1/2	7	10 1/2	1 1/2	1	1/2	12	5	7	8	4	4	2	2	43		1	
Всего	107	48 1/2	58 1/2	5	2 1/2	2 1/2	27	11	16	23	6	17	2	35	199			

		Формы промежуточной аттес	гации Учебна	ая нагрузка обучающихся, ч.		Course	Курс 1	Course 2		Семестр 3	Kypc 2	Распределения Семестр 4	е по курсам и семес	о крудин и семестран Курс 3 Семестр 5 Семестр 6 Семестр 7 Семестр 8								
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, поактик	ети . зачеты : проекты е работы	ые работы тие альная ср.+и.п.)	Обязательная Про меж 200 ут.	(d) a	Семестр 1 16 1/2 нед	Про	Семестр 2 17 1/2 (6) нед	Tipo		<u> </u>		4		4		po				учебная нагрузка	
	Tigram Trin	PLIANCE PLIA	Ару Максим Самост.(с	B T. V.	Marczen Canocr.	Консульт Обязатель Лекции, уроки р. занятия	Marcaw Ganor.	Консулы Обязателы Лекции, уроси р. занятия	Marcher Camocri	Консулы Лесции, уроски да занятия	Marcaen Canoct.	Консулы Лекции, уроки р. занятия	Marcaen Canocr.	Консульт Леоции, уроски да эзынтия да да да	индивид проект Максим Самост.	Консулы Обязателы Лекции, уроки р. занятия	Marchen Camour.	Консулы Обязатель Лесции, уроки р. занятия	Marczen Cawocr.	Хонсулы Лесции, ураски р. занятия В. д. т. т. д. д. т. т. т. д. д. т. т. т. т. т. т. д. д. т.	Обяз. Вар. часть часть	
1 2	2 Итого час/нед (с учетом консультаций в перио	3 4 5 6 7 д обучения по циклам)	8 9 10 12	14 15 17 18 25 26	36	29 30 31 32	39 40 41 42 36	43 44 45 46	53 54 55 56 36	57 58 59 60 67 36	68 69 70	71 72 73 74 81 36	82 83 84	85 86 87 88 95 36	96 97 98 9	99 100 101 102 1	09 110 111 112 36	113 114 115 116 12 36	3 124 125 126 1 36	27 128 129 130 137 13 36	88 167 168 169	
5 ОДБ	Базовые дисциплины	3 2 7																				
7 ОДБ.2	Русский язык Литература Родной язык	4 4	3 104 13 196	1622 791 831 42 92 71 21 12 196 136 60 36 36	36	36 34 2	50	50 34 16	34 74	34 22 12 74 38 36	70 36	58 49 9 12 36 30 6										
9 ОДБ.4 10 ОДБ.5	Родная литература Иностранный язык (английский)	3	4 66 2 164	66 38 28 164 20 144	60	60 20 40	46	46 46	58	58 58	66	66 38 28										
12 OДБ.7	Математика История Обществознание	24 2 4 6	13 258 13 172	228 60 168 30 172 128 44 84 51 33	70	70 20 50	76	58 18 40	18 48	48 10 38 40 30 10	64 32	52 12 40 12 32 28 4		24 25 0	50	E0 36 34						
14 ОДБ.9 15 ОДБ.10	Право Экономика	6	5 34	34 34 54 32 22						54 54				34 34	54	50 26 24 54 32 22						
16 ОДБ.11 17 ОДБ.12	География Адаптированная физическая культура	24	2 72	72 38 34 172 172	36 34	36 18 18 34 34	36 36	36 20 16 36 36	54	54 54	48	48 48										
19 ОДБ.14	Основы безопасности жизнедеятельности Физика Экология	1 2	2 /2 108 2 36	72 35 37 108 62 46 36 28 8	56	56 28 28	52 36	36 17 19 52 34 18 36 28 8														
21 ОДБ.16 22 ОДБ.17	Астрономия Индивидуальный образовательный проект		4 36	36 22 14				36 28 8			36	36 22 14										
23 * 25 ОДП	Профильные дисциплины	2 1 4	1 332 2 108	302 224 78 30 108 62 46	74	56 48 8	18 88	88 62 26	90	90 68 22	80	68 46 22 12										
27 ОДП.2 28 ОДП.3	Информатика Химия Биология	4 4 1	150	108 62 46 138 114 24 12 56 48 8 18	74	56 48 8	52	52 42 10	62	62 48 14	36	24 24 12										
29 * 31 ΠΟΟ	Предлагаемые ОО			108 68 40	36	36 20 16					36	36 26 10						36 22 14				
32 NOO.1 33 NOO.2 34 NOO.3	МХК История культуры родного края Основы финансовой грамотности		4 36 36 7 36	36 20 16	36	36 20 16					36	36 26 10 36 26 10						36 22 14				
35 *																					79.02% 20.98%	
38 ПП 40 ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	6 11 12	18 3728 12 620	620 387 233	72	72 37 35	72	72 52 20	214	124 78 46 18	360 126	180 102 78 126 62 64	94	310 170 140 18 94 38 56	760 120	346 196 150 120 92 28	18 576 22	216 92 124 3 22 22	792	378 254 124 18 114 106 8	420 200	
41 OΠ.1 42 OΠ.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных	1 2	36	36 9 27 72 58 14	36	36 9 27 36 28 8	36	36 30 6													36 72	
43 OП.3	товаров Техническое оснащение и организация рабочего места	2	36	36 22 14	1 30	30 10 0	36	36 22 14													36	
44 ОП.4 45 ОП.5	Экономические и правовые основы производственной деятельности		36	36 28 8 36 26 10							36	36 26 10							36	36 28 8	36 36	
46 OП.6	Охрана труда Иностранный язык в профессиональной	4	5 36	36 20 16 54 54							54	54 54	36	36 20 16							36 54	
48 ОП.8 49 ОП.09	деятельности Безопасность жизнедеятельности Адаптированная физическая культура	8		36 36 78 18 60							36		22	22 22	16	16 16		22 22		18 18	36 78	
50 OFI.10	Трудоустройство и профессиональная адаптация выпускников		8 24	24 24															24	24 24	24	
51 OП.11 52 OП.12	в общественном питании Организация обслуживания в общественном питании		5 36 6 36	36 18 18 36 34 2									36	36 18 18	36	36 34 2					36 36	
53 OΠ.13 54 OΠ.14	Основы бизнеса и предпринимательства Основы прикладного творчества в кулинарии		8 36 6 36	36 36 36 26 10											36	36 26 10			36	36 36	36 36	
55 ON.15	Выполнение расчета с потребителями через контрольно-кассовые машины		6 32	32 32											32	32 32					32	
	Deutstander is de statement is positivations	6 11 7	6 3108	1200 674 526 108 178 110 68 18	68	68 50 18 68 50 18		54 30 24 54 30 24		124 78 46 18 56 30 26 18	234	54 40 14	450	216 132 84 18	640	226 104 122	18 554	194 92 102 3	678	264 148 116 18		
60 ПM.01	изделий разнообразного ассортимента	2 2 1	1 448				270	54 30 24	110	56 30 26 18												
62 MДK.01.0	реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов Пооцессы приготовления, подготовки к	1	32	32 20 12	32	32 20 12	54	54 30 34		56 20 26											32 72 74	
64 МДК*	реализации кулинарных полуфабрикатов	-	1 170	144	30	30 30 6		30 24	30	30 30 20											/2 /4	
67 YΠ*	Учебная практика Производственная практика	3 PN	vac 144	144 нед 4	4ac	нед	490	108 нед 3	490	36 нед 1	48C	нед	час	нед	43C	нед	4ac	нед	час	нед	144	
70 NN*	Производственная практика Экзамен	3	18	18	400	нед	480	200 HEAT 3	18	Нед	Mat	пед	Mac	neg	400	мед	48C	I REAL	ndC	ne#(18	
73	Всего часов по МДК		178	178																		
75 FM.02	изделий, закусок разнообразного ассортимента	1 2 2	1 608	230 160 70 18					104	68 48 20	234	54 40 14	270	108 72 36 18							538 70	
77 МДК.02.0	кулинарных изделий, закусок	3	32	32 18 14					32	32 18 14											32	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5	3 198	198 142 56					36	36 30 6	54	54 40 14	108	108 72 36							128 70	
79 МДК* 81 УП.02.01	Учебная практика	3 PN	час 180	180 нед 5	час	нед	час	нед	час	36 нед 1	час	72 нед 2	час	72 нед 2	час	нед	час	нед	час	нед	180	
OZ YII*																						

84 ПП.02.01 Производственная практика 85 ПП*	5 PT 4ac 180 180 Heg 5	час нед час н	ед час нед час	108 нед 3 час 72 нед 2	час нед час нед	час нед 180
87 ПМ.02.ЭК Экзамен 88 Всего часов по МДК	5 18 18 18 230 230			18 18		18
90 ПМ.03 реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортим				180 108 60 48	280 82 46 36 18	400 60
92 МДК.03.01 организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных хэдегий, закусок				34 34 24 10		34
93 МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5 156 156 82 74			74 74 36 38	82 82 46 36	96 60
96 УП.03.01 Учебная практика 97 УП*	6 РП час 108 108 нед 3	час нед час н	ед час нед час	нед час 72 нед 2	час 36 нед 1 час нед	час нед 108
99 ПП.03.01 Производственная практика # ПП*	6 PN 4ac 144 144 Hea 4	час нед час н	ед час нед час	нед час нед	час 144 нед 4 час нед	час нед 144
# ПМ.03.ЭК Экзамен # Всего часов по МДК	6 18 18 18 190 190				18 18	18
# Приготовление, оформление и подготовка реализации холодных и горячих сладких бл десертов, напитков разнообразного ассортимента					360 144 58 86 162 72 32	40 18 406 116
 МДК.04.01 Организация приготовления и подготовки м реапизации горячих и холодных сладких бл десертов, напитков 	1034, 6 36 36 20 16				36 36 20 16	36
# МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких бг десертов, напитков	6 180 180 70 110				108 108 38 70 72 72 32	40 64 116
# УП.04.01 Учебная практика # УП*	6 РП час 180 180 нед 5	час нед час н	ед час нед час	нед час нед	час 108 нед 3 час 72 нед	2 час нед 180
# ПП.04.01 Производственная практика # ПП*	6 РП час 108 108 нед 3	час нед час н	ед час нед час	нед час нед	час 108 нед 3 час нед	час нед 108
# ПМ.04.ЭК Экзамен # Всего часов по МДК	7 18 18 18 216 216				18	18 18
# ПМ.05 ПМ.	x 1 2 1 1 930 282 144 138 36				392 122 60	62 18 538 160 84 76 18 808 122
 МДК.05.01 Организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	7 32 32 20 12				32 32 20	12 32
# МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	7 250 250 124 126				90 90 40	50 160 160 84 76 128 122
# МДК* УТ.05.01 Учебная практика	8 PFI 48c 324 324 Heg 9	час нед час н	ед час нед час	нед час нед	час нед час 108 нед	3
я УП- я ПП.05.01 Производственная практика	8 PTI var 288 288 Hea 8	NO. 1001 NO. 10	GR 100. 100.	ncg vac ncg	vac neg vac 144 uar	
# ПП* # ПМ.05.9K Экзамен	8 36 36 36	NO. PROJ. NO. P	GA NOL NOL	nog sac nog	18 18	18 18 18 36
# Всего часов по МДК Технология приготовления блюд походной	282 282					
# ИДК.06.01 Организация приготовления, подготовки к реализации блюд походной кухни	8 32 32 24 8					140 104 64 40 140 140 32 32 24 8 32
# МДК.06.02 помодном кужни # МДК.06.02 помодном кужни # МДК.*	8 72 72 40 32					72 72 40 32 72
# МДК* # УП.06.01 Учебная практика # УП*	8 PN 4ac 36 36 Heg 1	час нед час н	ед час нед час	нед час нед	час нед час нер	час 36 нед 1 36
# ПП* # ПМ.06.3К Экзамен # Всего часов по МДК	104 104					
в мдк*						
8 NU*						
# ПП* # ПМ.07.ЭК Демонстрационный экзамен # Всего часов по МДК	0 0					
# NM*	час 1800 1800 нед 50			100 000	200 11	
# Учебная и производственная практики Учебная практика	час 972 972 нед 27	час нед час 108 н	ед 3 час 72 нед 2 час	180 Heq 5 Hac 216 Heq 6	час 144 нед 4 час 180 не	1 5 час 252 нед 7
Концентрированная Рассредоточенная Производственная практика	час нед	vac HeA vac F	ед час нед час		vac Hed vac He	
# Концентрированная # Рассредоточенная	Nac S28 S28 HeA 23 Nac Nac	час нед час 100 г час нед час 108 г час нед час г	мед 3 час мед час мед 3 час мед час	108 нед 3 час 72 нед 2	час 252 нед 7 час 144 нед час Нед час нед	1 4 час 144 нед 4
# Государственная итоговая аттестация # Защита выпускной квалификационной рабо	час 72 72 нед 2	час нед час н	ед час нед час	нед час нед	час нед час нед	час 72 нед 2
# Проведение демонстрационного экзамена # КОНСУЛЬТАЦИИ по О	час 72 72 нед 2	Час мед час м час мед час м	ед час нед час ед час нед час	нед час нед нед нед	час нед час нед час нед час нед	48C HEQ 2 72 HEQ 2 72
# КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В						
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ Экзамены (без учета физ. культуры)	11 13 20 40 5904 3852 2144 1708 180	0 612 594 317 277 18 864 630 3	41 289 18	3 648 389 259 36 612 378 229 149 18 1	1 1 252 11·	1 138 36 864 378 254 124 18 5122 782 1
и Зачеты (без учета физ. культуры) Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		1 2 2 3	2 2	4 2	2 1	3 1
# Курсовые проекты (без учета физ. культуры # Курсовые работы (без учета физ. культуры)					
Контрольные работы (без учета физ. культ	уры)					