

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ МО «ДТ
С.Г. Карапетян *С.Г. Карапетян*
« 30 » 08 2018 г.



Учебный план основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Московской области

«Долгопрудненский техникум»

По профессии 43.01.09 Повар ,Кондитер

П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ		4425	825	3600	894	174	0	0	0	152	690	612	828	562	756
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		1236	412	824	738	86	0	0	0	152	258	162	174	40	38
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	102	34	68	54	14				44	24				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	81	27	54	44	10					54				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э	135	45	90	80	10				36	54				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	81	27	54	44	10							54		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	108	36	72	62	10					72				
ОП.06	Охрана труда	Э	54	18	36	26	10				36					
ОП.07	Физическая культура	ДЗ/ДЗ	120	40	80	80							20	20	20	20
ОП.08	Основы калькуляции и учета	ДЗ	135	45	90	68	22				36	54				
ОП.09	Рисунок и лепка	ДЗ	135	45	90	90							54	36		
ОП.10	Деловое общение с потребителем	ДЗ	93	31	62	62							42	20		
ОП.11	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	111	37	74	74							18	18	20	18
ОП.12	Информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	81	27	54	54							28	26		
ПМ.00	Профессиональные модули		3081	413	2776	156	88	0	0	0	0	432	450	654	522	718
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк	486	54	432	16	20	0	0	0	0	432	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Эк	54	18	36	16	20					36				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108	36	72	52	20					72				
УП.01		ДЗ*	180		180							180				
ПП.01		ДЗ*	144		144							144				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк	1071	153	918	48	24	0	0	0	0	0	450	270	198	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э/Э/Эк	189	63	126	102	24						126			

УП.05	Производственное обучение	<i>ДЗ</i>	270		270										270										
ПП.05	Производственная практика	<i>ДЗ</i>	72		72										72										
ПП.00	Производственная практика	<i>ДЗ</i>	180		180										180										
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация														72										
	Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.) Государственная итоговая аттестация (2 недели) 1. Программа базовой подготовки Защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)																								
																Всего	дисциплин и МДК	612	828	576	432	288	210	126	92
																	учебной практики	0	0	0	180	252	312	252	270
																	производственной практики	0	0	0	144	72	144	72	252
																	экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))		2	4	2	1	2	2	1
																	дифференцированных зачетов			3	6	2	5		
	зачетов																								

Модули ПМ-01- 108 ч / 180 +144

ПМ-02 -306 ч /468 +144/

ПМ-03 – 108ч /204 +72/

ПМ-04 -108ч /144+72/

ПМ-05 -196ч /72 +180/