

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области

Утверждаю

Директор ГБПОУ "ЛАТ"

Прозорова Татьяна Анатольевна



27.08.2024г.

Методическая комиссия профессиональных дисциплин: протокол № 1 от 27.08.2024 г.
Протокол № 1 от 27.08.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Ленинский агропромышленный техникум"
наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП 2 г. 10 м

год начала подготовки по УП 2024

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

-

-

-

-

-

-

t

-

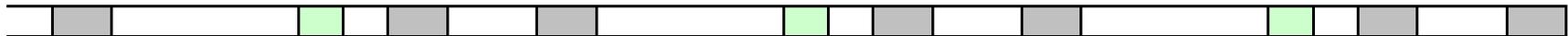
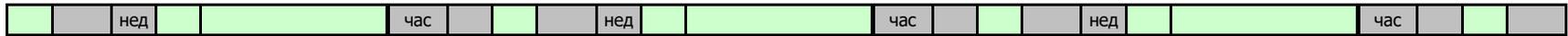
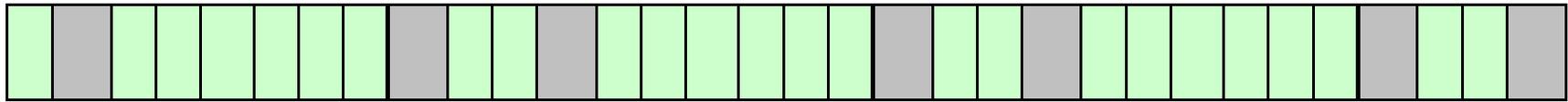
-

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объём ОП	Самост. (с.р.-и.п.)	Консультации	С преподавателем					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Объём ОП	Самост.
												Всего	в том числе							
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26	27	28
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			36	
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5	1	9					1476	12	30	1404	699	705			30		612	12
ОДБ	Базовые дисциплины	3	1	7					1028	12	18	980	392	588			18		346	12
ОДБ.01	Русский язык	1							126		6	114	36	78			6		126	
ОДБ.02	Литература			2					120			120	100	20						
ОДБ.03	История			2					72			72	52	20						
ОДБ.04	Обществознание (включая экономику и право)			2					64			64	52	12						
ОДБ.05	География			1					52			52	40	12					52	
ОДБ.06	Иностранный язык			2					76			76	6	70						
ОДБ.07	Математика	2							208	12	6	184	38	146			6		96	12
ОДБ.08	Физическая культура		2						72			72	2	70					40	
ОДБ.09	Основы безопасности и защиты Родины			2					68			68	18	50						
ОДБ.10	Физика	2							138		6	126	26	100			6			
ОДБ.11	Россия- моя история			1					32			32	22	10					32	
*																				
ОДП	Профильные дисциплины	2		1					416		12	392	297	95			12		266	
ОДП.01	Химия	2							168		6	156	102	54			6		102	
ОДП.02	Биология	1							110		6	98	77	21			6		110	
ОДП.03	Информатика			2					138			138	118	20					54	
*																				
ПОО	Предлагаемые ОО			1					32			32	10	22						
ПОО.01	Индивидуальный проект			2					32			32	10	22						

53	МДК*																		
55	УП.01.01	Учебная практика		4		РП		час	108			108	нед		3				час
56	УП*																		
58	ПП.01.01	Производственная практика		4		РП		час	108			108	нед		3				час
59	ПП*																		
61	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4						6									6	
62		Всего часов по МДК							153			125							
64	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4				509	39		176	111	65				6	
66	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3				49	10		39	25	14					
67	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4				166	29		137	86	51					
68	МДК*																		
70	УП.02.01	Учебная практика		4		РП		час	144			144	нед		4				час
71	УП*																		
73	ПП.02.01	Производственная практика		4		РП		час	144			144	нед		4				час
74	ПП*																		
76	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5						6									6	
77		Всего часов по МДК							215			176							
79	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4				371	22		163	71	92				6	
81	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4				75	10		65	32	33					
82	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4				110	12		98	39	59					

#

Курсовые работы (без учета физ. культуры)	
Контрольные работы (без учета физ. культуры)	



		нед		час				нед				час			144	нед		4		час								360
--	--	-----	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	--	---	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----

		нед		час				нед				час			144	нед		4		час								108
--	--	-----	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	--	---	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----

		нед		час				нед				час			144	нед		4		час								108
--	--	-----	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	-----	-----	--	---	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----

		нед		час				нед				час				нед				час								
--	--	-----	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

		нед		час				нед				час				нед				час								252
--	--	-----	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----

		нед		час				нед				час				нед				час								252
--	--	-----	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----

		нед		час				нед				час				нед				час								
--	--	-----	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

		нед		час				нед				час				нед				час								
--	--	-----	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

		нед		час				нед				час				нед				час								
--	--	-----	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	--

12				18										6													
----	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

12				18										6													
----	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

12	576	305	271			12		864		18	828	394	434			18		612	60	6	396	238	148	10		6		864	59	12	415
----	-----	-----	-----	--	--	----	--	-----	--	----	-----	-----	-----	--	--	----	--	-----	----	---	-----	-----	-----	----	--	---	--	-----	----	----	-----

2				3										1													
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2				7										5													
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

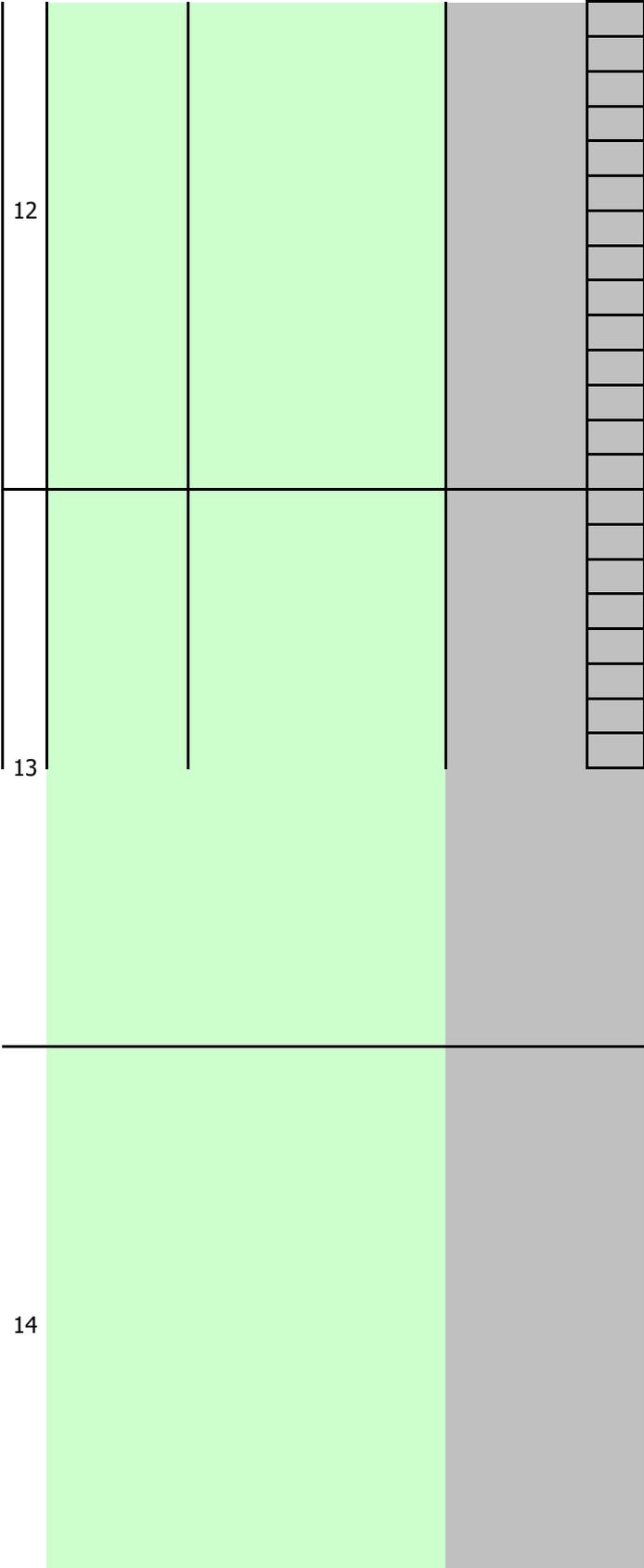
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

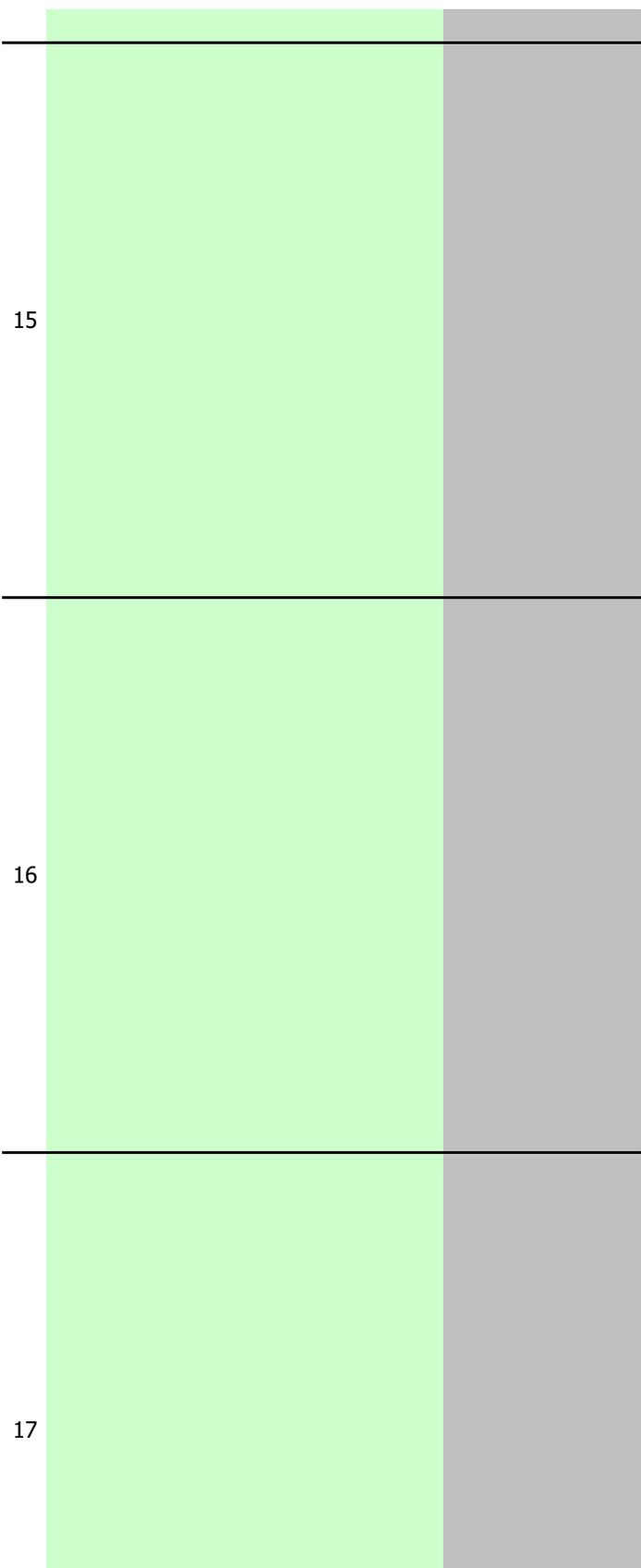
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1				
2				
3				

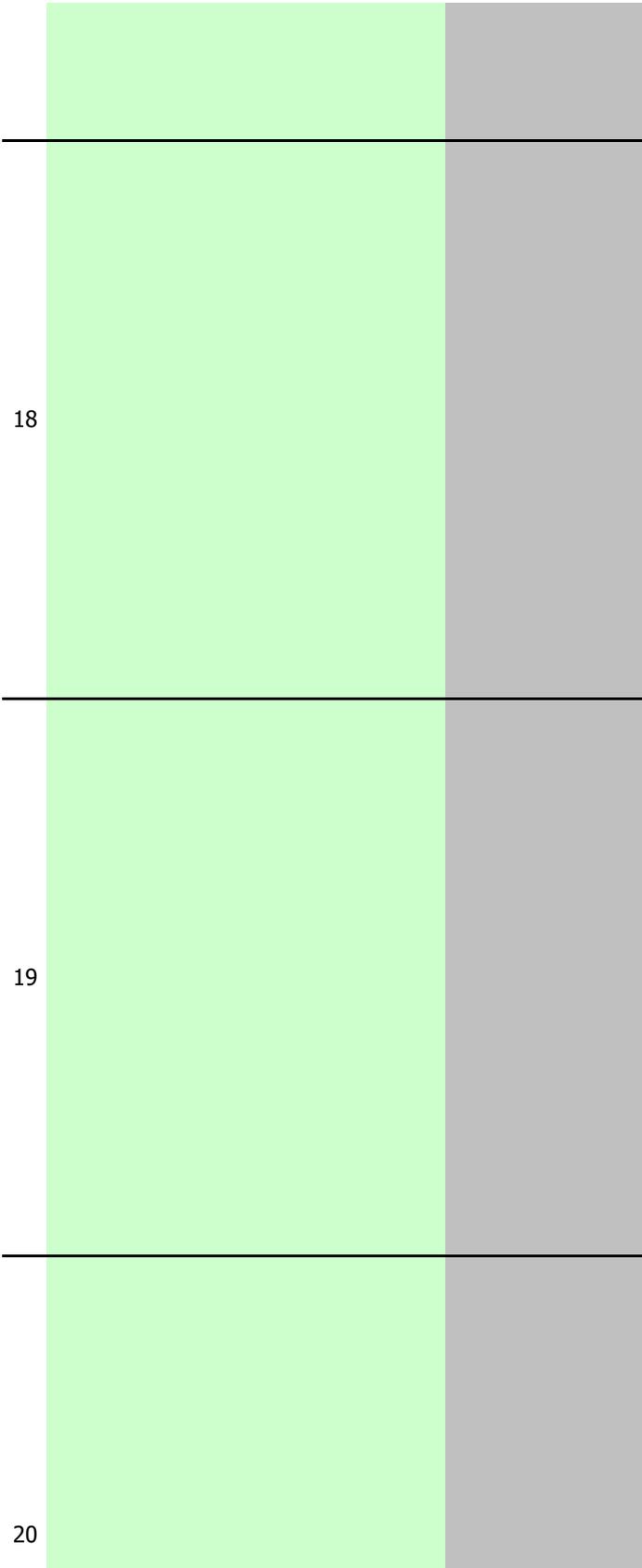
4				
5				
6				

6				
7				
8				

9				
10				
11				

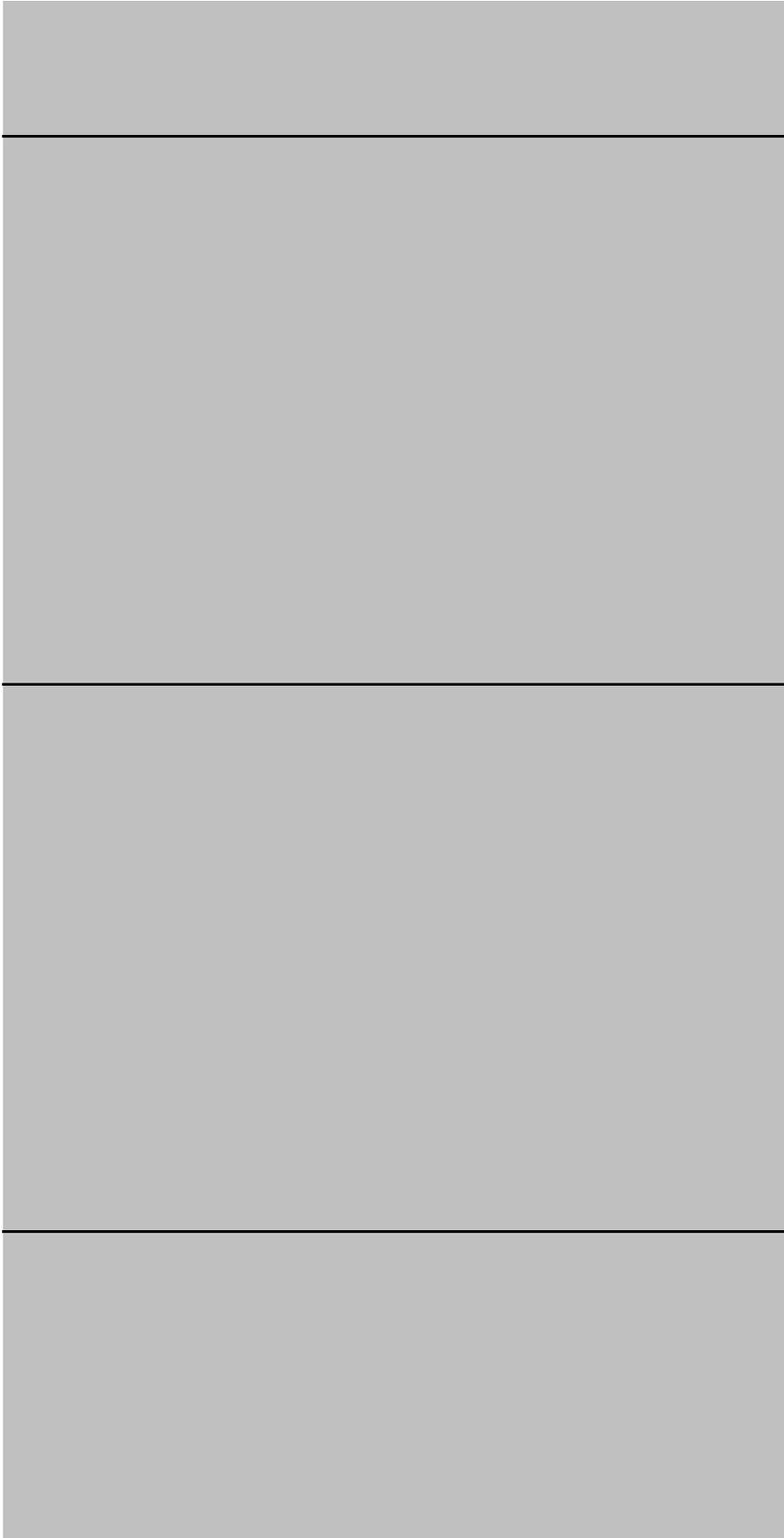














Индекс
ОК 01.
ОК 02.
ОК 03.
ОК 04.
ОК 05.
ОК 06.
ОК 07.
ОК 08.
ОК 09.
ПК 1.1.
ПК 1.2.
ПК 1.3.
ПК 1.4.
ПК 2.1.
ПК 2.2.
ПК 2.3.
ПК 2.4.
ПК 2.5.
ПК 2.6.
ПК 2.7.
ПК 2.8.
ПК 3.1.

ПК 3.2.

ПК 3.3.

ПК 3.4.

ПК 3.5.

ПК 3.6.

ПК 4.1.

ПК 4.2.

ПК 4.3.

ПК 4.4.

ПК 4.5.

ПК 5.1.

ПК 5.2.

ПК 5.3.

ПК 5.4.

ПК 5.5.

Содержание
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

	№

	Пояснения	
	Согласовано	

	Код
--	-----

Наименование ЦК