

УЧЕБНЫЙ ПЛА

программы подготовки квалифицированных рабочих

краевого государственного автономного профессионального образовательного учре:

наименование образовательного учреждения (организ

по профессии среднего профессионального об

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

ОСНОИ

Уровень образов.

квалификация:

повар ↔ кондитер

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы сре

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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий региональной дальневосточной кухни

Утверждаю

директор

Л.В. Менякова

Н

их, служащих

ждение "Хабаровский технологический колледж"
зации)

образования

вное общее образование

ания, необходимый для приема на обучение

2г 10м

год начала подготовки по УП

2024

дного общего образования

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
I																															
II										0	0	0	0	8	8																
III							0	0	0	0	8	8	8	8	8												0	0	0	0	0

Обозначения:



Обучение по циклам



Промежуточная аттестация



Каникулы



Учебная практика



Производственная пр



2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Учебна (Произв обу
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39 1/2	17	22 1/2	1/2		1/2	1
II	22 1/3	10 2/3	11 2/3	2/3	1/3	1/3	6
III	14 1/3	7 2/3	6 2/3	2/3	1/3	1/3	9
Всего	76 1/6	35 1/3	40 5/6	1 5/6	2/3	1 1/6	16

30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август			
	6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
										0											
0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8									
8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8			*	*	*	*	*	*	*	*

актика Государственная итоговая аттестация
 Неделя отсутствует

Практики					ГИА		Каникулы	Всего
я практика одственное чение)		Производственная практика			Прове- дение	нед.		
1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			нед.	нед.
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
	1						11	52
4	2	12	2	10			11	52
4	5	16	5	11	1		2	43
8	8	28	7	21	1		24	147

альпийская
яужа

Вар.
часть

20,99%

612

112

18

18

22

18

36

500

72

72

108
108

320
48
86
72
108
6

612

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]
				[2]
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]
				[2]
				[2]

[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

ОУП.01 Русский язык

ОУП.02 Литература

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок