

Согласовано

Технопарк ООО "ТЭК Урюпинский"
М.М. Москатова К.М.

Утверждаю

Директор

Рыков М.Ю.

26.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Урюпинский 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

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 15698

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь				26 янв - 1 фев	Февраль				23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель				27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль				27 июл - 2 авг	Август						
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	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	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								
	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	31	32		33	34	35	36	37	38	39	40		41	42	43	44		45	46	47	48	49	50	51
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*								
I																	А	К	К																			У	У	У				А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
II															У	У	У	У	К	К						У	У	У	У	У											П	П	П	П	П				А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III						П	П	П	П	П								К	К												У	У	У	У	П	П	П	П	П				А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
IV														У	У	У		К	К						У	У	У	У			П	П	П	П	П	П	П			А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А	А				

Обозначения:

☐ Обучение по циклам

☐ Промежуточная аттестация

☐ Каникулы

☐ У Учебная практика

☐ П Производственная практика

☐

☐ Г Государственная итоговая аттестация

☐ * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение				
	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.	нед.	нед.	нед.		
I	36 1/2	16	20 1/2	1 1/2	1	1/2	3		3					11	52		
II	26 5/6	13	13 5/6	1/6		1/6	9	4	5	5		5		11	52		
III	26 1/2	12	14 1/2	1/2		1/2	4		4	10	5	5		11	52		
IV	21 1/2	13 1/2	8	1 1/2	1/2	1	7	3	4	9		9	2	2	43		
Всего	111 1/3	54 1/2	56 5/6	3 2/3	1 1/2	2 1/6	23	7	16	24	5	19	2	35	199		

[illegible]

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
				[2]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3	Экз	Комплексный экзамен	6	[5]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
4	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, десертов, напитков
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
5	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8	[8]	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента