

«Утверждаю»

Директор ГБУ Калининградской области ПОО

«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

А.В. Даниленков

«01» сентября 2021 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж мехатроники и пищевой индустрии"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

23.02.2007

код

Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

квалификации:

специалист

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКС:

3 г. 10 мес.

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 г.

№ 1568

[illegible]

2 Сводные данные по бюджету времени

		Дифференциация		Общая	самостоятельная	всего учебных занятий	теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Ц	Конс	Промежуто	1 / нед.	24 нед.	15 нед.	12 нед.	11 нед.	8 нед.	9 нед.	11 нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
				4140	230	3910	728	1000	0	136	114	34,0	34,0	34,0	34,0	34,0	34,0	34,0	34,0	2304	1332
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	3		48	6	42												42			48
ОП.12	Экологические основы природопользования	3		32		32									32						32
ОП.13	Основы мировых религиозных культур	3		36		36	24	12					36								36
П.00	Профессиональный цикл			1160	56	1104	0	0	0	60	90	0	0	60	142	232	234	186	250	1980	872
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	№3/1	№3/2Э,Эм	208	6	202	0	0	0	12	18	0	0	60	142	0	0	0	0	270	298
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		Э	64	4	60				6	6			60						48	16
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	138	2	136				6	6				136					72	66
УП.01	Учебная практика	3		180		180	нед	5	180					72	108					72	108
ПП.01	Производственная практика	3		180		180	нед	5	180						180					72	108
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6				6					6	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	№3/1	№3/2Э,Эм	260	22	238	0	0	0	12	18	0	0	0	0	232	6	0	0	578	78
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		Э	64	4	60				6	6					60				48	16
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		Э	190	18	172				6	6					172				128	62
УП.02	Учебная практика	3		144		144	нед	4	144							144				144	
ПП.02	Производственная практика	3		252		252	нед	7	252							72	180			252	
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6						6			6	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	№3/1	№3/2Э,Эм	238	10	228	0	0	0	12	18	0	0	0	0	0	228	0	0	330	232
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч		Э	64	2	62				6	6						62			48	16
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч		Э	168	8	160				6	6						160			96	72
УП.03	Учебная практика	3		108		108	нед	3	108								108			72	36
ПП.03	Производственная практика	3		216		216	нед	6	216								216			108	108
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6						6			6	

		Дифференциация		Объем	самостоятельно	всего учебных занятий	теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Пр	Конс	Промежуто	1/ нед.	2/ нед.	3/ нед.	4/ нед.	5/ нед.	6/ нед.	7/ нед.	8/ нед.	9/ нед.	10/ нед.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				
				4140	230	3910	728	1000	0	136	114	34,0	34,0	34,0	34,0	34,0	34,0	34,0	34,0				
				4140	230	3910	728	1000	0	136	114	578	816	510	544	374	340	340	408	2304	1332		
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6					6				6			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	№з/л	№з/ЭЗ,Эм	196	10	186	0	0	0	12	18	0	0	0	0	0	0	186	0		262	186	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		- - - - - ,Э	64	4	60				6	6							60		48	16		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		- - - - - ,Э	126	6	120				6	6							120		64	62		
УП.04	Учебная практика	- - - - - ,З		108		108	нед	3	108									108		72	36		
ПП.04	Производственная практика	- - - - - ,З		144		144	нед	4	144									144		72	72		
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6							6		6			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	№з/л	№з/ЭЗ,Эм	258	8	250	0	0	0	12	18	0	0	0	0	0	0	0	250		540	78	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		- - - - - ,Э	62	2	60				6	6								60	46	16		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		- - - - - ,Э	190	6	184				6	6								184	128	62		
УП.05	Учебная практика	- - - - - ,З		144		144	нед	4	144										144	144			
ПП.05	Производственная практика	- - - - - ,З		216		216	нед	6	216										216	216			
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6								6	6			
	Промежуточная аттестация																						
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			72															72				
	Самостоятельная работа																						
Всего				5904	230	3910	дисциплин и МДК		1692	0	30	0	0	72	288	216	504	252	360				
Общее количество консультаций						ВСЕГО	учебной практики		684	0	0	0	0	72	108	144	108	108	144				
							производст. практики		1008	0	30	0	0	0	180	72	396	144	216				
							экзаменов					0	0	1	4	2	4	1	2				
							зачетов					1	7	1	6	1	4	0	4				

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен с 02.09.2024 по 02.09.2025