

«Утверждаю»
Директор ОГБПОУ
«Новомичуринский
многоотраслевой техникум»


О.А. Немых

«30» августа 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ОГБПОУ «Новомичуринский многоотраслевой техникум»
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: 42, 43. Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

3.4. План учебного процесса (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

Индекс	Циклы, курсы, предметы	Формы промежуточной аттестации	Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка обучающихся			1 курс		Всего за 1 курс	2 курс			3 курс		Всего за 3 курс
					Всего	Обязательная аудиторная В т.ч.		1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр	Всего за 2 курс	5 семестр	6 семестр	
						Теория	ЛПЗ									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательный цикл		280 8	936	1872	933	939	332	554	886	334	536	870	116	-	116
ОДБ	Базовые образовательные дисциплины	23, 15 ДЗ, 2 Э	222 6	742	1484	739	745									
ОДБ.01	Русский язык	-, ДЗ, -, Э	188	63	125	62	63	32	38	70	17	38	55			
ОДБ.02	Литература	-, ДЗ, -, ДЗ	263	88	175	87	88	23	42	65	23	49	72	38		38
ОДБ.03	История	-, ДЗ, -, ДЗ	257	86	171	85	86	30	58	88	26	57	83			
ОДБ.04	Обществознание	ДЗ, ДЗ	257	86	171	85	86				58	113	171			
ОДБ.05	Иностранный язык	-, ДЗ, -, ДЗ	228	76	152	76	76	26	54	80	25	47	72			
ОДБ.06	Математика	-, ДЗ, -, ДЗ, Э	384	128	256	128	128	51	74	125	30	63	93	38		38
ОДБ.07	Физика	-, ДЗ, -, ДЗ	227	76	151	75	76	28	62	90	22	39	61			
ОДБ.08	География	ДЗ	60	20	40	20	20							40		40
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	108	36	72	36	36	26	46	72						
ОДБ.10	Физическая культура	3,3,3,ДЗ	257	86	171	85	86	42	52	94	34	43	77			
ОДП	Профильные образовательные дисциплины	13, 5 ДЗ, 1Э	582	194	388	194	194									
ОДП.01	Информатика и ИКТ	-, ДЗ	147	49	98	49	49				37	61	98			
ОДП.02	Химия	ДЗ, ДЗ, Э	270	90	180	90	90	42	92	134	46		46			
ОДП.03	Биология	-, -, -, ДЗ	165	55	110	55	55	32	36	68	16	26	42			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	9ДЗ, 1Э	573	191	382	191	191	60	96	156	74	32	106	120	-	120
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	63	21	42	21	21				42		42			
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ, ДЗ	72	24	48	24	24	16	32	48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ, Э	72	24	48	24	24	16	32	48						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	45	15	32	15	15				32		32			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	16	16					32	32			

ОП. 06	Основы калькуляции и учета	ДЗ	90	30	60	30	30	28	32	60						
ОП. 07	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	ДЗ	90	30	60	30	30							60		60
ОП. 08	Организация предпринимательской деятельности	ДЗ	90	30	60	30	30							60		60
П.00	Профессиональный цикл	21ДЗ, 8Эк	615	205	410	206	206									
ПМ.00	Профессиональные модули	21 ДЗ, 8Эк	615	205	410	206	206	76	34	110	60	82	142	158	-	158
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Эк	63	21	42	21	21	42		42						
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	63	21	42	21	21	42		42						
УП 01	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ			72			72		72						
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Эк	51	17	34	17	17		34	34						
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-, ДЗ	51	17	34	17	17		34	34						
УП 02	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ			144				144	144						
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Эк	60	20	40	20	20				40		40			
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	-, ДЗ	60	20	40	20	20				40		40			
УП 03	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ			72						72		72			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Эк	60	20	40	20	20					28	28	12		
МДК. 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-, ДЗ	60	20	40	20	20					28	28	12		12
УП 04	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ			72							36	36	36		36
ПП 04	Производственная практика	ДЗ			216										216	216
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Эк	84	28	56	28	28				20	20	40	16		16
МДК. 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, -, ДЗ	84	28	56	28	28				20	20	40	16		16
УП 05	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ			108						36	36	72	36		36
ПП 05	Производственная практика	ДЗ			252										252	252
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Эк	51	17	34	17	17					34	34			
МДК. 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	51	17	34	17	17					34	34			
УП 06	Учебная практика (производственное)	ДЗ			36							36	36			

	обучение)																
ПП 06	Производственная практика	ДЗ			72							72	72				
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Эк	51	17	34	17	17	34		34							
МДК. 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, ДЗ	51	17	34	17	17	34		34							
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ			36			36		36							
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк	195	65	130	65	65							130		130	
МДК. 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	195	65	130	65	65							130		130	
УП.08	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ			108									108		108	
ПП 08	Производственная практика	ДЗ			288											288	288
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	54	18	36	18	18							36		36	
	Итого по ППКРС, включая физическую культуру				648	324	324										
	ИТОГО на теоретическое обучение		4050	1350	2700												
ПП 00	Производственная (профессиональная) практика				1476 (41 нед)												
УП 00	Учебная практика (производственное обучение)				648 (18 нед)												
ПП.00	Производственная практика				828 (23 нед)												
	Промежуточная аттестация				5 нед												
	Зачеты				9												
	Дифференцированные зачеты				38												
	Экзамены				11												
ГИА	Государственная итоговая аттестация				2 нед												
ГИА 01	Защита выпускной квалификационной работы				1 нед												
ВК 00																	
К 00																	

Учебные военные сборы – 1 неделя (за счёт каникулярного времени вне сетки часов);
Промежуточная аттестация – 5 недель;
Государственная итоговая аттестация - 2 недели.