

РАССМОТРЕН
на заседании методического совета
Протокол № 4 от 02.06.2015 года

ПРИНЯТ
решением педагогического совета
Протокол № 10 от 29.06.2015 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «САТТ
им. К.К. Рокоссовского»

Е.А. Громаков
Приказ № 4-38802 от 30.06. 2015 года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих, должностям служащих
областного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Свободинский аграрно–технический техникум им. К.К. Рокоссовского»
Золотухинского района Курской области
Профессия 19.01.17 Повар, кондитер.

Квалификации:

Повар III-IV разряда, кондитер III-IV разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 10 месяцев

на базе среднего (полного) общего образования

1. План учебного процесса (для ППКРС)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам	
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная		1 семестр	2 семестр
					всего занятий	в т.ч. лабораторных, практических		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		404	130	274	136	242	32
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	З, -	46	14	32	16	32	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Дз, -	48	16	32	16	32	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э, -	74	24	50	24	50	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	З, -	46	14	32	16	32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	З, -	48	16	32	16	32	
ОП.06	Основы калькуляции и учета в общественном питании		46	14	32	16	32	
ОП.07	Охрана труда в общественном питании		48	16	32	16	32	
ОП.08	Рисование и лепка		48	16	32	16		32
П.00	Профессиональный цикл		508	170	1094	926	324	770
ПМ.00	Профессиональные модули							
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	- , 1 / 1	36	12	66	54	66	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		36	12	24	12	24	
УП.01					12	12	12	
ПП.01					30	30	30	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	- , 1 / 1	54	18	96	78	96	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Дз	54	18	36	18	36	
УП.02					30	30	30	
ПП.02					30	30	30	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Эж, -	46	16	90	76	90	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Дз, -	46	16	30	16	30	
УП.03					24	24	24	
ПП.03					36	36	36	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	- , 1 / 1	44	14	84	68	72	12
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Дз, -	44	14	30	14	30	
УП.04					24	24	24	
ПП.04					30	30	18	12
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	- , Эж	62	20	138	116		138

1	2	3	4	5	6	7	8	9
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	- , Дз	62	20	42	20		42
УП.05		- , Дз			48	48		48
ПП.05					48	48		48
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		28	10	66	58		66
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Дз	28	10	18	10		18
УП.06					24	24		24
ПП.06					24	24		24
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	- , Эж	18	6	48	42		48
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	- , Дз	18	6	12	6		12
УП.07					18	18		18
ПП.07		- , Дз			18	18		18
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	- , Эж	220	74	506	434		506
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		174	58	116	58		116
МДК.08.02	Современные технологии приготовления и оформления пирожных		18	6	12	6		12

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
УП.08		- , Дз			180	180		180
ПП.08		- , Дз			180	180		180
ФК	Физическая культура	3	72	36	36	36	28	8
	ВСЕГО:		986	336	1404	1098	594	810
ПА.00	Промежуточная аттестация				36		18	18
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация				36			36
Консультации – 100 час.					Всего	дисциплин и МДК	462	154
Государственная (итоговая) аттестация: по квалификации «повар» - 18 ч., по квалификации «кондитер» - 18 ч.								
Выпускная квалификационная работа: 1) повар, 2) кондитер								