

РАССМОТРЕН


на заседании методического совета  
Протокол № 1 от 28.08 2013 года

ПРИНЯТ

решением педагогического совета  
Протокол № 1 от 28.08 2013 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБОУ НПО ПУ № 26  
имени К.К. Рокоссовского

  
Е.А. Громаков  
«28» 08 2013 года

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы  
начального профессионального образования  
областного бюджетного образовательного учреждения начального  
профессионального образования профессионального училища № 26  
имени К.К. Рокоссовского Золотухинского района Курской области  
по профессии начального профессионального образования**

### **260807.01 Повар, кондитер**

Квалификации: повар III-IV разряда, кондитер III-IV  
разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 5 месяцев  
на базе основного 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		I курс		II курс		III курс		
					всего занятий	в т.ч.	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 2 нед.	
7	8	9	10	11	12	13	14						
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2897</b>	<b>966</b>	<b>1931</b>	<b>1445</b>	<b>486</b>	<b>413</b>	<b>554</b>	<b>403</b>	<b>561</b>		
<b>ОДБ</b>	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>2171</b>	<b>724</b>	<b>1447</b>	<b>990</b>	<b>457</b>	<b>311</b>	<b>433</b>	<b>293</b>	<b>410</b>		
ОДБ.01	Русский язык	__, __, __, Э	117	39	78	78	0	17	23	17	21		
ОДБ.02	Литература	__, __, __, Дз	315	105	210	210	0	37	65	51	57		
ОДБ.03	Иностранный язык	3, 3, 3, Дз	270	90	180	0	180	34	53	33	60		
ОДБ.04	История	__, __, __, Дз	210	70	140	140	0	34	46	17	43		
ОДБ.05	Обществознание	__, __, __, Дз	234	78	156	156	0	33	45	32	46		
ОДБ.06	Математика	__, __, __, Э	410	137	273	268	5	54	75	64	80		
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	__, __, __, Дз	135	45	90	30	60	17	17	17	39		
ОДБ.08	География	__, __, __, Дз	59	20	39	33	6	17	22				
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	__, __, __, Дз	105	35	70	65	5	17	20	17	16		
ОДБ.10	Физическая культура	3, 3, 3, Дз	316	105	211	10	201	51	67	45	48		
<b>ОДП</b>	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>726</b>	<b>242</b>	<b>484</b>	<b>455</b>	<b>29</b>	<b>102</b>	<b>121</b>	<b>110</b>	<b>151</b>		
ОДП.11	Физика	__, __, __, Э	330	110	220	208	12	51	49	51	69		
ОДП.12	Химия	__, __, __, Дз	246	82	164	154	10	34	48	34	48		
ОДП.13	Биология	__, __, __, Дз	150	50	100	93	7	17	24	25	34		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>327</b>	<b>90</b>	<b>237</b>	<b>107</b>	<b>130</b>	<b>60</b>	<b>99</b>	<b>40</b>	<b>25</b>	<b>13</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	__, __, __, Дз	46	14	32	14	18	15	17				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	__, __, __, Дз	48	16	32	14	18	15	17				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	__, __, __, Э	67	22	45	15	30	15	30				

<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>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	_,_,_Дз	46	14	32	14	18			13	19		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	_,_Дз	48	16	32	16	16	15	17				
ОП.06	Основы калькуляции и учета в общественном питании	_,_,_,_Дз	48	16	32	16	16			13	6	13	
ОП.07	Охрана труда в общественном питании	_,_,_Дз	48	16	32	18	14	-	18	14			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1329</b>	<b>198</b>	<b>1131</b>								
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1329</b>	<b>198</b>	<b>1131</b>	<b>159</b>	<b>216</b>	<b>105</b>	<b>139</b>	<b>152</b>	<b>184</b>	<b>551</b>	<b>-</b>
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	_,_Э	62	7	55	7	6	37	18				
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		20	7	13	7	6	13					
УП.01		3,_)	12		12			12					
ПП.01		_,_3	30		30			12	18				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	_,_Э	118	20	98	14	24	68	30				
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		58	20	38	14	24	38					
УП.02		3,_)	30		30			30					
ПП.02		_,_3	30		30				30				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	_,_Э	107	16	91	13	18		91				
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		30	10	20	8	12		20				
МДК.03.02	Технология приготовления супов и соусов лечебного и диетического питания		17	6	11	5	6		11				
УП.03		_,_3	24		24				24				
ПП.03		_,_3	36		36				36				
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	_,_,_,_Э	115	22	93	15	24			63	30		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и		61	22	39	15	24			39			

	приготовления блюд из рыбы												
УП.04		3	24		24					24			
ПП.04		3	30		30						30		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э	186	31	155	29	30			89	66		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		90	31	59	29	30			59			
УП.05		3	48		48					30	18		
ПП.05		3	48		48						48		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э	110	22	88	16	24				88		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		62	22	40	16	24				40		
УП.06		3	24		24						24		
ПП.06		3	24		24						24		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э	68	12	56	8	12					56	
МДК.07.01	Технология приготовления и оформления сладких блюд и напитков		32	12	20	8	12					20	
УП.07		3	18		18							18	
ПП.07		3	18		18							18	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	563	68	495	57	78					495	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		203	68	135	57	78					135	
УП.08		3	180		180							180	
ПП.08		3	180		180							180	
<b>ФК</b>	<b>Физическая культура</b>	Дз	72	36	36	0	36					36	
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	3 нед.							24	-	36	12	
<b>Г(И)А</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	1 нед.											36
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>4625</b>	<b>1290</b>	<b>3335</b>	<b>1711</b>	<b>868</b>	<b>578</b>	<b>792</b>	<b>595</b>	<b>770</b>	<b>600</b>	

<b>Консультации – 250 час.</b> <b>Государственная итоговая аттестация:</b> <b>по квалификации «повар» - 18 ч.,</b> <b>по квалификации «кондитер» - 18 ч.</b> <b>Выпускная квалификационная работа:</b> <b>1) повар,</b> <b>2) кондитер</b>	<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	524	684	541	626	204	
		учебной практики	42	24	54	42	198	
		производственной практики	12	84	-	102	198	-
		экзаменов	-	4	-	6	1	1
		дифф.зачетов		4	1	10	2	
		зачетов	4	6	3	5	4	