

РАССМОТРЕН

на заседании методического совета

Протокол № 2 от 11.11 2014 года

ПРИНЯТ

решением педагогического совета

Протокол № от 13.11. 2014 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОБПОУ «САТТ

им. К.К. Рокоссовского»

Е.А. Громаков

Приказ № от 2014 года



1-1780 от 17.11.14г

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

Квалификация:

Повар III-IV разряда, кондитер III-IV разряда

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования –
естественно - научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Профессия: 19.01.17 Повар, кондитер

Срок обучения: 2 года 10 месяцев

<i>Курсы</i>	<i>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</i>	<i>Учебная практика</i>	<i>Производственная практика по профилю специальности</i>	<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>Государственная итоговая аттестация</i>	<i>Каникулы</i>	<i>Всего</i>
I курс	33,5	2,3	4,2	1	0	11	52
II курс	32,6	2,7	3,7	2	0	11	52
III курс	9,9	10,5	17,6	1	2	2	43
Всего	76,0	15,5	25,5	4	2	24	147

2. 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. 20 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	0/10/3	3128	1076	2052	1566	486	447	602	420	583		
ОДБ	Базовые дисциплины		2308	769	1539	1082	457	335	468	301	435		
ОДБ.01	Русский язык	_,_,_Э	168	56	112	112	0	27	37	20	28		
ОДБ.02	Литература	_,_,_Дз	315	105	210	210	0	37	65	51	57		
ОДБ.03	Иностранный язык	_,_,_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	480	160	320	315	5	64	89	69	98		
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	_,_,_Дз	135	45	90	30	60	17	17	17	39		
ОДБ.08	География	_,_Дз	75	25	50	44	6	21	29	-	-		
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	_,_,_Дз	105	35	70	65	5	17	20	17	16		
ОДБ.10	Физическая культура	_,_,_Дз	316	105	211	10	201	51	67	45	48		
ОДП	Профильные дисциплины		820	307	513	484	29	112	134	119	148		
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	244	115	129	122	7	27	37	34	31		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/5/1	327	90	237	107	130	60	99	39	30	9	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	_,_Дз	44	12	32	14	18	15	17				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	_,_Дз	44	12	32	14	18	15	17				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	_,_Э	63	18	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	_,_,_3	44	12	32	14	18			13	19		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	_,Дз	44	12	32	16	16	15	17				
ОП.06	Основы калькуляции и учета в общественном питании	_,_,_,Дз	44	12	32	16	16			12	11	9	
ОП.07	Охрана труда в общественном питании	_,_,Дз	44	12	32	18	14	-	18	14			
П.00	Профессиональный цикл		2049	198	1851								
ПМ.00	Профессиональные модули	9/8/8	2049	198	1851	159	216	105	139	153	179	568	707
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 подготовки сырья и 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		47	16	31	13	18		31				
УП.03		_,3	24		24				24				
ПП.03		_,Дз	36		36				36				
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	_,_,_Э	241	22	219	15	24			153	66		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		61	22	39	15	24			39			
УП.04		_,_,Дз	60		60					60			
ПП.04		_,_,_,Дз	120		120					54	66		

<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>
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	_,_,_,Э	324	31	293	29	30				113	180	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		90	31	59	29	30				59		
УП.05		_,_,_,Дз	84		84						54	30	
ПП.05		_,_,_,Дз	150		150							150	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	_,_,_,Э	194	22	88	16	24					172	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		62	22	40	16	24					40	
УП.06		_,_,_,З	48		48							48	
ПП.06		_,_,_,З	84		84							84	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	_,_,_,Э	140	12	56	8	12					128	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		32	12	20	8	12					20	
УП.07		_,_,_,З	42		42							42	
ПП.07		_,_,_,З	66		66							66	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	_,_,_,Э	863	68	795	57	78					88	707
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	_,_,_,Дз	203	68	135	57	78					28	107
УП.08		_,_,_,Дз	258		258							60	198
ПП.08		_,_,_,Дз	402		402								402
ФК	Физическая культура	_,_,_,Дз	72	36	36	0	36					17	19
ПА.00	Промежуточная аттестация	4 нед.							24		72	18	30
Г(И)А	Государственная итоговая аттестация	2 нед.											72
	ВСЕГО:	10/24/12	5576	1400	4176	1832	868	612	840	612	792	594	726

	Всего часов теоретического обучения		4100	1400	2700								
	Практика		1476		1476								
	Обязательная часть		1476		1476								
	Вариативная часть												
	В том числе												
	Обязательная часть учебных циклов ППКРС и раздел «Физическая культура»		756	252	504								
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		232	72	160								
П.00	Профессиональный учебный цикл		452	144	308								
ФК.00			72	36	36								
	Вариативная часть учебных циклов и разделов ППКРС		216	72	144								
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		95	18	77								
П.00	Профессиональный учебный цикл		121	54	67								
	Итого по обязательной части ППКРС, включая раздел «Физическая культура», и вариативной части ППКРС		972	324	648								
<p>Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый год обучения.</p> <p>Государственная итоговая аттестация: по квалификации «повар» - 36 ч., по квалификации «кондитер» - 36 ч.</p> <p>Выпускная квалификационная работа: 1) повар, 2) кондитер с ___ по ___ июня (2 недели)</p>						Всего	дисциплин и МДК	558	732	498	672	114	126
							учебной практики	42	24	60	54	180	198
							производственной практики	12	84	54	66	300	402
							экзаменов	-	4	-	4	3	1
							дифф.зачетов	-	5	2	10	3	4
							зачетов	2	3	-	1	4	-