

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-ЗР/06 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»
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	всего занятий	обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
						в т.ч.	лекций	лаб.практ.ч. занят.	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	3/7/3	3078	1026	2052	1522	530	449	583	437	583		
	Общие												
ОУП.01	Русский язык и литература	__,__,Э	520	170	350	350	0	85	120	81	64		
ОУП.02	Иностранный язык	__,__,Дз	265	85	180	0	180	34	36	34	76		
ОУП.03	Математика	__,__,Э	475	155	320	315	5	64	89	67	100		
ОУП.04	История	__,__,Дз	265	85	180	180	0	40	48	32	60		
ОУП.05	Физическая культура	3,3,__,Дз	343	111	232	4	228	51	70	51	60		
ОУП.06	Основы безопасности жизнедеятельности	__,__,Дз	103	31	72	67	5	17	20	17	18		
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>												
ОУП.07	Информатика	__,__,Дз	190	60	150	50	100	35	51	37	27		
ОУП.08	Физика	__,__,Э	325	105	200	188	12	47	43	46	64		
ОУП.09	Химия	__,__,Дз	295	95	200	190	10	40	56	40	64		
	<i>Дополнительные</i>												
ОУП.10	Основы социологии и политологии	__,__,Дз	247	79	168	168	0	36	50	32	50		
	<i>Индивидуальный проект</i>	__,__,З	50	50									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/6/1	327	90	237	107	130	60	81	42	44	10	
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	→, →, →, Дз	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			13	9	10	
ОП.07	Охрана труда в общественном питании	→, →, →, Дз	44	12	32	18	14	-		16	16		
П.00	Профессиональный цикл		2049	198	1851								
ПМ.00	Профессиональные модули	9/8/8	2049	198	1851	159	216	97	188	133	165	561	707
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э, →	104	7	97	7	6	97					
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		20	7	13	7	6	13					
УП.01		З, →	24		24			24					
ПП.01		З, →	60		60			60					
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	→, Э	208	20	188	14	24		188				
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	→, Дз	58	20	38	14	24		38				
УП.02		→, З	60		60				60				
ПП.02		→, З	90		90				90				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	→, →, →, Э	197	16	181	13	18			133	48		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		47	16	31	13	18			31			
УП.03		→, →, З	48		48					48			
ПП.03		→, →, →, Дз	102		102					54	48		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	→, →, →, →, Э	199	22	177	15	24				117	60	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		61	22	39	15	24				39		
УП.04		→, →, →, З	48		48						48		
ПП.04		→, →, →, →, З	90		90						30	60	

<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	288	31	257	29	30					257	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		90	31	59	29	30					59	
УП.05		_,_,_,Дз	72		72							72	
ПП.05		_,_,_,Дз	126		126							126	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	_,_,_,Э	146	22	124	16	24					124	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		62	22	40	16	24					40	
УП.06		_,_,_,З	36		36							36	
ПП.06		_,_,_,З	48		48							48	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	_,_,_,Э	104	12	92	8	12					92	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		32	12	20	8	12					20	
УП.07		_,_,_,Дз	30		30							30	
ПП.07		_,_,_,Дз	42		42							42	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	_,_,_,Э	803	68	735	57	78					28	707
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		203	68	135	57	78					28	107
УП.08		_,_,_,_, Дз	240		240								240
ПП.08		_,_,_,_, Дз	360		360								360
ФК	Физическая культура	_,_,_,_, Дз	72	36	36	0	36					17	19
ПА.00	Промежуточная аттестация	4 нед.						6	12		72	24	30
Г(И)А	Государственная итоговая аттестация	2 нед.											72
	ВСЕГО:	12/22/12	5576	1400	4176	1832	868	606	852	612	792	588	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	522	702	510	666	174	126
							учебной практики	24	60	48	48	138	240
							производственной практики	60	90	54	78	276	360
							экзаменов	1	2	-	4	4	1
							дифф.зачетов	-	4	-	10	5	3
							зачетов	3	3	1	2	3	-