

УТВЕРЖДАЮ
директор КГБПОУ "Зеленогорский техникум
промышленных технологий и сервиса"
_____ С.П. Родченко

приказ от "01" сентября 2016 г. № 386

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования

краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»

наименование образовательного учреждения

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

код и наименование профессии СПО

Квалификация:	Повар
	Кондитер
Форма обучения	очная
Нормативный срок обучения	<u>2</u> года <u>10</u> месяцев
На базе	<u>основного общего</u> образования
Профиль профессионального образования	<u>естественнонаучный</u>

3. План учебного процесса по ППКРС 19.01.17 Повар, кондитер на 2016 - 2019 учебный год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся				Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
			Максимальная	самостоятельная учебная нагрузка	обязательная		I курс			II курс			III курс			обязательная часть	вариативная часть	обязательная часть	вариативная часть
					всего занятий	в т.ч. лаб.и практи. занятия	1 семестр	2 семестр	Всего	3 семестр	4 семестр	Всего	5 семестр	6 семестр	Всего				
							17,0	23,5	40,5	16,5	22,0	38,5	16,0	21,0	37,0				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательный цикл	0-3/0-Д3/3-Э	3078	1026	2052	0	488	244	732	254	342	596	394	330	724				
О.00	Общие общеобразовательные дисциплины	0-3/3-1/3/2-Э	1710	570	1140	0	403	207	610	222	194	416	42	72	114				
ОУД.01	Русский язык и литература	Э-Э-Э-Э-Э	432	144	288		103	52	155	66	67	133			0				
ОУД.02	Иностранный язык	Э-Э-Д3-Э-Э	261	87	174		79	38	117	30	27	57			0				
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Э-Э-Э-Э-Э	354	118	236		85	34	119	54	63	117			0				
ОУД.04	История	Э-Д3-Э-Э-Э	257	86	171		85	50	135	36		36			0				
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,3,Д3-Э	299	100	199		51	33	84	36	37	73	42		42				
ОУД.06	ОБЖ	Э-Э-Э-Э-Д3	108	36	72				0			0		72	72				
О.00	Общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	0-3/6-Д3/1-Э	1368	456	912	0	85	37	122	32	148	180	352	258	610				
ОУД.07	Информатика	Э-Э-Э-Д3-Э	197	66	131				0		32	32	99		99				
ОУД.08	Физика	Э-Э-Д3-Э-Э	279	93	186		85	37	122	32	32	64			0				
ОУД.09	Химия	Э-Э-Э-Э-Д3	300	100	200				0		46	46	73	81	154				
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	Э-Э-Э-Э-Д3	257	86	171				0		38	38	70	63	133				
ОУД.15	Биология	Э-Э-Э-Э-Э	120	40	80				0		0	0	80		80				
ОУД.16	География	Э-Э-Э-Э-Д3	108	36	72				0			0	30	42	72				
ОУД.17	Экология	Э-Э-Э-Э-Д3	108	36	72				0			0		72	72				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3-3/2-Д3/1-Э	331	113	226	0	80	0	80	0	62	62	0	84	84	232	99	160	66
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Д3-Э-Э-Э-Э	60	20	40			40		40		0			0	48	12	32	8
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Д3-Э-Э-Э-Э	60	20	40			40		40		0			0	48	12	32	8
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э-Э-Э-Э-Э	91	31	62				0		62	62			0	46	45	32	30
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной	Э-Э-Э-Э-Д3	72	26	52				0			0		52	52	42	30	32	20
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	Э-Э-Э-Э-Э	48	16	32				0			0		32	32	48	0	32	0
П.00	Профессиональный цикл включая раздел "Физическая культура"	0-3/19-Д3/6-Э	2117	229	1898	0	44	602	646	340	388	728	182	342	524				
ПМ.00	Профессиональные модули	0-3/18-Д3/6-Э	2045	193	1862	0	44	602	646	340	388	728	182	306	488	452	117	308	78

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся				Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам(час. в семестр)									Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка		
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс			II курс			III курс			обязательная часть	вариативная часть	обязательная часть	вариативная часть	
					всего занятий	в т.ч. лаб.и практич. занятия	1 семестр	2 семестр	Всего	3 семестр	4 семестр	Всего	5 семестр	6 семестр	Всего					
							17,0	23,5	40,5	16,5	22,0	38,5	16,0	21,0	37,0					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0-3/1-ДЗ/0-Э	120	16	104	0	44	60	104	0	0	0	0	0	0	0				
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	48	16	32		32		32			0			0	48	0	32	0	
УП.01			36		36		12	24	36			0			0					
ПП.01			36		36			36	36			0			0					
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0-3/1-ДЗ/0-Э	156	16	140	0	0	140	140	0	0	0	0	0	0	0				
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	48	16	32			32	32			0			0	48	0	32	0	
УП.02			36		36			36	36			0			0					
ПП.02			72		72			72	72			0			0					
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0-3/1-ДЗ/0-Э	156	16	140	0	0	140	140	0	0	0	0	0	0	0				
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	48	16	32			32	32			0			0	48	0	32	0	
УП.03			36		36			36	36			0			0					
ПП.03			72		72			72	72			0			0					
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0-3/3-ДЗ/1-Э(ПМ.01(4))	285	23	262	0	0	262	262	0	0	0	0	0	0	0				
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	69	23	46			46	46			0			0	48	21	32	14	
УП.04		ДЗ	108		108			108	108			0			0					
ПП.04		ДЗ	108		108			108	108			0			0					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся				Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам(час. в семестр)									Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка	
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная	в т.ч. лаб.и практ. занятия	I курс			II курс			III курс			обязательная часть	вариативная часть	обязательная часть	вариативная часть
							1 семестр	2 семестр	Всего	3 семестр	4 семестр	Всего	5 семестр	6 семестр	Всего				
							17,0	23,5	40,5	16,5	22,0	38,5	16,0	21,0	37,0				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0-3/2-Д3/2-Э(ПМ.05)	456	44	412	0	0	0	0	340	72	412	0	0	0				
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ЭЭЭЭЭ	132	44	88			0	88		88			0	87	45	58	30	
УП.05		ЭЭДЭЭЭЭ	144		144			0	144		144			0					
ПП.05		ЭЭДЭЭЭЭ	180		180			0	108	72	180			0					
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0-3/2-Д3/0-Э	156	16	140	0	0	0	0	140	140	0	0	0					
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и	ЭЭЭДЭЭЭ	48	16	32			0		32	32			0	48	0	32	0	
УП.06		ЭЭЭЭЭЭЭ	36		36			0		36	36			0					
ПП.06		ЭЭЭДЭЭЭ	72		72			0		72	72			0					
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	0-3/3-Д3/1-Э(ПМ.06 Э)	192	16	176	0	0	0	0	176	176	0	0	0					
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ЭЭЭДЭЭЭ	48	16	32			0		32	32			0	48	0	32	0	
УП.07		ЭЭЭЭДЭЭЭ	72		72			0		72	72			0					
ПП.07		ЭЭЭДЭЭЭ	72		72			0		72	72			0					
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0-3/2-Д3/2-Э(ПМ.08)	524	46	488	0	0	0	0	0	0	182	306	488					
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ЭЭЭЭЭЭ	128	46	92			0		0	92			92	77	51	58	34	
УП.08		ЭЭЭЭЭЭДЭ	180		180			0		0	90	90	180						
ПП.08		ЭЭЭЭЭЭДЭ	216		216			0		0		216	216						
ФК.00	Физическая культура	ЭЭЭЭЭЭДЭ	72	36	36			0		0			36	36	72		36		
	ВСЕГО	3-3/29-Д3/10-Э	5580	1404	4176	0	612	846	1458	594	792	1386	576	756	1332	756	216	504	144
ГИА	Государственная итоговая аттестация (нед.)													2	972		648		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся		Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка			
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс			II курс			III курс			обязательная часть	вариативная часть	обязательная часть	вариативная часть
					всего	в т.ч. лаб. и занятия	1 семестр	2 семестр	Всего	3 семестр	4 семестр	Всего	5 семестр	6 семестр	Всего				
							17,0	23,5	40,5	16,5	22,0	38,5	16,0	21,0	37,0				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<p>Консультации для обучающихся предусматриваются по очной форме обучения образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе</p> <p>Государственная итоговая аттестация:</p> <p>Выпускная квалификационная работа</p> <p>с _____ по _____ (**нед.)</p>			Всего	дисциплин и	600	354	954	342	468	810	486	450	936						
				учебной	12	204	216	144	108	252	90	90	180						
				производств.	0	288	288	108	216	324	0	216	216						
				экзаменов	0	1	1	1	4	5	2	1	3						
				дифф. зачетов	3	5	8	2	8	10	1	8	9						
				зачетов	1	1	2	1	1	2	1	2	3						