

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 по профессии 19.01.17 **Повар, кондитер**
 среднего профессионального образования
 2016-2017 учебный год

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МД, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Разделение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
					Всего занятий	в т.ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						Лекций, уроков	Лабораторные работы, практические занятия	15н. +2	15н. +8	14н. +2	14н. +8	7н. +10	10н. +11
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	0/10/3	3072	1020	2052	842	1210	472	460	388	456	116	160
ОУД.00	Общие дисциплины и дисциплины по выбору	0/8/3	2697	897	1800	780	1020	472	460	358	400	60	50
ОУД.01	Русский язык и литература	-, -, -, Э	427	142	285	285		70	73	70	72		
ОУД.02	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	256	85	171		171	28	30	28	30	30	25
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, -, Э	342	114	228		228	52	52	52	72		
ОУД.04	История	-, -, -, ДЗ	256	85	171	41	130	42	43	44	42		
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,3	256	85	171	2	169	28	30	28	30	30	25
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	108	36	72		72	36	36				
ОУД.07	Информатика	-, -, -, ДЗ	162	54	108	40	68	20	20	30	38		
ОУД.08	Физика	-, -, ДЗ	162	54	108	90	18	48	30	30			
ОУД. 09	Химия	-, -, -, Э	256	85	171	147	24	34	32	33	72		
ОУД.10	Обществознание (вкл. Экономику и право)	-, -, -, ДЗ	256	85	171	71	100	42	42	43	44		

ОУД.11	Биология	-,ДЗ	108	36	72	52	20	36	36				
ОУД.12	География	-,ДЗ	108	36	72	52	20	36	36				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Дополнительные дисциплины	0/3/0	378	126	252	62	190	-	-	30	56	56	110
УД.01/ УД.02	Основы рисования и лепки/Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий	дз	150	50	100	20	80					20	80
УД.03/ УД.04	Деловой этикет/ Культурология	дз	123	41	82	22	60				16	36	30
УД.05/ УД.06	Основы здорового питания/ЗОЖ	дз	105	35	70	20	50			30	40		
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»		987 +756	339	648	206	442	68 +72	80 +288	116 +72	48 +288	136 +360	200 +396
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/3/2	363	121	242	78	164	36	48	80	-	32	46
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	54	18	36	14	22	36					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,Э	96	32	64	24	40		24	40			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,Э	96	32	64	24	40		24	40			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-;-;-; ДЗ	69	23	46	16	30						46
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-;-;-; ДЗ	48	16	32		32					32	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
П.00	Профессиональный цикл		552 +756	182	370 +	128	242	32 +72	32 +288	36 +72	48 +288	104 +360	118 +396
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0/1/1Э _к	48 +72	16	32 +	10	22	32 +72	+108				
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	ДЗ	48	16	32	10	22	32					
УП.ПМ.01 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд из овощей и грибов(2 недели)		ДЗ			72			72					
ПП.ПМ.01 (3недели)		ДЗ			108				108				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	0/1/1Э _к	48 +72	16	32 +72	10	22	-	32 +180				
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-,ДЗ	48	16	32	10	22		32				
УП.ПМ.02 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста (2 недели)		-,ДЗ			72				72				
ПП.ПМ.02 (3 недели)		-,ДЗ			108				108				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0/1/1Э _к	56 +72	20	36 +72	12	24			36 +180			
МДК.03.01	Технология приготовления	-,ДЗ	56	20	36	12	24			36			

	супов и соусов												
УП.ПМ.03	по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению супов и соусов (2 недели)	-,ДЗ			72					72			
ПП.ПМ.03	(3 неделя)	-,ДЗ			108						108		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0/1/1Эк	70 +72	22	48 +72	18	30				48 +180		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-,ДЗ	70	22	48	18	30				48		
УП.ПМ.04	по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд из рыбы (2 недели)	-, -,ДЗ			72						72		
ПП.ПМ.04	(3 недели)	-, -,ДЗ			108						108		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0/1/1Эк	86 +144	28	58 +144	20	38					58 +216	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-, -, -,ДЗ	86	28	58	20	38					58	
УП.ПМ.05	по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы (2 недели)	-, -, -,ДЗ			72							72	
ПП.ПМ.05	(4 недели)	-, -, -,ДЗ			144							144	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0/1/1Эк	68 +72	22	46 +72	16	30					46 +144	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, -, -, -,ДЗ	68	22	46	16	30					46	
УП.ПМ.06	по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок (2 недели)	-, -, -, -,ДЗ			72							72	
ПП.ПМ.06	(2 недели)	-, -, -, -,ДЗ			72							72	
ПМ.07	Приготовление сладких	0/1/1Эк	48	16	32	12	20						32

	блюды и напитков		+ 72		+ 72								+108	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, -, -, Дз	48	16	32	12	20						32	
УП.ПМ.07 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению сладких блюд и напитков (1 неделя)		-, -, -, Дз			36								36	
ПП.ПМ.07	(2 недели)	-, -, -, Дз			72								72	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0/1/1Эк	128 +180	42	86 +180	30	56						86 +288	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, Дз	128	42	86	30	56						86	
УП.ПМ.08 по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (3 недели)		-, -, -, Дз			108								108	
ПП.ПМ.08	(5 недели)				180								180	
ФК.00	Физическая культура	-, -, -, 3	72	36	36		36						36	
	Всего:		4059 +1476	1359	2700 +1476	1048	1652	540 +72	540 +288	504 +72	504 +288	252 +360	360 +396	
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация (2 неделя)		36		36								2	
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы												2	
ПА.00	Промежуточная аттестация (5 недель)													
ВК.00	Время каникулярное (24 недели)													
Государственная итоговая аттестация														
1. Программа базовой подготовки														
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год				Всего	Дисциплин и МДК		17	17	12	14	5	1		
					Учебной практики		2/72	2/72	2/72	2/72	4/144	4/144		
					Производст. практики		-	6/216	-	6/216	6/216	7/252		

1.1 Защита выпускной квалификационной работы с 17 июня по 30 июня (всего 2 недели)	Экзаменов	0	2	3	5	2	2
	Дифф. зачетов	2	4	2	5	3	5
	Зачетов	0	0	0	0	0	0