

**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	
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс	
					Всего занятий	в т.ч.		1 семестр	2 семестр
						Лекций, уроков	Лабораторные работы, практические занятия	17 недель	22 недели
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»</b>	<b>4/10/6</b>	<b>992</b> +756	<b>338</b>	<b>648</b> +756	<b>212</b>	<b>436</b> +756	<b>396</b> +216	<b>252</b> +540
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>3/2/0</b>	<b>368</b>	<b>120</b>	<b>248</b>	<b>84</b>	<b>164</b>	<b>218</b>	<b>30</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	з	54	18	36	10	26	36	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	98	32	66	24	42	66	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	102	34	68	24	44	68	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		68	22	46	16	30	31	15
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		46	14	32	10	22	17	15
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0/8/6</b>	<b>552</b> +756	<b>182</b>	<b>364</b> +756	<b>128</b>	<b>236</b>	<b>142</b> +216	<b>222</b> +540
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>0/1/Эк</b>	<b>48</b> +72	<b>16</b>	<b>32</b> +72	<b>12</b>	<b>20</b> +72	<b>20</b> +72	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	ДЗ	48	16	32	12	20	32	

<b>УП.ПМ.01</b> по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд из овощей и грибов <b>(1 неделя)</b>		ДЗ			36		36	36	
<b>ПП.ПМ.01 (1 неделя)</b>		ДЗ			36		36	36	
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>0/1/КЭ<sub>к</sub></b>	<b>48</b> +72	<b>16</b>	<b>32</b> +72	<b>12</b>	<b>20</b>	<b>32</b> + 72	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	48	16	32	23	20	32	
<b>УП.ПМ.02</b> по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста <b>(1 неделя)</b>		ДЗ			36		36	36	
<b>ПП.ПМ.02 (1 неделя)</b>		ДЗ			36		36	36	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>0/1/0</b>	<b>56</b> +72	<b>20</b>	<b>36</b> +72	<b>12</b>	<b>24</b> +72	<b>36</b> +72	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	56	20	36	12	24	36	
<b>УП.ПМ.03</b> по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению супов и соусов <b>(1 неделя)</b>		ДЗ			36		36	36	
<b>ПП.ПМ.03 (1 неделя)</b>		ДЗ			36		36	36	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>0/1/Э<sub>к</sub></b>	<b>64</b> +72	<b>22</b>	<b>42</b> +72	<b>14</b>	<b>28</b> +72	<b>42</b> +30	+72
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	64	22	42	14	28	42	
<b>УП.ПМ.04</b> по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению блюд из рыбы <b>(1 неделя)</b>		-;ДЗ			36		36		36
<b>ПП.ПМ.04 (1 неделя)</b>		-;ДЗ			36		36		36
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>0/1/Э<sub>к</sub></b>	<b>86</b> + 144	<b>28</b>	<b>58</b> + 144	<b>20</b>	<b>38</b> + 144		<b>58</b> + 144
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-;ДЗ	86	28	58	20	38		58
<b>УП.ПМ.05</b> по освоению первичных профессиональных		-;ДЗ			72		72		72

навыков по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы (2 недели)									
<b>ПП.ПМ.05</b>	<b>(2 недели)</b>	-;ДЗ			72		72		72
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>0/1/КЭк</b>	<b>68</b> +72	<b>22</b>	<b>46</b> +72	<b>16</b>	<b>30</b> +72		<b>46</b> +72
МДК.06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	-;ДЗ	68	22	46	16	30		46
<b>УП.ПМ.06</b> по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок (1 неделя)		-;ДЗ			36		36		36
<b>ПП.ПМ.06</b>	<b>(1 неделя)</b>	-;ДЗ			36		36		36
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>0/1/0</b>	<b>48</b> +72	<b>16</b>	<b>32</b> +72	<b>12</b>	<b>20</b> +72		<b>32</b> +72
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-;ДЗ	48	16	32	12	20		32
<b>УП.ПМ.07</b> по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению сладких блюд и напитков (1 неделя)		-;ДЗ			36		36		36
<b>ПП.ПМ.07</b>	<b>(1 неделя)</b>	-;ДЗ			36		36		36
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>0/1/Эк</b>	<b>128</b> +180	<b>42</b>	<b>86</b> +180	<b>30</b>	<b>56</b> +180		<b>86</b> +180
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-;ДЗ	128	42	86	30	56		86
<b>УП.ПМ.08</b> по освоению первичных профессиональных навыков по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2 недели)		-;ДЗ			72		72		72
<b>ПП.ПМ.08</b>	<b>(3 недели)</b>	-;ДЗ			108		108		108
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	3	72	36	36		36	36	
	<b>Всего:</b>		<b>992</b> +756	<b>338</b>	<b>648</b> +756	<b>212</b>	<b>436</b> +756	<b>396</b> +216	<b>252</b> +540
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация (1 неделя)</b>								1
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация (1</b>								1

	<b>неделя)</b>								
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы								
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное (2 недели)</b>								
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год  <b>Государственная итоговая аттестация</b> <b>1.Программа базовой подготовки</b>  1.1 Защита выпускной квалификационной работы с 24 июня по 30 июня (всего 1 неделя)			<b>Всего</b>	Дисциплин и МДК	10	6			
				Учебной практики	3/108	7/252			
				Производст. практики	3/108	8/288			
				Экзаменов	2	4			
				Дифф. зачетов	5	4			
				Зачетов	1	0			

