

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Шадринский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ «Шадринский
политехнический колледж»

М.А. Харлов

2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация:

Повар

Кондитер

Форма обучения: очная

**Срок получения СПО на базе
основного общего образования –**

2 года 10 месяцев

3. План учебного процесса программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час)					Учебная и производственная практика	Распределение учебной нагрузки по семестрам					
					Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательных учебных занятий		I курс		II курс		III курс			
		Всего аудиторных занятий	в т.ч.				1 семестра	2 семестр	3 семестр		4 семестр	5 семестр	6 семестр			
			лекций, уроков, семинаров	лаб. и практ. занятий	нед.	нед.								нед.	нед.	нед.
3	ДЗ	Э	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
О.00	Общеобразовательный учебный цикл						2052	1765	287		391	433	403	513	226	86
ОДБ.01	Русский язык		2	4			78	78			17	22	17	22		
ОДБ.02	Литература		5				210	210			34	44	34	42	56	
ОДБ.03	Иностранный язык		4				171	171			51	34	51	35		
ОДБ.04	История		4				140	140			34	40	34	32		
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)		6				171	171						42	65	64
ОДБ.07	Математика		2	4			297	297			68	66	59	104		
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности		2				72	72			34	38				
ОДБ.09	Физическая культура		5				171	6	165		34	35	44	42	16	
ОДБ.10	География		4				72	72					30	42		
ОДБ.11	Физика		5				214	192	22		34	44	34	68	34	
ОДП.01	Информатика		4				109	20	89			22	45	42		

ОДП.02	Химия		4			171	166	5		51	44	34	42		
ОДП.03	Биология		3			99	93	6		34	44	21			
ОДК.01	Человек на рынке труда		5			34	34							34	
ОДК.02	Русский язык и культура речи		6			43	43							21	22
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				232	59	173	96	77		49	47		45	32
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		2		44	12	32	26	6		17	15			
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		1		44	12	32	20	12		32				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		45	13	32	20	12			32			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		6		44	12	32	20	12						32
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4		55	10	45	10	35					45	
П.00	Профессиональный учебный цикл				452	144	308	140	168	1607	104	32	64	32	76
ПМ.00	Профессиональные модули					144	308	140	168	1607	104	32	64	32	76
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов				2	50	18	32	14	18	54	32			
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		1		50	18	32	14	18		32				
УП.01	Учебная практика									18	18				
ПП.01	Производственная практика									36		36			
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста				2	50	18	32	14	18	60	32			
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		1		50	18	32	14	18		32				

УП.02	Учебная практика									24	24				
ПП.02	Производственная практика									36		36			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов			2	58	18	40	16	24	150	40				
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	1		58	18	40	16	24			40				
УП.03	Учебная практика									78	26	52			
ПП.03	Производственная практика									72		72			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы			2	50	18	32	14	18	84		32			
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	2		50	18	32	14	18				32			
УП.04	Учебная практика									48		48			
ПП.04	Производственная практика									36		36			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			4	50	18	32	14	18	145			32		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			3	50	18	32	14	18				32		
УП.05	Учебная практика	3								109			109		
ПП.05	Производственная практика									36				36	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			4	50	18	32	14	18	94			32		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			3	50	18	32	14	18				32		
УП.06	Учебная практика	3								58			36	22	
ПП.06	Производственная практика									36				36	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков			4	50	18	32	14	18	72				32	

МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		4		50	18	32	14	18					32						
УП.07	Учебная практика									36				36						
ПП.07	Производственная практика									36				36						
ПМ.08	<i>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</i>			6	94	18	76	40	36	948					76					
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			5	94	18	76	40	36						76					
УП.08	Учебная практика	5								292					292					
ПП.08	Производственная практика	6								540						540				
	Учебная практика (из вариативной части)				216	72				116						116				
ФК.00	Физическая культура	5	6		72	36	36		36						18	18				
ВСЕГО		5	24	13			2569	2001	568	1607	612	792	612	756	612	792				
Количество часов в неделю											36	36	36	36	36	36				
Консультации из расчета 4 часа на обучающегося на каждый учебный год Промежуточная аттестация 5 недель Государственная итоговая аттестация 2 недели										Всего	дисциплин и МДК				544	512	467	590	320	136
											учебной практики				68	100	145	58	292	116
											производственной практики					180		108		540
											экзаменов					4		7	1	1
											дифференцированных зачетов				4	6	2	5	4	3
											зачетов						2	1	1	1