



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Кривошеинский агропромышленный техникум»

По профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар. Кондитер

Квалификация:

Повар – 3-4 разряд

Кондитер – 3-4 разряд

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения- 2года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)					
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная			1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего занятий	В т. ч. лабораторных и практических	В т. ч. работа по подгруппам	1 семестр 17 нед.	2 семестр 23 нед.	3 семестр 17 нед.	4 семестр 23 нед.	5 семестр 17 нед.	6 семестр 23 нед.
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15
0.00	Общеобразовательный цикл	3/8/5	3075	1023	2052	132	229	198	497	332	422	407	196
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины базовые	0/7/3	2279	758	1521	0	171	198	421	277	310	243	72
ОУД.01	Русский язык и литература. Русский	Э-4	171	57	114		0	30	30	30	24	0	0
ОУД.02	Русский язык и литература. Литература.	Э-4	256	85	171			34	52	36	49		
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ-4	256	85	171		171	34	59	38	40	0	0
ОУД.04	История	ДЗ-4	256	85	171		0	0	36	40	95	0	0
ОУД.05	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э-3	342	114	228		0	66	75	87	0	0	0
ОУД.06	Физика	ДЗ-5	162	54	108		0	0	0	0	0	108	0
ОУД.07	Обществознание (вкл. экономику и право)	Э-5	256	85	171		0	0	51	18	63	39	0
ОУД.08	Физическая культура	ДЗ-5	256	85	171		0	34	46	28	39	24	0
ОУД.09	ОБЖ	ДЗ-2	108	36	72		0	0	72	0	0	0	0
ОУД.10	География	ДЗ-5	108	36	72		0	0	0	0	0	72	0
ОУД.11.	Экология	ДЗ-3	108	36	72		0	0	0	0	0	0	72
	Общеобразовательные учебные дисциплины профильные	0/1/2	526	175	351	58	58	0	76	55	112	108	0
ОУД.12	Информатика и ИКТ	ДЗ-5	162	54	108	58	58	0	0	0	0	108	0
ОУД.13	Химия	Э-4	256	85	171		0	0	76	55	40	0	0
ОУД.14	Биология	ДЗ-4	108	36	72		0	0	0	0	72	0	0
	Дополнительные учебные дисциплины	0/3/0	270	90	180	74	0	0	0	0	0	56	124
УД.01	Основы предпринимательской деятельности в малом и среднем бизнесе	ДЗ-5	84	28	56	10	0	0	0	0	0	56	0
УД.02	Эффективное поведение на рынке труда	ДЗ-6	60	20	40	10	0	0	0	0	0	0	40
УД.03	Психология	ДЗ-6	126	42	84	54	0	0	0	0	0	0	84
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	3/2/1	412	124	288	46	0	80	0	16	0	68	124
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ-1	44	14	30	3	0	30	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ-1	50	14	36	2	0	36	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ-6	68	22	46	9	0	14	0	0	0	0	32

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ -6	46	16	30	6	0	0	0	0	0	0	30
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ -6	46	14	32	18	0	0	0	0	0	0	32
ОП.06	Основы калькуляции и учёта	ДЗ -6	46	16	30	0	0	0	0	0	0	0	30
ОП.07	Современный дизайн блюд и кондитерских изделий	ДЗ -5	112	28	84	8	0	0	0	16	0	68	0
П.00	Профессиональный цикл, включая вариативную часть	0/19/1	1956	178	1778	1479	939	316	310	264	362	100	426
ПМ.00	Профессиональные модули практическая часть		1400	0	1400	1400	860	210	210	202	362	62	354
	Профессиональные модули теоретическая часть		556	178	378	79	79	106	100	62	0	38	72
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		1164	14	1038	91	829	122	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и	ДЗ -1	54	14	40	9	9	40	0	0	0	0	0
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ -1	82	0	82	82	82	82	0	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста		190	18	172	137	137	172	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных, яиц,	ДЗ -1	62	18	44	9	9	44	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ -1	128	0	128	128	128	128	0	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов		148	22	126	95	95	22	104	0	0	0	0
МДК.03.01	соусов	ДЗ -2	66	22	44	13	13	22	22	0	0	0	0
УП.03.01	Учебная практика	ДЗ -2	82	0	82	82	82	0	82	0	0	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы		176	16	160	137	137	0	160	0	0	0	0
МДК.04.01	приготовление блюд из рыбы	ДЗ -2	48	16	32	9	9	0	32	0	0	0	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ -2	128	0	128	128	128	0	128	0	0	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э(К)-2	358	22	308	136	226	0	46	128	0	0	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ -2	68	22	46	8	8	0	46	0	0	0	0
УП.05	Учебная практика	ДЗ -3	128	0	128	128	128	0	0	128	0	0	0
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		118	14	104	82	82	0	0	104	0	0	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ -3	44	14	30	8	8	0	0	30	0	0	0
УП.06	Учебная практика	ДЗ -3	74	0	74	74	74	0	0	74	0	0	0
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков закусок	Э(К: ПМ.01-07)-4	408	14	394	370	440	0	0	32	362	0	0

МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ -3	46	14	32	8	8	0	0	32	0	0	0			
УП.07.01	Учебная практика	ДЗ -4	74	0	74	74	74	0	0	0	74	0	0			
ПП. 01 - 07.	Производственная практика	ДЗ -4	288	0	288	288	0	0	0	0	288	0	0			
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		584	58	526	431	179	0	0	0	0	100	426			
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ - 8	168	58	110	15	15	0	0	0	0	38	72			
УП.08.	Учебная практика	ДЗ - 8	164	0	164	164	164	0	0	0	0	62	102			
ПП. 08.	Производственная практика	ДЗ - 8	252	0	252	252	0	0	0	0	0	0	252			
ФК.00	Физическая культура	ДЗ-8	80	40	40	40	0	0	0	0	0	0	40			
ВСЕГО:			6/23/10	5523	1365	4158	1697	1168	594	807	612	784	575	786		
ГИА	Государственная итоговая аттестация	0	0	0	2 нед	0		0	0	0	0	0	2 нед.			
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося Государственная итоговая аттестация: с 23.06.2019 по 29.06.2019 (2 нед)					Всего	Дисциплины		384	597	410	422	513	432			
						МДК										
						Учебной практики		210	210	202	74	62	102			
						Производственной практики		0,00	0	0	288	0	252			
						Экзаменов		0	0	1	4	1	1			
						Дифференцированных зачётов		6	6	4	4	5	8			
Зачётов		0	0	0	0	0	0									

Методист С.С. Скубиёва
 Рассмотрено на Методическом совете "___" _____ 2016 г.

СОГЛАСОВАНО
 Зам. директора
 Зам.директора по УМП

Р.А. Черников
 Н.Л. Ващенко

естественнонаучный профиль профессионального образования