

Утверждаю:

Директор 954 М.А.Безруков

КГБПОУ Шушенский сельскохозяйственный колледж

« 27 » 06 2015 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
основной профессиональной образовательной программы

Краевое государственное профессиональное образовательное учреждение
Шушенского сельскохозяйственного колледжа

среднего профессионального образования
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

профессия **19.01.17 Повар, кондитер**
по программе базовой подготовки

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года 10 мес.

на базе основного общего образования

План учебного процесса по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, срок 2 г.10 мес

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации [1]	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий [4]	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем./ трим.	2 сем./ трим.	3 сем./ трим.	4 сем./ трим.	5 сем./ трим.	6 сем./ трим.
							нед. [5]	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
0.00	Общеобразовательный цикл	Зз/11дз/Зэ	3080	1028	2052	115	458	482	504	608		
ОУД 01	Русский язык и литература	0, 0, 0, Э, 0, 0	427	142	285	0	70	70	73	72		
ОУД 02	Иностранный язык	0, 0, 0, ДЗ, 0, 0	257	86	171	0	40	44	45	42		
ОУД 03	Математика	0, 0, 0, Э, 0, 0	342	114	228	0	54	54	58	62		
ОУД 04	История	0, 0, 0, ДЗ, 0, 0	257	86	171	0	44	44	42	41		
ОУД 05	Физическая культура	З, З, З, ДЗ, 0, 0	257	86	171	0	42	46	40	43		
ОУД 06	ОБЖ	0, 0, 0, ДЗ, 0, 0	108	36	72	3	0	0	36	36		
ОУД 07	Информатика	0, 0, 0, ДЗ, 0, 0	162	54	108	44	26	30	26	26		
ОУД 08	Физика	0, 0, 0, ДЗ, 0, 0	162	54	108	14	26	30	26	26		
ОУД 09	Химия	0, 0, 0, Э, 0, 0	257	86	171	14	42	48	40	41		
ОУД 10	Обществознание (вкл. экономику и право)	0, 0, 0, ДЗ, 0, 0	257	86	171	0	42	44	42	43		
ОУД 15	Биология	0, 0, 0, ДЗ, 0, 0	108	36	72	0	0	0	38	34		
ОУД 16	География	0, 0, 0, ДЗ, 0, 0	108	36	72	0	0	0	38	34		
ОУД 17	Экология	0, ДЗ, 0, 0, 0, 0	108	36	72	0	36	36	0	0		
УД 01	Основы проектной деятельности	ДЗ, 0, 0, 0, 0, 0	54	18	36	18	36	0	0	0		
УД 02	Астрономия	0, 0, 0, З, 0, 0	54	18	36	0	0	0	0	36		
УД 03	Психология общения	0, З, 0, 0, 0, 0	54	18	36	0	0	36	0	0		
УД 04	Адаптация выпускников на рынке труда	0, 0, 0, ДЗ, 0, 0	54	18	36	18	0	0	0	36		

УД.05	Эстетическое воспитание	0, 0, 0, 3, 0, 0	54	18	36	4	0	0	0	36		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1з/4дз/1з	330	110	220	71	154	34	0	32	0	0
ОПД 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ, 0, 0, 0, 0, 0	51	17	34	4	34	0	0	0	0	0
ОПД 02	Основы физиологии питания с основами приготовления продовольственных товаров	ДЗ, 0, 0, 0, 0, 0	51	17	34	14	34	0	0	0	0	0
ОПД 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э, 0, 0, 0, 0, 0	78	26	52	10	52	0	0	0	0	0
ОПД 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ, 0, 0, 0, 0, 0	51	17	34	4	34	0	0	0	0	0
ОПД 05	Безопасность жизнедеятельности	0, 0, 0, 3, 0, 0	48	16	32	24	0	0	0	32	0	0
УД 02	Основы калькуляции и учета	0, ДЗ, 0, 0, 0, 0	51	17	34	15	0	34	0	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	0з/26дз/8з	1650	196	1454	1248	0	312	108	152	576	720
ПМ.00	Профессиональные модули	0з/26дз/8з	1650	196	1454	1248	0	312	108	152	576	720
ПМ 01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0/2/1	75	17	58	36	0	58	0	0	0	0
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	0, ДЗ, 0, 0, 0, 0	51	17	34	12	0	34	0	0	0	0
УП.01.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0, ДЗ, 0, 0, 0, 0	24		24	24	0	24	0	0	0	0
ПМ 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0/3/1	189	17	172	150	0	172	0	0	0	0
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	0, ДЗ, 0, 0, 0, 0	51	17	34	12	0	34	0	0	0	0
УП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0, ДЗ, 0, 0, 0, 0	96		96	96	0	96	0	0	0	0
ПП.02.01	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0, ДЗ, 0, 0, 0, 0	42		42	42	0	42	0	0	0	0
ПМ 03	Приготовление супов и соусов	0/3/1	207	17	190	168	0	82	108	0	0	0
МДК 03.01	Технология приготовления супов и соусов	0, ДЗ, 0, 0, 0, 0	51	17	34	12	0	34	0	0	0	0
УП.03.01	Приготовление супов и соусов	0, 0, ДЗ, 0, 0, 0	120		120	120	0	48	72	0	0	0
ПП.03.01	Приготовление супов и соусов	0, 0, ДЗ, 0, 0, 0	36		36	36	0	0	36	0	0	0
ПМ 04	Приготовление блюд из рыбы	0/3/1	135	17	118	108	0	0	0	94	24	0
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	0, 0, 0, ДЗ, 0, 0	51	17	34	24	0	0	0	34	0	0
УП.04.01	Приготовление блюд из рыбы	0, 0, 0, ДЗ, 0, 0	60		60	60	0	0	0	60	0	0

ПП.04.01	Приготовление блюд из рыбы	0, 0, 0, 0, ДЗ, 0	24		24	24	0	0	0	0	24	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0/3/1	267	17	250	228	0	0	0	0	166	84
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	0, 0, 0, 0, ДЗ, 0	51	17	34	12	0	0	0	0	34	0
УП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0, 0, 0, 0, ДЗ, 0	132		132	132	0	0	0	0	132	0
ПП.05.01	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0, 0, 0, 0, 0, ДЗ	84		84	84	0	0	0	0	0	84
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0/3/1	135	17	118	102	0	0	0	0	0	118
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	0, 0, 0, 0, 0, ДЗ	51	17	34	18	0	0	0	0	0	34
УП.06.01	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0, 0, 0, 0, 0, ДЗ	60		60	60	0	0	0	0	0	60
ПП.06.01	Приготовление холодных блюд и закусок	0, 0, 0, 0, 0, ДЗ	24		24	24	0	0	0	0	0	24
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	0/3/1	135	17	118	96	0	0	0	0	0	118
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	0, 0, 0, 0, 0, ДЗ	51	17	34	12	0	0	0	0	0	34
УП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков	0, 0, 0, 0, 0, ДЗ	48		48	48	0	0	0	0	0	48
ПП.07.01	Приготовление сладких блюд и напитков	0, 0, 0, 0, 0, ДЗ	36		36	36	0	0	0	0	0	36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0/3/1	507	77	430	360	0	0	0	58	386	400
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0, 0, 0, 0, 0, ДЗ	231	77	154	84	0	0	0	52	50	52
УП.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0, 0, 0, 0, ДЗ, 0	96		96	96	0	0	0	6	336	168
ПП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0, 0, 0, 0, 0, ДЗ	180		180	180	0	0	0	0	0	180
ФК.00	Физическая культура	0з/1дз/0э	72	70	70	0	0	0	0	0	70	0
Всего		4з/36дз/12э	5132	1370	3762	1434	612	828	612	792	612	720
		Итого количество часов в неделю					36	36	36	36	36	36
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация											2
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (2,5*100=250)						дисциплин и МДК	612	618	504	726	120	120
						учебной практики	0	168	72	66	468	276

Государственная (итоговая) аттестация:

Выпускной квалификационный экзамен

Всего

производств практики	0	42	36	0	24	324
экзаменов	1э	2э	1э	3э	1э	4э
дифф зачетов	4дз	8дз	2дз	11дз	3дз	8дз
зачетов	0з	1з	0з	3з	0з	0з