



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ КМТТ

И.В.Гоголь

20 16 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Комаричский механико-технологический техникум»

по профессии **19.01.17 Повар, кондитер.**

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	Итого						
1	4	5	6	7	8	9	10
I курс	36,5	4	0	0,5	0	11	52
II курс	18,5	9	10	3,5	0	11	52
III курс	20	7	11	1	2	2	43
Всего	75	20	21	5	2	24	147

2. План учебного процесса по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих
19.01.17 Повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточных аттестаций	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)									
			Максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудитория		I курс			II курс			III курс			
					всего занятий	в т.ч. лаб. и практических занятий	1 сем./17 нед.	2 сем./23,5 нед + 0,5 ПА	всего	3 сем./16 нед.+ 1 ПА	4 сем./21, 5 нед.+ 2,5 ПА	всего	5 сем./17 нед.	6 сем./22 нед.+ 1 ПА	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ОУД	Общеобразовательный цикл	*1з/10дз/2э		1009	2052		474	536	1010	225	306	531	310	166	476	
ОУД 0.0	Базовые общеобразовательные дисциплины	1з/7дз/2э	2479	826	1653+35		406	444	850	191	251	442	234	127	361	
ОУД 0.1	Русский язык и литература	-/-/Э/-/-	547	182	365		68	132	200	72	93	165	0	0	0	
ОУД 0.2	Математика	-/-/Э/-/-	342	114	228		68	69	137	34	57	91	0	0	0	
ОУД 0.3	История	-/-/Э/-/ДЗ	285	95	190		51	46	97	17	20	37	32	24	56	
ОУД 0.4	Обществознание(вкл.экономику и право)	-/-/Э/-/ДЗ	285	95	190		51	46	97	17	20	37	34	22	56	
ОУД 0.5	Иностранный язык	-/-/Э/-/ДЗ	266	89	177		51	46	97	17	20	37	34	9	43	
ОУД 0.6	Физическая культура	-/З/-/З/-/З	265	89	177		51	42	93	17	22	39	34	11	45	
ОУД 0.7	ОБЖ	-/ДЗ/-/-/-/-	105	35	72+35		34	38+35	72+35	0	0	0	0	0	0	
ОУД 0.8	Экология	-/-/Э/-/ДЗ	108	36	72		0	0	0	0	0	0	51	21	72	

ОУД.09	Физика	-/-/-/ДЗ/-	162	54	108		32	25	57	17	19	36	15	0	15
ОУД 10	География	-/-/-/-/ДЗ	109	37	74		0	0	0	0	0	0	34	40	74
	Профильные общеобразовательные дисциплины	0з/3дз/0э	547	183	364		68	92	160	34	55	89	76	39	115
ОУД .12	Биология	-/-/-/-/ДЗ	117	39	78		0	0	0	0	0	0	51	27	78
ОУД.13	Химия	-/-/-/-/ДЗ	257	86	171		51	46	97	17	20	37	25	12	37
ОУД.14	Информатика и ИКТ	-/-/-/ДЗ/-/-	173	58	115		17	46	63	17	35	52	0	0	0
ОП. 00	Общепрофессиональ ный цикл	2з/ 4дз/0э	324	108	216	102	66	50	116	0	0	0	16	84	100
ОП. 01	Основы микробиологии, санит арии и гигиены в пищевом производстве	3/-/-/-/-	48	16	32	18	32	0	32	0	0	0	0	0	0
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ/-/-/-/-	51	17	34	18	34	0	34	0	0	0	0	0	0
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-/ДЗ/-/-/-/-	75	25	50	30	0	50	50	0	0	0	0	0	0
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-/-/-/ДЗ	48	16	32	18	0	0	0	0	0	0	0	32	32
ОП. 05	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/ДЗ	48	16	32	18	0	0	0	0	0	0	0	32	32
ОП.06	Рисование и лепка	-/-/-/-/ДЗ	54	18	36		0	0	0	0	0	0	16	20	36

П. 00	Профессиональный цикл + раздел учебная практика+ производственная практика	0з/14дз/1Э+2Эк	2074	202	1872	249	72	225	297	333	486	819	270	486	756
ПМ. 00	Профессиональные модули	-/6ДЗ/3Э	598	202	396	249	36	117	153	99	36	135	108	0	108
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	2ДЗ/-/-/-/-	90	18	72	30	72	0	72	0	0	0	0	0	0
МДК.01.0 1	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ/-/-/-/-	54	18	36	30	36	0	36	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ/-/-/-/-	36		36		36	0	36	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/2ДЗ/-/-/-/-	144	24	120	38	0	120	120	0	0	0	0	0	0
МДК.02.0 1	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/ДЗ/-/-/-/-	72	24	48	38	0	48	48	0	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-/ДЗ/-/-/-/-	72		72		0	72	72	0	0	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-/2ДЗ/-/-/-/-	99	21	78	30	0	78	78	0	0	0	0	0	0
МДК.03.0 1	Технология приготовления супов и соусов	-/ДЗ/-/-/-/-	63	21	42	30	0	42	42	0	0	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	-/ДЗ/-/-/-/-	36		36			36	36	0	0	0	0	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-/ДЗ/ДЗ/-/-/-	120	21	99	16	0	27	27	72	0	72	0	0	0
МДК 04.01	Технология обработки сырья и блюд из рыбы	-/ДЗ/-/-/-/-	48	21	27	16	0	27	27	0	0	0	0	0	0

УП.04	Учебная практика	-/-/ДЗ/-/-/-	72		72	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/-/Э/-/-/-	220	40	180	42	0	0	0	180	0	180	0	0	0
МДК.05.0 1	Технология обработки сырья и блюд из мяса и домашней птицы	-/-/Э/-/-/-	112	40	72	42	0	0	0	72	0	72	0	0	0
УП.05	Учебная практика	-/-/ДЗ/-/-/-	108		108		0	0	0	108	0	108	0	0	0
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-/-/ДЗ/ДЗ/-/-	113	14	99	21	0	0	0	99	0	99	0	0	0
МДК.06.0 1	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-/-/ДЗ/-/-/-	41	14	27	21	0	0	0	27	0	27	0	0	0
УП.06	Учебная практика	-/-/-/ДЗ/-/-	72	0	72	0	0	0	0	72	0	72	0	0	0
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-/-/-/ДЗ/-/-	477	9	468	12	0	0	0	0	468	468	0	0	0
МДК.07.0 1	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-/-/-/ДЗ/-/-	45	9	36	12	0	0	0	0	36	36	0	0	0
УП.07	Учебная практика	-/-/-/ДЗ/-/-	72		72	0	0	0	0	0	72	72	0	0	0
ПП.	Производственная практика	-/-/-/ДЗ/-/-	360		360	0	0	0	0	0	360	360	0	0	0
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/-/1Эж	811	55	756	60	0	0	0	0	0	0	270	486	756
МДК.08.0 1	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/-/ДЗ/-	163	55	108	60	0	0	0	0	0	0	108	0	108
УП.08	Учебная практика	-/-/-/-/ДЗ	252		252	0	0	0	0	0	0	0	162	90	252

ПП.08	Производственная практика	-/-/-/-/ДЗ	396		396	0	0	0	0	0	0	0	0	396	396
ФК	Физическая культура	-/-/-/-/З	72	36	36	0	0	0	0	0	0	0	16	20	36
ПА.00	Промежуточная аттестация				180			18	18	36	90	126	36	0	36
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				72								0	72	72
	Всего:						612	846	1458	576	774	1350	612	792	1368

Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Государственная итоговая аттестация: 2 нед Выпускная квалификационная работа	ВСЕГО	2700	дисциплин и МДК	576	738	1296	324	342	666	450	270	720
		720	учебной практики	36	108	144	252	72	324	162	90	252
		756	производственной практики	0	0	0	0	360	360	0	396	396
		5	экзаменов	0	0	0	0	4	4	0	1	1
		26	диф. зачетов	3	6	9	3	5	8	2	7	9
		1	зачетов	1	0	1	0	0	0	0	0	0