

Утверждаю
Директор Кировского областного государственного
профессионального образовательного бюджетного
учреждения
«Вятско-Полянский механический техникум»
(КОГПОБУ ВПМТ)



О.М. Мельников

01.09.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 «Повар кондитер»

по программе базовой подготовки

Квалификация: Повар кондитер

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения – 2 год. и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

2 Учебный план, график учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)				
			максимальная	самостоятельная	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в том числе			1 сем. 16	2 сем. 21	3 сем. 15	4 сем. 15	5 сем. 8
практические	лабораторные	индивидуальное											
	Общеобразовательный цикл	9/25/5	3078	1026	2052	712	40		576	606	417	245	208
	<i>Базовые общеобразовательные дисциплины</i>												
ОУД01	Русский язык и литература	дз,дз,дз,э	428	143	285	30			96	84	60	45	
ОУД02	Иностранный язык	~,дз,дз,д	257	86	171	171			32	64	45	30	
ОУД03	История	~,дз,дз,д	257	86	171	58			64	43	30	34	
ОУД04	Физическая культура	з,з,з,з	257	86	171	163			32	64	45	30	
ОУД05	ОБЖ	дз,дз	108	36	72	8				42	30		
ОУД06	Математика :алгебра,начала математического анализа,геометрия	дз,э,дз,э	347	116	231	182			96	60	45	30	
	<i>Профильные дисциплины по выбору</i>												
ОУД07	Информатика	~,дз,дз	162	54	108		10		32	42	34		
ОУД08	Химия	~,Дз,э	257	86	171	18	10		96	42	33		
ОУД09	Биология	дз,дз	108	36	72		10		32	40			
	<i>Базовые дисциплины по выбору</i>												
ОУД10	Физика	дз,дз,дз	164	55	109	18	10		32	42	35		
ОУД11	Обществознание (включая экономику и право)	~,дз,дз,д	257	86	171	56			64	43	30	34	
ОУД12	География	дз,дз	108	36	72	4					30	42	
ОУД13	Экология	дз,	102	34	68	4							68
	<i>По выбору дополнительные дисциплины</i>												
ОУД14	Астрономия												
ОУД15	Экология родного края												
ОУД.В.16	Основы проектная деятельность	дз	60	20	40					40			

ОУД.В.17	Калькуляция и бухгалтерия	дз	126	42	84							84	
ОУД18	История родного края												
ОУД19	Экология родного края												
ОУД20	Основы технической графики												
ОУД21	Эстетика												
ОУД.В.21	Этика	дз	84	28	56							56	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2/3/1	333	106	227	48				150	45	32	
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	60	18	42	10				42			
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных	Э	60	18	42	10				42			
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	э	54	18	36	6				36			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз	48	16	32	6						32	
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности	дз	66	21	45	12					45		
ОПВР.06	Ведение в профессию	з	45	15	30	4				30			
ПМ.00	Профессиональные модули		567	182	385		137				82	89	214
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	ЭКЗ. КВ.	60	20	40		13				40		
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	э	60	20	40		13				40		
УП.01	Учебная практика	дз	36		36						36		
ПП.01	Производственная практика	з	36		36							36	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и	ЭКЗ.КВ.	67	22	45		15					45	
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюда гарниров из	э	67	22	45		15					45	
УП02	Учебная практика	дз	72		72							72	
ПП02	Производственная практика	з	36		36							36	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	ЭКЗ.КВ.	64	20	44		15					44	
МДК03.01	Технология приготовления супов и соусов	э	64	20	44		15					44	
УП.03	Учебная практика	дз	72		72							72	

ПП.03	Производственная практика	з	72		72							72	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	ЭКЗ.КВ	62	20	42		15					42	
МДК04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	э	62	20	42		15					42	
УП.04	Учебная практика	дз	36		36							36	
ПП.04	Производственная практика	з	216		216								216
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ЭКЗ.КВ	79	25	54		20						54
МДК05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней	э	79	25	54		20						54
УП.05	Учебная практика	дз	72		72								72
ПП.05	Производственная практика	з	180		180								180
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	ЭКЗ.КВ	79	25	54		16						54
МДК06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	э	79	25	54		16						54
УП.06	Учебная практика	дз	72		72								72
ПП.06	Производственная практика	з	144		144								144
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	ЭКЗ.КВ	79	25	54		22						54
МДК07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	э	79	25	54		22						54
УП.07	Учебная практика	дз	216		216								216
ПП.07	Производственная практика												
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских	ЭКЗ.КВ	77	25	52		21						52
МДК08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э	77	25	52		21						52
УП.08	Учебная практика	дз	216		216								216
ПП.08	Производственная практика	з											
ФК.00	Физическая культура	з	72	36	36	36							36
	ГИА	2 нед											
всего			4050	1350	2700	796	177	2700	576	756	544	334	490

Консультации на по 4 часа на на одного студента на каждый год обучения													
Государственная итоговая аттестация		2 нед											
Выпускная квалификационная работа :выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа													
					всего	дисциплин и МДК	576	756	540	540	288		
						учебной практики			72	144	576		
						пр.. прак/				360	324		
						экзаменов		3	3	4	4		
						дифзач.	2	6	5	2	4		
						зачетов	1	2	1	4	6		

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) профессии
19.01.17 «Повар кондитер»

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
I курс	37	0	0	2	0	12	52
II курс	24	6	10	2	0	10	52
III курс	14	16	9	1	2	2	43
Всего	75	22	19	5	2	24	147

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

№	Наименование
КАБИНЕТЫ	
1	гуманитарных и социально- экономических дисциплин
2	математики
3	технологии кулинарного производства
4	информатики и информационных технологий
5	Технологии кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	основ экономики
8	Физики
9	Химии, биологии
10	русского языка и литературы
11	иностранного языка
12	Учебный кулинарный цех
13	Учебный кондитерский цех
ЛАБОРАТОРИИ	
1	микробиологии , санитарии и гигиены
2	товароведения продовольственных товаров
3	Технического оснащения и организации рабочего места
Спортивный комплекс:	
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир или место для стрельбы
ЗАЛЫ	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал