

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГБОУ ПОО "Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко
по программе среднего профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер"

Квалификация: повар

кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный

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 (по курсам)
I курс	41	0	0	0	0	11	52
II курс	26	6	6	3	0	11	52
III курс	8	14	15	2	2	2	43
Всего	75	20	21	5	2	24	147

2. План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)					
			максимальная	самостоятельная работа	обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс	
					в т.ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
					всего занятий	занятий в группах (лек. и практ. Занятий)	Кол-во недель	Кол-во недель	Кол-во недель	Кол-во недель	Кол-во недель	Кол-во недель
	<i>Недельная нагрузка</i>						17	24	16	22	16	21
О.00	Общеобразовательный цикл	0/14/3	3078	1026	2052	574	612	768	464	208	0	0
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые	0/10/1	2294	765	1529	496	425	624	320	160	0	0
ОУДБ.01	Русский язык	-,дз,-,э	171	57	114	0	34	48	16	16		
ОУДБ.02	Литература	-,дз,-,э	257	86	171	0	51	72	32	16		
ОУДБ.03	Иностранный язык	-,дз,-,э	257	86	171	171	51	72	32	16		
ОУДБ.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,дз,-,э	342	114	228	116	68	96	32	32		
ОУДБ.05	История	-,дз,-,э	257	86	171	0	51	72	32	16		
ОУДБ.06	Физическая культура	дз,дз,дз	257	86	171	167	51	72	48			
ОУДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,дз	110	37	73	22	17	24	32			
ОУДБ.08	Физика	-,дз,-,э	170	57	113	20	17	48	32	16		
ОУДБ.09	Обществознание	-,дз,-,э	257	86	171	0	51	72	32	16		
ОУДБ.10	География	-,дз,-,э	110	37	73	0	17	24	16	16		
ОУДБ.10	Экология	-,дз,-,э	110	37	73	0	17	24	16	16		
ОУДП.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные	0/3/1	536	179	357	78	85	144	80	48	0	0
ОУДП.02	Информатика	-,дз,-,э	170	57	113	50	17	48	32	16		
ОУДП.03	Химия	-,дз,-,э	257	86	171	22	51	72	32	16		
ОУДП.04	Биология	-,дз,-,э	110	37	73	6	17	24	16	16		
УДД.00	Учебные дисциплины дополнительные	0/1/0	249	83	166	0	102	0	64	0	0	0
УДД.01	Рисунок	-	51	17	34	0	34					
УДД.02	Лепка	дз	48	16	32	0			32			
УДД.03	Основы исследовательской деятельности	-	51	17	34	0	34					
УДД.04	Дизайн	-	51	17	34	0	34					
УДД.05	Культура профессионала	-	48	16	32	0			32			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/4/1	240	80	160	80	0	96	16	48	0	0

ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз	36	12	24	16		24					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	э	72	24	48	16		48					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-дз	48	16	32	16			16	16			
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	дз	48	16	32	16				32			
П.00	Профессиональный цикл	0/5/11	2154	226	1928	227	0	0	96	504	572	756	
ПМ.00	Профессиональные модули												
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э(к)	126	18	108	18	0	0	72	36	0	0	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	дз	54	18	36	18			36				
УП.01	Учебная практика	-	36		36	0			36				
ПП.01	Производственная практика	э	36		36	0				36			
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э(к)	315	39	276	39	0	0	24	252	0	0	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых,	-дз	117	39	78	39			24	54			
УП.02	Учебная практика	-	90		90	0				90			
ПП.02	Производственная практика	э	108		108	0				108			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э(к)	243	27	216	27	0	0	0	216	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-	81	27	54	27				54			
УП.03	Учебная практика	-	90		90	0				90			
ПП.03	Производственная практика	э	72		72	0				72			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э(к)	194	17	177	17	0	0	0	0	105	72	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	дз	50	17	33	17					33		
УП.04	Учебная практика	-	72		72	0					72		
ПП.04	Производственная практика	э	72		72	0						72	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э(к)	275	24	251	24	0	0	0	0	143	108	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	э	71	24	47	24					47		
УП.05	Учебная практика	-	96		96	0					96		
ПП.05	Производственная практика	э	108		108	0						108	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э(к)	198	18	180	18	0	0	0	0	108	72	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	дз	54	18	36	18					36		
УП.06	Учебная практика	-	72		72	0					72		
ПП.06	Производственная практика	э	72		72	0						72	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э(к)	198	18	180	18	0	0	0	0	108	72	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	дз	54	18	36	18					36		
УП.07	Учебная практика	-	72		72	0					72		
ПП.07	Производственная практика	э	72		72	0						72	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э(к)	426	30	396	30	0	0	0	0	108	288	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э	90	30	60	30					60		
УП.08	Учебная практика	-	120		120	0					48	72	
ПП.08	Производственная практика	э	216		216	0						216	
ПМ.09	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	Э(к)	180	36	144	36	0	0	0	0	0	144	
МДК.09.01	Способы поиска работы, трудоустройства	-	54	18	36	18						36	
МДК.09.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	-	54	18	36	18						36	
УП.09	Учебная практика	э	72		72	0						72	
ФК.00	Физическая культура	дз,дз	54	18	36	36				32	4		
		Всего	0/23/15	5526	1350	4176	917	612	864	576	792	576	756
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация											2 недели	
Консультации 4 часа в год на студента						дисциплин и МДК		612	864	540	396	216	72
Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа						учебной практики		0	0	36	180	360	144
						производственной практики		0	0	0	216	0	540
						экзаменов		0	1	0	6	2	6
						дифф.зачетов		0	10	6	4	3	0
						зачетов		0	0	0	0	0	0

