

Утверждаю
Директор ГБОУ СПО ЛНР «Первомайский колледж»
наименование образовательного учреждения, организации
С.М.Евкова
ФИО
20 19г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
ГБОУ СПО ЛНР «ПЕРВОМАЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
наименование образовательного учреждения, организации

по профессии 19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР
код и наименование профессии/специальности СПО

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования технический

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная, аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс	
						в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						теории	лаб. и практич. занятий	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.
		17	23	17	23	17	23						
		**	**	**	**	**	**						
		нед	нед	нед	нед	нед	нед						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
0.00	Общеобразовательный цикл	2/13/3	3095	1031	2064	1748	316	394	435	365	355	387	116
	Базовые учебные дисциплины	2/10/1	2008	669	1339	1109	230	238	283	246	248	260	64
ОДБ.01	Русский язык	-/-Э	171	57	114	104	10	34	21	17	17	17	8
ОДБ.02	Литература	-/-ДЗ	256	85	171	161	10	34	53	34	34	16	
ОДБ.03	Иностранный язык	-/-ДЗ	256	85	171	167	4	34	38	31	34	34	
ОДБ.04	История	-/-ДЗ	257	86	171	169	2	34	38	31	34	34	
ОДБ.05	Физическая культура	3/3/ДЗ	257	86	171	18	153	34	38	34	34	31	
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-/-ДЗ	108	36	72	65	7	17	19	17	19		
ОДБ.07	Химия	-/ДЗ/-	171	57	114	104	10	17	38	34	25		
ОДБ.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	-/-ДЗ	256	85	171	161	10	34	38	31	34	34	
ОДБ.09	Биология	-/-ДЗ	114	38	76	70	6					48	28
ОДБ.10	География	-/-ДЗ	108	36	72	60	12			17	17	25	13
ОДБ.11	Экология	-/-ДЗ	54	18	36	30	6					21	15
	Профильные учебные дисциплины	-/1/2	860	287	573	493	80	119	114	85	102	101	52
ОДП.12	Математика	-/-Э	428	143	285	273	12	51	57	34	51	60	32
ОДП.13	Информатика	-/-ДЗ	162	54	108	48	60	34	19	17	17	21	
ОДП.14	Физика	-/-Э	270	90	180	172	8	34	38	34	34	20	20
	Дополнительные учебные дисциплины	-/2/-	227	75	152	146	6	37	38	34	5	26	0
ОД.15	Украинский язык	-/ДЗ/-	58	19	39	33	6	20	19				
ОД.16	Украинская литература	-/-ДЗ	72	24	48	48		17	19				
ОД.17	Деловой русский язык и культура речи	-/-ДЗ	97	32	65	65				34	5	26	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5/0/0	288	96	192	182	10	70	50	0	0	32	40
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3/-/-	60	20	40	40	0	20	20				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3/-/-	60	20	40	30	10	20	20				

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3/-/-	60	20	40	40	0	30	10				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-/3	60	20	40	40	0						40
ОП.5	Безопасность жизнедеятельности	-/-/3	48	16	32	32	0					32	
П.00	Профессиональный учебный цикл	0/17/8	2163	231	1932	362	94	140	320	235	465	189	583
ПМ.00	Профессиональные модули	0/16/8	2091	195	1896	360	60	140	320	235	465	175	561
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0/2/1	255	27	230	45	5	80	150				
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э/-/-	75	25	50	45	5	20	30				
УП.01	Учебная практика	Д3/-/-	144		144			60	84				
ПП. 01	Производственная практика	Д3/-/-	36		36				36				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0/2/1	255	25	230	45	5	60	170				
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,	Э/-/-	75	25	50	45	5	30	20				
УП.02	Учебная практика	Д3/-/-	144		144			30	114				
ПП. 02	Производственная практика	Д3/-/-	36		36				36				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0/2/1	255	25	230	45	5			80	150		
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-/Э/-	75	25	50	45	5			20	30		
УП.03	Учебная практика	-/Д3/-	144		144					60	84		
ПП. 03	Производственная практика	-/Д3/-	36		36						36		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0/2/1	270	30	240	55	5			80	160		
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-/Э/-	90	30	60	55	5			20	40		
УП.04	Учебная практика	-/Д3/-	144		144					60	84		
ПП. 04	Производственная практика	-/Д3/-	36		36						36		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0/2/1	255	25	230	40	10			75	155		
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-/Э/-	75	25	50	40	10			15	35		
УП.05	Учебная практика	-/Д3/-	144		144					60	84		
ПП. 05	Производственная практика	-/Д3/-	36		36						36		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0/2/1	255	25	230	40	10						230
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-/Э/-	75	25	50	40	10						50
УП.06	Учебная практика	-/Д3/-	144		144								144
ПП. 06	Производственная практика	-/Д3/-	36		36								36
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	0/2/1	171	15	156	25	5					15	141
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-/Э/-	45	15	30	25	5					15	15
УП.07	Учебная практика	-/Д3/-	72		72								72
ПП. 07	Производственная практика	-/Д3/-	54		54								54

ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0/2/1	390	40	350	70	10					160	190
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-Э	120	40	80	70	10					40	40
УП.08	Учебная практика	-/-ДЗ	216		216							120	96
ПП. 08	Производственная практика	-/-ДЗ	54		54								54
ФК.00	Физическая культура	-/-ДЗ	72	36	36	2	34					14	22
	Всего	7/30/11	5529	1353	4176	2280	422	604	805	600	820	608	739
ПА.00	Промежуточная аттестация												180
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация												72
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 часов)					Всего	дисциплин и МДК		514	535	420	460	488	283
Государственная итоговая аттестация =2 неделя =72 часов						учебной практики		90	198	180	252	120	312
Выпускная письменная экзаменационная работа						производ практики		0	72	0	108	0	144
Выпускная квалификационная работа						экзаменов			2		3		6
						дифф. зачетов		4	2	1	7	7	9
						зачетов		4			1	1	1