

Согласовано

ИД № 16 Уч. Б.л.
 23.08.2011

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 основной профессиональной образовательной программы
 начального профессионального образования
 ГБОУ СПО (ССУЗ) Каслинский промышленно-гуманитарный техникум
 по профессии начального профессионального образования
 260807.01 Повар, кондитер
 по программе базовой подготовки
 Квалификация: Повар, кондитер
 Форма обучения - очная
 Нормативный срок освоения ОПОП 2 г. 5 м.
 На базе основного общего образования
 Профиль получаемого профессионального образования
 социально-экономический

Утверждаю
 Директор ГБОУ СПО (ССУЗ)



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	2	3	4	5	6	7	8
I курс	33	3	4	1		11	52
II курс	30	3	6	2		11	52
III курс	6	4	7	1	1	2	21
Всего	69	10	17	4	1	24	125

2. План учебного процесса (для ОПОП НПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	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	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
О.00	Общеобразовательный цикл	/9ДЗ/ЗЭ	2562	878	1684	311	357	506	425	396			
ОДБ.00	Общеобразовательные дисциплины базовые	-7ДЗ/1З	1714	595	1119	216	238	345	272	264			
ОДБ.01	Русский язык	. . . Э	118	39	79		17	23	17	22			
ОДБ.02	Литература	. . . ДЗ	296	99	197		34	46	51	66			
ОДБ.03	Иностранный язык	. . . ДЗ	225	67	158		34	46	34	44			
ОДБ.04	История	. . . ДЗ	167	49	118			23	51	44			
ОДБ.05	Обществознание	. . . ДЗ	110	31	79		17	23	17	22			
ОДБ.06	Естествознание	. . . ДЗ	276	79	197	26	34	46	51	66			
ОДБ.06	География	. . . ДЗ	60	20	40	20	17	23					
ОДБ.07	Физическая культура	3,3,ДЗ	342	171	171	170	51	69	51				
ОДБ.08	ОБЖ	. . . ДЗ	120	40	80		34	46					
ОДП.00	Общеобразовательные дисциплины профильные	-2ДЗ/2Э	848	283	565	95	119	161	153	132			
ОДП.01	Математика	. . . Э	416	139	277		68	92	51	66			
ОДП.02	Информатика и ИКТ	. . . ДЗ	144	48	96	55	17	23	34	22			
ОДП.03	Право	. . . Э	144	48	96		17	23	34	22			
ОДП.04	Экономика	. . . ДЗ	144	48	96	40	17	23	34	22			
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздел "Физическая культура" (всего на дисц. и междисцип. курсы)	/18ДЗ/8Э	2136	404	1732	457	238	299	187	396	612		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	/5ДЗ/	301	107	194	166	102		28	32	32		
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	. . . ДЗ	51	17	34	18	34						
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	. . . ДЗ	51	17	34	20	34						

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	51	17	34	20	34						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	46	14	32	18							32
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	42	60	42			28	32			
П.00	Профессиональный цикл	/13/ДЗ/8Э	1747	253	1494	247	136	299	159	332	568		
ПМ.00	Профессиональные модули		1747	253	1494								
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э(к)	168		136		136						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	96	32	64	30	64						
УП 01	Учебная практика	—	36			36	36						
ПП 01	Производственная практика	—	36			36	36						
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э(к)	192		164			164					
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	84	28	56	34		56					
УП 02	Учебная практика	—	36		36		36						
ПП 02	Производственная практика	ДЗ	72		72		72						
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э(к)	203		174		118	56					
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	95	29	66	26	46	20					
УП 03	Учебная практика	—	36		36		36						
ПП 03	Производственная практика	ДЗ	72		72		36	36					
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э(к)	206		176		17	103	56				
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	98	30	68	30	17	31	20				
УП 04	Учебная практика	—	36		36			36					
ПП 04	Производственная практика	—	72		72			36	36				
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э(к)	321		276				276				
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	141	45	96	45			96				
УП 05	Учебная практика	—	72		72				72				
ПП 05	Производственная практика	—	108		108				108				
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э(к)	186		160							160	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	78	26	52	26						52	
УП 06	Учебная практика	—	36		36							36	
ПП 06	Производственная практика	ДЗ	72		72							72	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э(к)	138		114							114	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	66	24	42	20						42	
УП 07	Учебная практика	—	36		36							36	
ПП 07	Производственная практика	—	36		36							36	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э(к)	333		294							294	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	117	39	78	36						78	
УП.08	Учебная практика	ДЗ	72		72							72	
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	144		144							144	
Ф.К.00	Физическая культура	З,ДЗ	88	44	44	44						32	12
Всего		/27/ДЗ/11Э	4698	1282	3416	768	595	805	612	792	612		

ГИА Государственная (итоговая) аттестация **1 нед**

Консультации на учебную группу по 100 часов в учебном году (всего 250 час.)

Государственная (итоговая) аттестация:

Выпускная квалификационная работа

с _____ по _____ (1 нед.)

Всего

Дисциплин и МДК	523	625	504	576	216
Учебной практики	36	72	36	72	144
Производственной	36	108	72	144	252
Экзаменов	1	1	1	5	3
Дифференцированных зачетов	4	4	2	10	7

