Ф1.

П-19

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
(К.Е.Пузанкова)

Наименование профессиональной образовательной организации: Александровский филиал ОГБПОУ "Томский политехнический техникум"

Код программы: ППКРС

Код и наименование специальности: 19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

База обучения: 9 классов

# ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практических дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час) | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Максимальная учебная нагрузка | Самостоятельная работа | Обязательная аудиторная | | | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | |
| | | | | | Всего занятий | в том числе | | | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр |
| | | | | | | Лекций | лабораторных и практических занятий, занятий семинарского типа | курсовых работ (проектов) | 17 недель | 21 неделя | 17 недель | 20 недель | 17 недель | 20 недель | 4 недели | 5 недель |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| ОУД.00 | Общеобразовательные дисциплины (базовые) | ФК03 | 2301 | 760 | 1521 | 894 | 627 | 0 | 255 | 306 | 195 | 582 | 183 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.01 | Русский язык | -,-,-,Э | 171 | 57 | 114 | 94 | 20 | | 18 | 22 | 24 | 50 | | | | |
| ОУД.01 | Литература | | 256 | 85 | 171 | 171 | | | 61 | 58 | 40 | 14 | | | | |
| ОУД.02 | Иностранный язык | -,-,-,ДЗ | 256 | 85 | 171 | 47 | 124 | | 23 | 46 | 17 | 40 | | | | |
| ОУД.03 | Математика: алгебра и начала анализа; геометрия | -,-,-,Э | 342 | 114 | 228 | 120 | 108 | | 68 | 80 | 46 | 54 | | | | |
| ОУД.04 | История | -,-,-,ДЗ | 257 | 86 | 171 | 81 | 90 | | 34 | 37 | 34 | 66 | | | | |
| ОУД.05 | Физическая культура | -,-,-,ДЗ | 256 | 85 | 171 | 10 | 161 | | 34 | 46 | 34 | 21 | 36 | | | |
| ОУД.06 | ОБЖ | -,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 62 | 10 | | | 32 | 17 | 23 | | | | |
| ОУД.07 | Физика | -,-,-,ДЗ | 162 | 54 | 108 | 36 | 72 | | 17 | 46 | 17 | 28 | | | | |
| ОУД.08 | Обществознание (вкл. экономику и право) | -,-,-,ДЗ | 257 | 86 | 171 | 151 | 20 | | | 51 | 60 | 60 | | | | |
| ОУД.09 | География | -,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 62 | 10 | | | | 36 | 36 | | | | |
| ОУД.10 | Экология | -,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 60 | 12 | | | | | | 72 | | | |
| ОДП.00 | Общеобразовательные дисциплины (профильные) | ФДЗ | 797 | 266 | 531 | 309 | 222 | 0 | 197 | 184 | 84 | 109 | 78 | 0 | 0 | 0 |
| ОДП.01 | Информатика | -,-,-,ДЗ | 162 | 54 | 108 | 34 | 74 | | 17 | 46 | 17 | 28 | | | | |
| ОДП.02 | Химия | -,-,-,Э | 257 | 86 | 171 | 141 | 30 | | 34 | | 29 | 46 | | | | |
| ОДП.03 | Биология | -,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 58 | 14 | | | | 36 | 34 | | | | |
| ОДП.04 | Психология общения | З | 84 | 28 | 56 | 30 | 26 | | 56 | | | | | | | |
| ОДП.05 | Эффективное поведение на рынке труда | -,-,-,З | 54 | 18 | 36 | 20 | 16 | | | | | | 36 | | | |
| ОДП.06 | Основы предпринимательства | -,-,-,З | 63 | 21 | 42 | 20 | 22 | | | | | | 42 | | | |
| ОДП.07 | Рисование и лепка | -,-,З | 69 | 23 | 46 | 6 | 40 | | | | 48 | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | ФДЗ | 369 | 162 | 264 | 162 | 102 | 0 | 32 | 40 | 20 | 16 | 94 | 0 | 0 | 0 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены пищевом производстве | З | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | | 32 | | | | | | | |
| ОП.02 | физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | -,ДЗ | 60 | 20 | 40 | 20 | 20 | | | 40 | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -,-,-,З | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | | | | 20 | 16 | | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | -,-,-,З | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | | | | | | 32 | | | |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | -,-,-,ДЗ | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | | | | | | 32 | | | |
| ОП.06 | Основы калькуляции и учета | -,-,-,З | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | | | | | | 32 | | | |
| ПМ.00 | Производственные модули | | 2070 | 198 | 1904 | 198 | 1706 | 0 | 216 | 238 | 192 | 270 | 340 | 724 | 0 | 0 |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | Э(к) | 138 | 18 | 120 | 24 | 96 | 0 | 84 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 24 | 12 | | 36 | | | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ | 48 | | 48 | | 48 | | 48 | | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | -,-,-,-,ДЗ | 36 | | 36 | | 36 | | | | | | | 36 | | |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | Э(к) | 156 | 18 | 138 | 18 | 120 | 0 | 102 | | | | | 36 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | технология обработки сырья и приготовление блюд из и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | | 36 | | | | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | ДЗ | 66 | | 66 | | 66 | | 66 | | | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | -,-,-,-,ДЗ | 36 | | 36 | | 36 | | | | | | | 36 | | |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | Э(к) | 138 | 18 | 120 | 24 | 96 | | 32 | 52 | | | | 36 | | |
| МДК.03.01 | технология приготовления супов и соусов | -,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 24 | 12 | | 14 | 22 | | | | | | |
| УП.03 | Учебная практика | -,ДЗ | 48 | | 48 | | 48 | | 18 | 30 | | | | | | |
| ПП.03 | Производственная практика | -,-,-,-,ДЗ | 36 | | 36 | | 36 | | | | | | | 36 | | |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | Э(к) | 150 | 18 | 132 | 18 | 114 | | | 96 | | | | 36 | | |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы | -,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 18 | 18 | | | 36 | | | | | | |
| УП.04 | Учебная практика | -,ДЗ | 60 | | 60 | | 60 | | | 60 | | | | | | |
| ПП.04 | Производственная практика | -,-,-,-,Дз | 36 | | 36 | | 36 | | | | | | | 36 | | |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | Э(к) | 189 | 21 | 168 | 18 | 150 | | | 90 | 42 | | | 36 | | |
| МДК.05.01 | технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы | -,-,ДЗ | 63 | 21 | 42 | 18 | 24 | | | 30 | 12 | | | | | |
| УП.05 | Учебная практика | -,-,ДЗ | 90 | | 90 | | 90 | | | 60 | 30 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПП.05 | Производственная практика | -,-,-,-,ДЗ | 36 | | 36 | | 36 | | | | | | | 36 | | |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | Э(к) | 156 | 18 | 138 | 12 | 126 | | | | 102 | | | 36 | | |
| МДК 06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | -,-,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 12 | 24 | | | | 36 | | | | | |
| УП.06 | Учебная практика | -,-,ДЗ | 66 | | 66 | | 66 | | | | 66 | | | | | |
| ПП.06 | Производственная практика | -,-,-,-,ДЗ | 36 | | 36 | | 36 | | | | | | | 36 | | |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | Э(к) | 144 | 18 | 126 | 24 | 102 | | | | 30 | 51 | | 36 | | |
| МДК 07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | -,-,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 24 | 12 | | | | 21 | 15 | | | | |
| УП.07 | Учебная практика | -,-,ДЗ | 54 | | 54 | | 54 | | | | 18 | 36 | | | | |
| ПП.07 | Производственная практика | -,-,-,-,ДЗ | 36 | | 36 | | 36 | | | | | | | 36 | | |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Э(к) | 969 | 75 | 842 | 60 | 382 | | | | | 210 | 240 | 474 | | |
| МДК 08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | -,-,-,-,Дз | 207 | 57 | 150 | 60 | 90 | | | | | 81 | 69 | | | |
| УП.08 | Учебная практика | -,-,-,-,ДЗ | 576 | | 576 | | 576 | | | | | 138 | 180 | 258 | | |
| ПП.08 | Производственная практика | -,-,-,-,ДЗ | 216 | | 216 | | 216 | | | | | | | 216 | | |
| ФК.00 | Физическая культура | -,-,-,ДЗ | 72 | 36 | 36 | 2 | 34 | | | | | | 36 | | | |
| | всего | 6534(+1296ч) | 5526 | 1296 | 4176 | 1044 | 2971 | | 612 | 595 | 612 | 780 | 813 | 756 | | |

Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 часов)
Государственная (итоговая) аттестация: 72 часа (2 недели)
Вид, период проведения: защита выпускной квалификационной работы

| ВСЕГО | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Дисциплины и МДК | 480 | 570 | 498 | 612 | 432 | 0 | 0 | 0 | | |
| | Самостоятельная работа | 240 | 330 | 240 | 306 | 216 | 0 | | | | |
| | Учебная практика (без деления) | 132 | 150 | 114 | 174 | 180 | 258 | | | | |
| | Производственная практика | | | | | | 468 | | | | |
| | Преддипломная практика | | | | | | | | | | |
| 5526 | | 852 | 1167 | 861 | 1092 | 828 | 726 | 0 | 0 | | |
| | Экзамены (количество) | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | | | | |
| | Дифф.зачетов (количество) | 2 | 5 | 4 | 8 | 6 | 8 | | | | |
| | Зачетов (количество) | 2 | 1 | 0 | 1 | 4 | 0 | | | | |
| | | 4 | 6 | 4 | 12 | 10 | 8 | 0 | 0 | | |