

Ф1.



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ОГБПОУ "ТТТ" А.Б. Пушкаренко

Наименование профессиональной образовательной организации

Парабельский филиал ОГБПОУ "Томский политехнический техникум"

Код программы ППКРС

Код и наименование профессии 19.01.17 Повар, кондитер (П-18)

Квалификация Повар 3-4 р, кондитер 3-4 р

Форма обучения очная

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик, учебных дисциплин, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (по 1 семестру)							
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная аудиторная в том числе			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Лекций	лабораторн. и практ. занятий, включая семинары	курсовых работ (проектов)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
									17 недель	23 недели	17 недель	23 недели	17 недель	20 недель* 1 п/а + 2 н ГИА		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (ОУД)	4 / 10 / 3	3066	1026	2052				362	550	292	356	344	148		
ОУД.00	Базовые учебные дисциплины	0 / 8 / 2	2283	762	1521		99		255	396	246	282	270	72		
ОУД.01	Русский язык	Э	160	46	114				34	28	23	29				
ОУД.01	Литература	Э	267	96	171				45	50	41	35				
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	257	86	171				23	46	17	40	45			
ОУД.03	Математика	Э	342	114	228		30		68	60	46	54				
ОУД.04	История	ДЗ	257	86	171		19		34	37	34	23	43			
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	257	86	171				34	46	34	21	36			
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	108	36	72					32	17	23				
ОУД.07	Физика	ДЗ	162	54	108		18		17	46	17	28				
ОУД.08.	Обществознание (вкл.Экономику и Право)	ДЗ	257	86	171		17			51	17	29	74			
ОУД.09	География	ДЗ	108	36	72		8						36	36		
ОУД.10	Экология	ДЗ	108	36	72		7						36	36		
	Профильные учебные дисциплины	0 / 2 / 1	527	176	351	54	68		51	108	46	74	38	34		
ОУД.11	Информатика	ДЗ	162	54	108	54	54		17	46	17	28				
ОУД.12	Химия	Э	257	86	171		10		34	62	29	46				
ОУД.13	Биология	ДЗ	108	36	72		4						38	34		
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины	4 / 0 / 0	268	88	180				56	46			36	42		
УД.01	Психология общения	3	84	28	56				56							
УД.02	Эффективное поведение на рынке труда	3	54	18	36								36			
УД.03	Основы предпринимательства	3	62	20	42									42		
УД.04	Краеведение	3	68	22	46					46						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4 / 2 / 0	298	94	204	102	102		32	40	20	16	96			
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	47	15	32	16	16		32							
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	59	19	40	20	20			40						
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	52	16	36	18	18				20	16				
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	3	46	14	32	16	16						32			
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	46	14	32	16	16						32			
ОПД.06	Основы калькуляции и учёта	3	48	16	32	16	16						32			
П.00	Профессиональный цикл и ф-ра	0/12/2	2150	230	1920	210	234		218	238	300	420	172	536		
ПМ.00	Профессиональные модули	0/11/2	2078	194	1884	210	234		218	238	300	420	172	536		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э(К)	146	18	128	20	18		128							
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	56	18	38	20	18		38							
УП.01.	Учебная практика	ДЗ	90		90				90							
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э(К)	196	22	174	24	24		90	84						

МДК.02.01	Технология приготовления сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	70	22	48	24	24		24	24							
УП.02.	Учебная практика	ДЗ	126		126				66	60							
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э(К)	175	21	154	24	22			154							
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	67	21	46	24	22			46							
УП.03.	Учебная практика	ДЗ	108		108					108							
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э(К)	157	21	360	24	22				136						
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	67	21	46	24	22				46						
УП.04.	Учебная практика		90		90						90						
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э(К)	187	23	164	26	24				164						
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	73	23	50	26	24				50						
УП.05	Учебная практика		114		114						114						
ПМ.06	Приготовление и оформления холодных блюд и закусок	Э(К)	144	22	122	22	22					122					
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	66	22	44	22	22					44					
УП.06.	Учебная практика		78		78							78					
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э(К)	137	19	118	20	20					118					
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	59	19	40	20	20					40					
УП.07.	Учебная практика		78		78							78					
ПП01-07	Производственная практика	ДЗ	180		180							180					
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э(К)	540	48	492	48	48						172	320			
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	144	48	96	48	48						40	56			
УП.08.	Учебная практика		396		396								132	264			
ПП.08.	Производственная практика		216		216									216			
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	72	36	36	2	34							36			
Всего		8/21/5	5526	1350	4176	366	503		612	828	612	792	612	720			
ПА.00	Промежуточная аттестация											36		36			
ГИА	Государственная(итоговая) аттестация													72			
Консультации на одного обучающегося 4 часа в год (всего в год 100 часов)																	
Государственная (итоговая) аттестация:																	
1. Выполнение практической квалификационной работы																	
2. Защита письменной экзаменационной работы или Демонстрационный экзамен																	
		ВСЕГО							456	660	408	456	480	240			
									204	332	218	242	242	112			
									156	168	204	156	132	264			
												180		216			
									5526	816	1160	830	1034	854	832		
									2	5	2	3	4	2			
									2	1	2	5	4	3			
									2	1	2	1	3	1			
									4	6	2	9	7	6			