

**Учебный план (основная профессиональная образовательная программа СПО)  
Профессия 19.01.17 Повар, кондитер.**

1

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик.	Формы промежуточной аттестации.	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам (час. в семестр)					
			Максимальная нагрузка	Самостоятельная работа	обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего занятий	в т.ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						Лекций уроков	Лаб. и практ. занятий	17 недель	24 недели	17 недель	24 недели	17 недель	24 недели
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>28/9/3</b>			<b>2052</b>	<b>1881</b>	<b>171</b>	*	*	*	*	*	*
Оуд.01	Русский язык и литература	з/з/з/з/-/-			285	285	0	72	88	28	97	0	0
Оуд.02	Иностранный язык	з/з/з/дз/-/-			171	0	171	28	38	14	38	24	29
Оуд.03	Математика: алгебра и начала математического анализа;	з/з/з/з/дз			228	228		54	72	26	76		0
Оуд.04	История	з/з/з/дз/-/-			171	171			24	14	81	52	0
Оуд.05	Физическая культура	-/-/-/-/дз/-			171	171		38	50	16	57	10	0
Оуд.06	ОБЖ	з/з/з/дз/-/-			72	72		28	44				0
Оуд.07	Информатика	-/-/-/-/дз/-			108	108		40	68				0
Оуд.08	Физика	з/з/з/з/-/-			108	108		20	34	12	42		0
Оуд.09	Химия	з/дз/-/з/-/-			171	171		24	42	24	81		0
Оуд.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	з/з/з/з/-/-			171	171						50	121
Оуд.11	Биология	з/з/-/-/-/-			72	72					72		0
Оуд.12	География	-/-/-/з/дз/-			72	72						36	36
Оуд.13	Экология	з/дз/-/-/-/-			72	72							72
Оуд.14	Техника вычислений				60	60		30	30				0
Оуд.15	Этикет				60	60						30	30
Оуд.16	Рисунок				60	60				10	50		0

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>3/2/0</b>	<b>232</b>	<b>72</b>	<b>160</b>	<b>77</b>	<b>83</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3/-/-/-/-	30	10	20	10	10	20	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3/-/-/-/-	40	10	30	15	15	0	30	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	д3/-/-/-/-	90	30	60	30	30	60	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-/-/-/-/3/-	26	8	18	11	7	0		0	0	18	
					18								18
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/д3/-	46	14	32	11	21	0	0	0	0	0	32
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>21/7/6</b>	<b>1424</b>	<b>216</b>	<b>1208</b>	<b>216</b>	<b>992</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>21/7/6</b>	<b>1424</b>	<b>216</b>	<b>1208</b>	<b>216</b>	<b>992</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-/-/э/-/-/-	34	86	120	14	10						
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-/д3/-/-/-/-	34	10	24	14	10	24	0	0	0	0	0
УП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-/3/-/-/-/-	*	*	72	0		72	0	0	0	0	0
ПП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	-/-/3/-/-/-	*	*	24	0		0	0	24	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/-/э/-/-/-	42	86	162								
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/д3/-/-/-/-	42	12	30			30			0	0	0
УП.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/3/-/-/-/-	*	*	108			72	36		0	0	0
ПП.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	-/-/3/-/-/-	*	*	24					24	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	-/-/э/-/-/-	42	86	162								
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-/д3/-/-/-/-	42	12	30				30		0	0	0
УП.03	Приготовление супов и соусов	-/3/-/-/-/-	*	*	108				108		0	0	0
ПП.03	Приготовление супов и соусов	-/-/3/-/-/-	*	*	24					24	0	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-/-/э/-/-/-	28	86	104								
МДК.04.01	Технология приготовления блюд из рыбы	-/д3/-/-/-/-	28	8	20				20		0	0	0

УП.04	Приготовление блюд из рыбы	-/3/-/-/-	*	*	72				72		0	0	0	
ПП.04	Приготовление блюд из рыбы	-/-/3/-/-	*	*	12					12	0	0	0	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/-/э/-/-	60	86	258									
МДК.05.01	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-/-/дз/-/-	60	18	42				42		0	0	0	
УП.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/3/3/-/-	*	*	180					180	0	0	0	
ПП.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-/-/3/-/-	*	*	36					36	0	0	0	
ПМ.06	Приготовление холодных блюд и закусок	-/-/э/-/-	24	86	66									
МДК.06.01	Технология приготовления холодных блюд и закусок	-/-/дз/-/-	24	6	18					18	0	0	0	
УП.06	Приготовление холодных блюд и закусок	-/-/3/-/-	*	*	36					36	0	0	0	
ПП.06	Приготовление холодных блюд и закусок	-/-/3/-/-	*	*	12					12	0	0	0	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-/-/э/-/-	24	86	66									
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-/-/дз/-/-	24	6	18					18	0	0	0	
УП.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-/-/3/-/-	*	*	36					36	0	0	0	
ПП.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-/-/3/-/-	*	*	12					12	0	0	0	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/-/э/-	254	84	902									
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/3/э/-	254	72	182						54	50	78	
УП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/3/3/-	*	*	576						144	216	216	
ПП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/-/-/-/3/-	*	*	144								144	
ПМ.09	Работа на контрольно-кассовой технике и расчёты с покупателями	-/-/-/э/-/-	72	72	0									
МДК09	Эксплуатация контрольно-кассовой техники	-/3/3/э/-/-	105	35	70							70	0	
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	-/-/-/3/дз/-	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>16</b>	
<b>Всего</b>			<b>*</b>	<b>1728</b>	<b>324</b>	<b>4176</b>	<b>1972</b>	<b>300</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>792</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>								<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
<b>Г(И)А</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>							<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	
								дисциплин и МДК	543	547	314	558	342	0

Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 час). Государственная итоговая аттестация

Выпускная квалификационная работа

Всего

учебной практики	0	180	108	180	108	0
производ. практики	0	0	108	0	72	0
экзаменов	0	1	2	4	2	1
диф. зачётов	1	6	3	3	6	0
зачётов	12	13	18	6	3	0
	612	828	576	792	576	792