

ГБПОУ ИО "Усть-Илимский техникум отраслевых технологий" План учебного процесса (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер на 2016-2019 гг.

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и полугодиям					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс	
					всего часов	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр 17 нед	2 семестр 23 нед	3 семестр 16 недель	4 семестр 22 нед	5 семестр 17 нед	6 семестр 21 неделя
	<b>Общеобразовательные дисциплины</b>	<b>3/8/8</b>	<b>3224</b>	<b>1061</b>	<b>2163</b>	<b>1018</b>	<b>429</b>	<b>485</b>	<b>435</b>	<b>504</b>	<b>260</b>	<b>50</b>
<b>ОУД.01</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>1/4/1</b>	<b>1791</b>	<b>598</b>	<b>1193</b>	<b>590</b>	<b>277</b>	<b>324</b>	<b>277</b>	<b>300</b>	<b>15</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык и литература	-,-,Э,-	444	148	296	120	87	64	81	64		
ОУД.02	Иностранный язык	-,-,Дз	257	86	171	66		52	34	70	15	
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрии	-,-,Э,-,-	428	143	285	116	68	73	66	78		
ОУД.04	История	-,-,Дз,-	257	86	171	65	37	46	51	37		
ОУД.05	Физическая культура	-,-,Дз,-	297	99	198	194	51	51	45	51		
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	Дз,-,-	108	36	72	29	34	38				
<b>ОУД.</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>1/4/3</b>	<b>1122</b>	<b>359</b>	<b>763</b>	<b>308</b>	<b>135</b>	<b>136</b>	<b>158</b>	<b>169</b>	<b>165</b>	<b>0</b>
ОУД.07	Информатика (профильная дисциплина)	-,-,Дз,-	186	62	124	74	32	28	25	39		
ОУД.08	Физика	-,-,Дз,-	162	54	108	54	27	27	18	36		
ОУД.09	Химия	-,-,Э,-	257	86	171	68	42	43	34	52		
ОУД.10	Обществознание (раздел Обществознание)	-,-,Дз,-	126	39	87	30			45	42		
ОУД.11	Обществознание (раздел Экономика)	-,-,-,Дз	94	19	75	10			36		39	
ОУД.12	Обществознание (раздел Право)	-,-,-,Дз	81	27	54	14					54	
ОУД.11	Биология	-,-,-,Дз	108	36	72	30					72	
ОУД.15	География	Дз,-,-	108	36	72	28	34	38				
<b>УД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	<b>1/0/4</b>	<b>311</b>	<b>104</b>	<b>207</b>	<b>120</b>	<b>17</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>80</b>	<b>50</b>
УД.01	Природа и экология родного края	Дз,-,-	63	21	42	16	17	25				
УД.02	Основы предпринимательской деятельности	-,-,-,З	48	16	32	13					32	
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда	-,-,-,Дз	48	16	32	16					32	
УД.04	Учебные сборы (безопасность жизнедеятельности)	-,-,-,-	53	18	35	35				35		
УД.05	Рисование и лепка	-,-,-,Дз	51	17	34	20						34
УД.06	Основы учета на предприятиях общественного питания	-,-,-,Дз	48	16	32	20					16	16
	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>7/5/9</b>	<b>2295</b>	<b>273</b>	<b>2022</b>	<b>1742</b>	<b>183</b>	<b>343</b>	<b>186</b>	<b>288</b>	<b>352</b>	<b>706</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>1/1/3</b>	<b>240</b>	<b>80</b>	<b>160</b>	<b>81</b>	<b>11</b>	<b>21</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>48</b>	<b>48</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Дз,-,-	48	16	32	16	11	21				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,-,-,Дз	48	16	32	16					16	16
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,-,Дз	48	16	32	16					16	16
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,Дз	48	16	32	9					16	16
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,Дз,-	48	16	32	24				32		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>6/4/6</b>	<b>2055</b>	<b>193</b>	<b>1862</b>	<b>1661</b>	<b>172</b>	<b>322</b>	<b>186</b>	<b>256</b>	<b>268</b>	<b>658</b>
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э,-,-	162	16	146	130	92	54	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	Дз,-,-	48	16	32	16	32					
УП.01	Учебная практика	-,-,-,-	60		60	60	60					
ПП.01	Производственная практика	-,-,-,-	54		54	54		54				

ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста	Э, -, -	192	16	176	160	80	96	0	0	0	0	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	дз, -, -	48	16	32	16	32						
УП.02	Учебная практика	-, -, -	72		72	72	48	24					
ПП.02	Производственная практика	-, -, -	72		72	72		72					
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э, -, -	195	23	172	149	0	172	0	0	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	дз, -, -	69	23	46	23		46					
УП.03	Учебная практика	-, -, -	54		54	54		54					
ПП.03	Производственная практика	-, -, -	72		72	72		72					
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	-, Э, -	180	22	158	136	0	0	158	0	0	0	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	-, дз, -	66	22	44	22			44				
УП.04	Учебная практика	-, -, -	42		42	42			42				
ПП.04	Производственная практика	-, -, -	72		72	72			72				
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-, Э, -	225	27	198	164	0	0	28	170	0	0	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-, дз, -	81	27	54	20			28	26			
УП.05	Учебная практика	-, -, -	36		36	36				36			
ПП.05	Производственная практика	-, -, -	108		108	108				108			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-, -, Э	214	21	193	171	0	0	0	0	85	108	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-, -, дз	64	21	43	21					43		
УП.06	Учебная практика	-, -, -	42		42	42					42		
ПП.06	Производственная практика	-, -, -	108		108	108						108	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-, -, Э	171	21	150	128	0	0	0	0	78	72	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, -, дз	63	21	42	20					42		
УП.07	Учебная практика	-, -, -	36		36	36					36		
ПП.07	Производственная практика	-, -, -	72		72	72						72	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, Э	716	47	669	623	0	0	0	86	105	478	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, дз	140	47	93	47				20	27	46	
УП.08	Учебная практика	-, -, -	216		216	216				66	78	72	
ПП.08	Производственная практика	-, -, -	360		360	360						360	
ФК.00	Физическая культура	-, -, дз	72	36	36	32					36		
<b>Всего</b>			<b>10/13/18</b>	<b>5510</b>	<b>1334</b>	<b>4176</b>	<b>2760</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>756</b>
	<b>Промежуточная аттестация</b>							<b>1 нед</b>	<b>1 неделя</b>	<b>2нед</b>		<b>1нед</b>	
ГИА	Государственная итоговая аттестация											<b>2 нед</b>	
Консультации 4 часа на одного обучающегося в год Государственная итоговая аттестация квалификационная работа				Выпускная	Всего	дисциплин и МДК	504	552	507	582	456	144	
						учебной практики	108	78	42	102	156	72	
						производст. практики	0	198	72	108	0	540	
						экзаменов	0	3	1	4	0	3	
						дифф.зач. зачетов	2	5	2	8	8	4	

Общее количество аудиторной нагрузки с учетом практики	4176	
Теоретическое обучение	2745	
Из них на общеобразовательную подготовку	2052	
Из них на профессиональную подготовку (общепрофессиональный цикл и проф. модули)	693	
Учебная практика	558	1476
Производственная практика	918	
Вариатив общеобразовательной подготовки	180	324
Вариатив профессиональной подготовки	144	

### Распределение вариатива

Индекс	Предмет	1 курс		2 курс		3 курс	
		1 п/год 17 нед	2 п/год 23 нед	1 п/год 17 нед	2 п/год 22 нед	1 п/год 17 нед	2 п/год
ОУД.01	Русский язык и литература				11		
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрии		30		27		
ОУД.05	Физическая культура		13		14		
ОУД.07	Информатика и ИКТ			16			
УД.02	Основы предпринимательской деятельности					32	
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда					32	
ОП.05	Учебные сборы (безопасность жизнедеятельности)				5		
ОП.06	Рисование и лепка						34
ОП.07	Основы учета на предприятиях общественного питания					16	16
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		14				
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы			12			
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы				11		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок					11	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков					10	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий						20
<b>Итого вариатив общеобразовательной подготовки</b>		0	43	16	57	64	0
<b>Итого вариатив профессиональной подготовки</b>		0	14	12	11	37	70