

Рассмотрено на заседании педагогического совета
Протокол № 2 от 29.08.2014г.



Утверждаю
Директор ГБПОУ
«Краснохолмский колледж»:
А.В. Беляков
Приказ от 29.08.2014г. № 89/4

3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГБПОУ «Краснохолмский колледж»
по профессии **260807.01 Повар, кондитер**

Квалификация:

повар, кондитер

Форма обучения - **очная**

Нормативный срок обучения – **2 года 5 месяцев** на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – **социально-экономический**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации[1]	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		
				всего занятий	в т. ч. занятий в группах и потоках (лекций, семинаров, уроков и т.п.)	в т. ч. занятий в подгруппах (лаб. и практ. занятий)	1 сем.1 7 нед.	2 сем. 23 нед	3 сем 17 нед	4 сем 24 недел и	5 сем.1 7 недел ь	6 сем 1 недел я
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл		2990	2052	1436	616	446	470	493	440	203	
ОДБ	Базовые общеобразовательные дисциплины		1814	1197	771	42	244	287	227	290	149	
ОДБ.01	Русский язык	_,_,_Э	180	114	79	35	17	18	34	45		
ОДБ.02	Литература	_,_,_ДЗ	313	215	143	72	34	37	68	76		
ОДБ.03	Иностранный язык	_,_,_,_ДЗ	258	171	154	17	34	16	27	37	57	
ОДБ.04	История	_,_,_ДЗ	173	114	83	31	40	36	38			
ОДБ.05	Информатика и ИКТ	_,_,_,_ДЗ	170	114	81	33		20	30	14	50	
ОДБ.06	Естествознание	_,_,_,_ДЗ	364	228	173	55	34	70	20	104		
	Естествознание (физика)		170	108	72	36	34	22	20	32		

	Естествознание (химия)		114	70	60	10		48		22		
	Естествознание (биология)		80	50	41	9				50		
ОДБ.07	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	249	171	6	5	51	54	10	14	42	
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности	_,ДЗ	107	70	52	18	34	36				
ОДП	Профильные общеобразовательные дисциплины		1176	855	665	190		202	183	266	150	54
ОДП.09	Математика	_,_,_,Э	463	342	268	74	89	69	102	82		
ОДП.10	Обществознание	_,_,_,_,Э	280	228	194	34	45	60	41	28	54	
ОДП.11	Экономика	_,_,ДЗ	170	114	83	31	34	25	55			
ОДП.12	География	_,_,_,ДЗ	186	114	86	28	34	29	34	17		
ОДП.13	Право	_,_,_,ДЗ	77	57	34	23			34	23		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		258	196	101	95	17	19	17	34	109	
ОП.01.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	_,_,_,Э	48	36	16	20			17	19		
ОП.02.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	_,ДЗ	48	36	18	18	17	19				
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	_,_,_,_,ДЗ	68	53	33	20				15	38	
ОП.04.	Экономические и правовые основы производственной деятельности	_,_,_,_,ДЗ	50	39		26	13				39	
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности	_,_,_,_,ДЗ	44	32	8	24					32	

П.00	Профессиональный цикл		1470	1208	212	240	132	356	102	318	300	
ПМ.00	Профессиональные модули		1398	1166	212	198	132	356	102	318	258	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	_,Э(к)	96	78	16	20	54	24				
МДК.01.0 1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		54	36	16	20	36					
УП.01	Учебная практика		18	18			18					
ПП. 01	Производственная практика	_,ДЗ	24	24				24				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	_,Э(к)	132	105	21	30	36	69				
МДК.02.0 1.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		78	51	21	30	36	15				
УП.02	Учебная практика		18	18				18				
ПП. 02	Производственная практика	_,ДЗ	36	36				36				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	_,Э(к)	134	118	28	30	42	76				
МДК.03.0 1.	Технология приготовления супов и соусов		74	58	28	30	42	16				
УП.03	Учебная практика		18	18				18				
ПП. 03	Производственная практика	_,ДЗ	42	42				42				
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	_,_,Э(к)	170	153	29	18	0	82	23	48		
МДК.04.0 1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		64	47	29	18		36	11			

УП.04	Учебная практика		58	58				46	12			
ПП. 04	Производственная практика	_,_,_,ДЗ	48	48						48		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	_,_,_,Э(к)	204	182	12	20	0	105	23	54		
МДК.05.0 1.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		54	32	12	20		21	11			
УП.05	Учебная практика		96	96				84	12			
ПП. 05	Производственная практика	_,_,_,ДЗ	54	54						54		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	_,_,_,Э(к)	126	104	20	12			56	48		
МДК.06.0 1.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		54	32	20	12			32			
УП.06	Учебная практика		24	24					24			
ПП. 06	Производственная практика	_,_,_,ДЗ	48	48						48		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	_,_,_,Э(к)	162	140	20	12	0	0		140		
МДК.07.0 1.	Технология приготовления сладких блюд и напитков		54	32	20	12				32		
УП.07	Учебная практика		36	36						36		
ПП. 07	Производственная практика	_,_,_,ДЗ	72	72						72		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	_,_,_,_,_,Э(к)	374	286	66	56	0	0		28	258	
МДК.08.0	Технология приготовления		210	122	66	56				28	94	

1.	хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий											
УП.08	Учебная практика		80	80							80	
ПП. 08	Производственная практика	_,_,_,_ДЗ	84	84							84	
ФК. 00	Физическая культура	_,_,_,_ДЗ	72	42		42	0	0			42	
	Всего	4э/8э(к)/23дз/4 3 (4ф)	4718	3456	1749	951	595	845	612	792	612	
ГИА	Государственная итоговая аттестация											1 нед
<p>Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная итоговая аттестация Выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)</p>				Всего	дисциплин							
					и МДК	577	577	564	534	448	0	
					учебной практики	18	166	48	36	80	0	
					производс т. практики	0	102	0	222	84	0	
					экзаменов	0	0	0	3	0	1	
					экзаменов (квалификационных)	0	3	0	4	0	1	
					дифф. зачетов	0	5	2	8	8 (2ф)	0	
					зачетов	1 (ф)	1(ф)	1(ф)	1(ф)	0	0	

1ф-физическая культура