

### «Повар, кондитер» 1 курс 2013/2014 учебный год

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)								
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная, аудиторная		1 курс		Итого за 1 курс	2 курс		Итого за 2 курс	3 курс		Итого за 3 курс
					Всего занятий	в т. ч. лабораторных и практических занятий	1 семестр (17 недель)	2 Семестр (23 недели)		3 семестр (17 недель)	4 семестр (21, 5 недель)		5 семестр (16, 5 недель)	6 семестр (1 неделя)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2539</b>	<b>846</b>	<b>1693</b>			<b>314</b>	<b>383</b>	<b>697</b>	<b>443</b>	<b>364</b>	<b>807</b>	<b>189</b>	<b>189</b>
<b>ОДБ</b>	<b>Базовые общеобразовательные дисциплины</b>		<b>1704</b>	<b>568</b>	<b>1136</b>			<b>196</b>	<b>331</b>	<b>527</b>	<b>240</b>	<b>280</b>	<b>520</b>	<b>89</b>	<b>89</b>
ОДБ.01	Русский язык	-, -, Э--	117	39	78			17	23	40	17	21	38		
ОДБ.02	Литература	-, -, ДЗ--	293	98	195			34	60	94	51	50	101		
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ--	234	78	156	150		44	12	56		50	50	50	50
ОДБ.04	История	--- ДЗ--	175	58	117			17	30	47	17	53	70		
ОДБ.05	Обществознание	-, -, ДЗ--	117	39	78						34	44	78		
ОДБ.06	Естествознание:	-, -, ДЗ--	348	116	232			34	116	150	50	32	82		
ОДБ.07	География	-ДЗ---	58	19	39									39	39
ОДБ.08	Физическая культура	3,3,3,ДЗ--	257	86	171	161		34	56	90	51	30	81		
ОДБ.09	ОБЖ	-, -, ДЗ	105	35	70	16		16	34	50	20		20		
<b>ОДП</b>	<b>Профильные общеобразовательные дисциплины</b>	----Э-	<b>835</b>	<b>278</b>	<b>557</b>			<b>18</b>	<b>52</b>	<b>170</b>	<b>203</b>	<b>84</b>	<b>287</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
ОДП. 10	Математика	-, -, Э	409	136	273			68	52	120	117	36	153		
ОДП. 11	Информатика и ИКТ	--- ДЗ--	135	45	90	57		50		50	16	24	40		
ОДП. 12	Право	---- ДЗ-	150	50	100									100	100
ОДП. 13	Экономика	-, Э--	141	47	94	6					70	24	94		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>501</b>	<b>153</b>	<b>348</b>			<b>218</b>	<b>32</b>	<b>250</b>	<b>66</b>	<b>66</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
ОПД. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ----	50	16	34	17		34		34					
ОПД. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-ДЗ----	60	16	44	24		44		44					
ОПД. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ-----	60	16	44	24		44		44					
ОПД. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ-----	48	16	32	16		32		32					
ОПД. 05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ-----	40	8	32	16		32		32					
ОПД. 06	Карвинг	-ДЗ----	48	16	32	24		32		32					
ОПД. 07	Основы калькуляции	---ДЗ--	48	16	32	23					32	32			

ОПД.08	Оформление кондитерских изделий	--ДЗ---	48	16	32	24							32		32	
ОПД.09	Основы предпринимательской деятельности		51	17	34	18					34	34				
ОПД.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		48	16	32	22			32	32						
<b>П 00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>1422</b>	<b>504</b>	<b>1218</b>				<b>352</b>	<b>352</b>	<b>168</b>	<b>292</b>	<b>460</b>	<b>370</b>	<b>36</b>	<b>406</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1350</b>	<b>168</b>	<b>1182</b>				<b>352</b>	<b>352</b>	<b>168</b>	<b>292</b>	<b>460</b>	<b>334</b>	<b>36</b>	<b>370</b>
ПМ.01	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	-Э(к)---	<b>132</b>	<b>16</b>	<b>116</b>				<b>116</b>	<b>116</b>						
МДК.01.01	<i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов</i>	-ДЗ---	60	16	44	29			44	44						
УП.01	<i>Учебная практика</i>	3	36		36				36	36						
ПП.01	<i>Производственная практика</i>		36		36				36	36						
ПМ.02	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	-Э(к)---	<b>132</b>	<b>20</b>	<b>112</b>				<b>112</b>	<b>112</b>						
МДК.02.01	<i>Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</i>	-ДЗ---	60	20	40	26			40	40						
УП.02	<i>Учебная практика</i>	ДЗ---	36		36				36	36						
ПП.02	<i>Производственная практика</i>	-З---	36		36				36	36						
ПМ.03	<b>Приготовление супов и соусов</b>	-Э(к)---	<b>144</b>	<b>20</b>	<b>124</b>				<b>124</b>	<b>124</b>						
МДК.03.01	<i>Технология приготовления супов и соусов</i>	-ДЗ---	72	20	52	34			52	52						
УП.03	<i>Учебная практика</i>	-ДЗ---	36		36				36	36						
ПП.03	<i>Производственная практика</i>	-З---	36		36				36	36						
ПМ.04	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	---Э(к)--	<b>174</b>	<b>22</b>	<b>152</b>						<b>80</b>	<b>72</b>	<b>152</b>			
МДК.04.01	<i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы</i>	---ДЗ--	66	22	44	29					44		44			
УП.04	<i>Учебная практика</i>	---ДЗ--	36		36						36		36			
ПП.04	<i>Производственная практика</i>	---ДЗ--	72		72							72	72			
ПМ.05	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	---Э(к)--	<b>186</b>	<b>26</b>	<b>160</b>						<b>88</b>	<b>72</b>	<b>160</b>			
МДК.05.01	<i>Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы</i>	---ДЗ--	78	26	52	34					52		52			
УП.05	<i>Учебная практика</i>	---ДЗ--	36		36						36		36			
ПП.05	<i>Производственная практика</i>	---З--	72		72							72	72			
ПМ.06	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	---Э(к)--	<b>84</b>	<b>10</b>	<b>74</b>							<b>74</b>	<b>74</b>			
МДК.06.01	<i>Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок</i>	---ДЗ--	42	10	32	21						32	32			



**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	34	3	3		1		11	52
II курс	30,2	3	5,3		2,5		11	52
III курс	10,8	2	4,7		0,5	1	2	21
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>8</b>	<b>13</b>		<b>4</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>125</b>

Министерство общего и профессионального образования  
Свердловской области  
Государственного бюджетного образовательного учреждения  
среднего профессионального образования Свердловской области  
«Туринский многопрофильный техникум»

Утверждено:  
приказом директор ГБОУ СПО СО  
«Туринский МТ»  
от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. №\_\_

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования  
ГБОУ СПО СО «Туринский многопрофильный техникум»  
по профессии среднего профессионального образования  
**19.01.17 «Повар, кондитер»**

**Квалификация:** Повар, кондитер  
**Форма обучения** – очная  
**Нормативный срок обучения** – 2 года и  
5 месяцев  
на базе основного общего образования  
Профиль получаемого  
профессионального образования при  
реализации программы среднего  
(полного) общего образования –  
социально-экономический