




Утверждаю
Директор КГБПОУ «Красноярский
технологический техникум пищевой
промышленности»


О.В. Юдина
« 4 » августа 2015 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

19.01.17 Повар,кондитер

код и наименование профессии

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования- естественнонаучный

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) 2015г.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная (для СПО)				
I	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	32	4	4,5		0,5		11	52
II курс	23	7	7,5		3,5		11	52
III курс	20	8,5	9,5		1	2	2	43
Всего	75	19,5	21,5		5	2	24	147

3.1 План учебного процесса Повар, кондитер 2015г.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ¹	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр					
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		17 недель	15 недель							12 недель	11 недель	13 недель	7 недель	
					всего занятий	в т. ч.													
						Лекций, уроков													Лабораторных и практических занятий
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	13	15	16						
	ТО	24ДЗ/бэкв/Зэ	4050	1350	2700			612	540	432	396	468	252						
О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	11ДЗ/ЗЭ	3078	1026	2052	1448	604	476	471	398	278	274	155						
ОУД.01	Русский язык и литература	Э, Э, Э	427	142	285	275	10	85	75	60	65								
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ, Э	257	86	171		171	51	45	36	39								
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа	Э	342	114	228	228		68	75	48	37								
ОУД.04	История	ДЗ	256	85	171	171		51	60	36	24								
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ	257	86	171	8	163	51	45	36	39								
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	108	36	72	52	20	34	38										
ОУД.07	Информатика	ДЗ	162	54	108	48	60	51	30	27									
ОУД.08	Физика	ДЗ	162	54	108	76	32	34	30	44									
ОУД.09	Химия	Э	256	85	171	141	30	51	45	45	30								
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	ДЗ	257	86	171	171					26	78	67						
ОУД.15	Биология	ДЗ	108	36	72	62	10			22	18	32							

ОУД.16	География	ДЗ	108	36	72	62	10		28	44			
ОУД.17	Экология	ДЗ	108	36	72	62	10					47	25
ОУД.18	Русский язык и культура речи	ДЗ	150	50	100	60	40					65	35
ОУД.15	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	ДЗ	120	40	80	32	48					52	28
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	13	15	16
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	5ДЗ	233	73	160	68	92	96				64	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	46	14	32	10	22	32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	47	15	32	14	18	32					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	47	15	32	14	18	32					
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	46	14	32	22	10					32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	47	15	32	8	24					32	
П.00	Профессиональный учебный цикл	6ДЗ/	667	215	1928	226	226	40	375	196	478	234	605
ПМ.00	Профессиональные модули	– /ДЗ/6 Экв	667	215	452	226	226	40	69	34	118	108	83
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Экв(к)	113	36	221/77	39	38	40/40	181/37				

МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	- ,ДЗ	113	36	77	39	38	40	37				
УП.01		- ,ДЗ	72		72				72				
ПП.01		- ,ДЗ	72		72				72				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	- , Экв(к с 01)	47	15	194/32	16	16		194/ 32				
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>15</i>	<i>16</i>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	- ,ДЗ	47	15	32	16	16		32				
УП.02		- ,ДЗ	72		72				72				
ПП.02		- ,ДЗ	90		90				90				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	- , - Экв	50	16	196/34	16	18			196/ 34			
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	- , - ДЗ	50	16	34	16	18			34			
УП.03		- , - ДЗ	72		72					72			
ПП.03		- , - ДЗ	90		90					90			
ПМ. 04	Приготовление блюд из рыбы	- , - , Экв(ком)	59	19	184/40	20	20					184/ 40	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	- , - , - ДЗ	59	19	40	20	20					40	
УП.04		- , - , - ДЗ	72		72							72	
ПП.04		- , - , - ДЗ	72		72							72	
ПМ. 05	Приготовление блюд из мяса и домашней	- , - , - Экв(ком)	67	22	153/45	22	23					153/	

	хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий												
МДК.08.02	Технология приготовления пиццы	~ ~ ~ ~ ~ ,ДЗ	50	16	34	17	17						34
УП.08		~ ~ ~ ~ ~ ,ДЗ	252		252								252
ПП.08		~ ~ ~ ~ ~ ,ДЗ	270		270								270
ФК.00	Физическая культура	~ ~ ~ ~ ~ ,ДЗ	72	36	36		36					22	14
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	13	15	16
Государственная (итоговая) аттестация													2 недел и
Всего													
Консультации 4 часа на обучающегося в год Государственная итоговая аттестация 72 часа					Всего	дисциплин и МДК	612	540	432	396	468	252	
						учебной практики		144	72	144	54	252	
						производственной практики		162	90	216	72	270	
						экзаменов		1 кв	1 кв	3+2 кв	1 кв	1 кв	
						дифференцированных зачетов	3	3	4	4	4	6	
						зачетов							
						ПА	05	0,5	3	0,5	0,5		

4.Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Кабинеты:

истории ;
русского языка и литературы;
математики;
информатики;
физики;
обществознания;
химии;
ОБЖ;
информационных технологий;
технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров ;
технического оснащения и организации рабочего места;
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.
Спортивный комплекс:
спортивный зал; открытый стадион, лыжная база, тир.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.