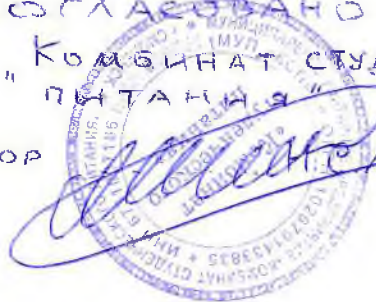


СОГЛАСОВАНО  
МУП "КОМБИНАТ СТУДЕНЧЕСКОГО  
ПИТАНИЯ"


ДИРЕКТОР



И.В. ЯКОВЛЕВ

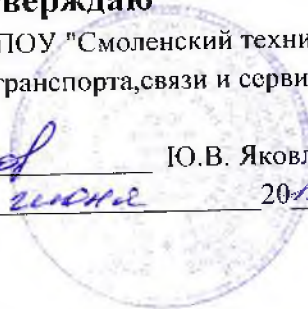
Утверждаю

Директор ОГБПОУ "Смоленский техникум  
железнодорожного транспорта, связи и сервиса"

  
" 29 " июня 2015 г.

Ю.В. Яковлев

2015 г.



### УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования

ОГБПОУ "Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса"  
подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
19.01.17. Повар, кондитер

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.  
на базе **основного общего** образования

Профиль получаемого профессионального  
образования - **естественнонаучный**

## 2.2 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО: по профессии Повар, кондитер)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям					
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в том числе	1 п.г.	2 п.г.	1 п.г.	2 п.г.	1 п.г.	2 п.г.
							17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	21 нед.
						612	864	612	864	612	792	
1	2	3/ДЗ/Э	4	5	6	8	10	11	12	13	14	15
<b>О.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>0/16/3</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>1279</b>	<b>580</b>	<b>522</b>	<b>375</b>	<b>293</b>	<b>250</b>	<b>32</b>
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>0/12/3</b>	<b>2816</b>	<b>944</b>	<b>1872</b>	<b>1155</b>	<b>546</b>	<b>486</b>	<b>375</b>	<b>293</b>	<b>172</b>	<b>0</b>
<b>ОД.00</b>	<i>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору)</i>	<b>0/10/2</b>	<b>2298</b>	<b>777</b>	<b>1521</b>	<b>975</b>	<b>422</b>	<b>414</b>	<b>298</b>	<b>251</b>	<b>136</b>	<b>0</b>
ОД.01	Русский язык и литература	-,Дз,-,-,Э	428	143	285	200	69	54	52	56	54	
ОД.02	Иностранный язык	-,-,-,-,Дз	257	86	171	154	18	36	39	42	36	
ОД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,Дз,-,-,Э	342	114	228	160	34	54	52	42	46	
ОД.04	История	-,-,-,Дз	231	60	171	58	36	54	39	42		
ОД.05	Физическая культура	-,-,-,Дз	342	171	171	171	51	54	39	27		
ОД.06	ОБЖ	-,Дз	97	25	72	40		72				
ОД.07	Физика	-,-,Дз	162	54	108	70	34	36	38			
ОД.08	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-,-,Дз	231	60	171	58	36	54	39	42		
ОД.09	География	Дз	104	32	72	32	72					
ОД.10	Экология	Дз	104	32	72	32	72					
<b>ОДП.00</b>	<i>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</i>	<b>0/2/1</b>	<b>518</b>	<b>167</b>	<b>351</b>	<b>180</b>	<b>124</b>	<b>72</b>	<b>77</b>	<b>42</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
ОДП.01	Информатика	-,-,Дз	157	49	108	76	34	36	38			
ОДП.02	Химия	-,-,-,-,Э	257	86	171	68	18	36	39	42	36	
ОДП.03	Биология	Дз	104	32	72	36	72					
<b>УД.00</b>	<i>Дополнительные учебные дисциплины</i>	<b>0/4/0</b>	<b>262</b>	<b>82</b>	<b>180</b>	<b>124</b>	<b>34</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>32</b>
УД.01	Православная культура земли Смоленской	Дз	44	10	34	14	34					
УД.02	Проектная деятельность	-,Дз	54	18	36	34		36				
УД.03	Основы предпринимательства	-,-,-,-,Дз	68	22	46	28					46	
УД.04	Кухни народов мира	-,-,-,-,Дз	48	16	32	24					32	
УД.05	Техника работы с карамелью и шоколадом	З	48	16	32	24						32
	<b>ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ ПКРС И РАЗДЕЛ "ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА"</b>	<b>0/14/12</b>	<b>2448</b>	<b>324</b>	<b>2124</b>	<b>360</b>	<b>32</b>	<b>318</b>	<b>219</b>	<b>553</b>	<b>290</b>	<b>712</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>0/5/0</b>	<b>324</b>	<b>103</b>	<b>221</b>	<b>122</b>	<b>32</b>	<b>76</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>41</b>	<b>32</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Дз	48	16	32	16	32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,-,-,-,Дз	107	33	74	38		38	13	14	9	

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	--,ДЗ	73	22	51	26		38	13			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	---,---,ДЗ	48	16	32	18					32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	---,---,ДЗ	48	16	32	24						32
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0/8/12</b>	<b>2052</b>	<b>185</b>	<b>391</b>	<b>202</b>	<b>0</b>	<b>242</b>	<b>193</b>	<b>524</b>	<b>234</b>	<b>674</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/8/12</b>	<b>576</b>	<b>185</b>	<b>391</b>	<b>202</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>49</b>	<b>122</b>	<b>54</b>	<b>122</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	-,Эк	66	22	44	22	0	44		0		
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	-,Э	66	22	44	22		44				
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	-Дз	54		54	0		54				
ПП.01	Производственная практика		144		144	0		144				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	---,Эк	73	24	49	24		0	49	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	---,Э	73	24	49	24			49			
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	---,Дз	36		36	0			36			
ПП.02	Производственная практика		108		108	0			108			
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	---,Эк	54	18	36	18		0	0	36	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	---,Дз	54	18	36	18				36		
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)		36		36	0			36			
ПП.03	Производственная практика		108		108	0			108			
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	---,Эк	74	24	50	24		0	0	50	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	---,Дз	74	24	50	24				50		
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)		36		36	0			36			
ПП.04	Производственная практика		126		126	0			126			
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	---,Эк	78	24	54	26		0	0	0	54	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	---,Э	78	24	54	26					54	
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)	---,Дз	36		36	0					36	
ПП.05	Производственная практика		144		144	0					144	
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	---,Эк	53	17	36	18		0	0	36	0	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	---,Дз	53	17	36	18				36		
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)		24		24	0			24			
ПП.06	Производственная практика		72		72	0			72			
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	---,Эк	48	16	32	16		0	0	0	0	32
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	---,Дз	48	16	32	16						32
УП.07	Учебная практика (производственное обучение)		36		36	0					36	
ПП.07	Производственная практика		108		108	0					108	
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	---,Эк	130	40	90	54		0	0	0	0	90

МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	130	40	90	54						90	
УП.08	Учебная практика (производственное обучение)	Дз	180		180	0						180	
ПП.08	Производственная практика		228		228	0						228	
ФК.00	Физическая культура	Дз	72	36	36	36				15	15	6	
Всего			0/30/15	5526	1350	4176	1639	612	840	594	846	540	744
								0	24	18	18	72	48
ГИА	Государственная итоговая аттестация												72
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося в год						<b>Всего</b>	Дисциплины и МДК	612	642	450	444	360	192
Государственная (итоговая) аттестация 72 часа							Учебной практики	0	54	36	96	36	216
I. Программа базовой подготовки							Производственной практики	0	144	108	306	144	336
I.1. Выпускная квалификационная работа в форме: выполнения выпускной практической квалификационной работы и защиты письменной экзаменационной работы							Зачетов	0	0	0	0	0	0
Выполнение выпускной практической квалификационной работы с 15.06.18 по 21.06.18 (всего 1 нед.)							Дифф. зачетов	5	5	4	6	4	6
Защита письменной экзаменационной работы с 22.06.18 по 28.06.18 (всего 1 нед.)							Экзаменов	0	2	2	3	5	3

180

0

30

15

МДК 01.01. пм 02. р/я, матем., биол. пм 07.

пм 01. мдк 02.01. ПМ 03. ПМ 05. пм 08.

ПМ 04. мдк 08.

ПМ06. МДК 05.

ВСЕГО практики 1476

ЛПЗ + ПР 3115

УН общ + ПР 4176

практикоориенти рованность 0,745929

ГИА: комплексный обед и торты