



**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**

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

на базе основного общего образования							
Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	34 нед 5дн	1 нед 3дн	4 нед	0 нед 4дн		11	52
II курс	24 нед 5дн	3 нед 4 дн	11 нед 3дн	1 нед		11	52
III курс	15 нед 2дн	7 нед	13 нед 2дн	3 нед 2дн	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>75 нед</b>	<b>12 нед 1дн</b>	<b>28 нед 5дн</b>	<b>5 нед</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

2.2 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа НПО: 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.	17/13 нед.	24/14 нед.	17/15 нед.	21 нед.
1	2	3/ДЗ/Э	4	5	6	8	10	11	12	13	14	15
<b>О.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>0/17/3</b>	<b>3079</b>	<b>1027</b>	<b>2052</b>	<b>1279</b>	<b>580</b>	<b>522</b>	<b>375</b>	<b>325</b>	<b>250</b>	<b>0</b>
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>0/12/3</b>	<b>2817</b>	<b>945</b>	<b>1872</b>	<b>1157</b>	<b>510</b>	<b>522</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>2246</b>	<b>761</b>	<b>1485</b>	<b>959</b>	<b>422</b>	<b>378</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	52	16	36	16		36				
<b>ОДП.00</b>	<i>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</i>	<b>0/2/1</b>	<b>571</b>	<b>184</b>	<b>387</b>	<b>198</b>	<b>88</b>	<b>144</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	157	49	108	54	36	72				
<b>УД.00</b>	<i>Дополнительные учебные дисциплины</i>	<b>0/5/0</b>	<b>262</b>	<b>82</b>	<b>180</b>	<b>122</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>78</b>	<b>0</b>
УД.01	Православная культура земли Смоленской	Дз	44	10	34	14	34					
УД.02	Проектная деятельность	-,-,-Дз	48	16	32	30				32		
УД.03	Основы предпринимательства	-,-,-,-Дз	68	22	46	28					46	
УД.04	Кухни народов мира	-,-,-,-Дз	0	0	0	0						
УД.05	Введение в профессию. Торговые вычисления	Дз	54	18	36	26	36					
УД.06	Техника работы с карамелью и шоколадом	3	48	16	32	24					32	
	<b>ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ УЧЕБНЫХ ЦИКЛОВ ПКРС И РАЗДЕЛ "ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА"</b>	<b>0/13/12</b>	<b>2448</b>	<b>324</b>	<b>2124</b>	<b>360</b>	<b>32</b>	<b>318</b>	<b>219</b>	<b>515</b>	<b>290</b>	<b>750</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>55</b>	<b>32</b>	<b>0</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	23		
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>446</b>	<b>236</b>	<b>750</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/7/12</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>176</b>	<b>0</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		108		108	0			108			
<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		162		162	0						162
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	---,Эк	53	17	36	18		0	0	0	36	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	32	0
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

М.08	Производственная практика		108		108	0						108	
	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Эк	130	40	90	54		0	0	36	54	0	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	130	40	90	54				36	54		
УП.08	Учебная практика (производственное обучение)	Дз	180		180	0				36		144	
ПП.08	Производственная практика		228		228	0						228	
ФК.00	Физическая культура	Дз	72	36	36	36				14	22		
Всего			0/30/15	5527	1351	4176	1639	612	840	594	840	540	750
								0	24	18	24	72	42
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	516	480	0
Государственная (итоговая) аттестация 72 часа							Учебной практики	0	54	36	108	60	180
I. Программа базовой подготовки							Производственной практики	0	144	108	216	0	570
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	2	4	4

180

0

30

14

МДК	р/я:
01.01.	матем,
пм 02	биол
	ПМ 05
пм 01	мдк 02.01
	ПМ 03
	МДК 05
	ПМ 06
	ПМ 04
	МДК 08
	ПМ07
	ПМ08

ВСЕГО практики	1476
ЛПЗ + ПР	3115
УН общ + ПР	4176
практикоориенти	
рованность	0,745929

ГИА: комплексный обед и торты