

РУП группа 30 3 курс профессия 19.01.170 Повар, кондитер

2. 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
1	2	3	4	5	6	7	8
1	38,5	0,5	1	1	-	11	52
2	28,5	3,5	7	2	-	11	52
3	8	3	6	1	1	2	21
Всего	75	7	14	4	1	24	125

3. План учебного процесса

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 обучающихся	Консультации	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс
						всего занятий	в т. ч.	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.
							лаб. и практ. Занятий					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл	0/9/3	2484	732	96	1656	668	492	650	368	146	0
ОДБ.01	Русский язык	-, Э	116	30	8	78	8	34	44	0	0	0
ОДБ.02	Литература	-, -, -, ДЗ	293	90	8	195	20	34	46	63	52	0
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ	234	70	8	156	156	44	62	50	0	0
ОДБ.04	История	-, ДЗ	176	53	6	117	10	56	61	0	0	0
ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	-, -, -, ДЗ	234	64	14	156	26	36	46	32	42	0
ОДБ.06	Математика	-, -, -, Э	409	120	16	273	73	68	89	64	52	0
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	-, ДЗ	117	31	8	78	60	0	32	46	0	0
ОДБ.08	Физическая культура	3, 3, ДЗ	257	86		171	171	56	66	49	0	0
ОДБ.09	ОБЖ	-, ДЗ	105	35		70	40	34	36	0	0	0
ОДП.10	Физика	-, -, ДЗ	258	74	12	172	52	62	46	64	0	0
ОДП.11	Химия	-, Э	135	37	8	90	32	34	56	0	0	0
ОДП.12	Биология	-, ДЗ	150	42	8	100	20	34	66	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	2/4/0	316	76	24	216	92	120	32	32	16	16
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	46	6	8	32	12	32	0	0	0	0
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	60	12	8	40	16	40	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	70	14	8	48	18	48		0	0	0

ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, ДЗ	46	14		32	12	0	0	0	16	16
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	3	46	14		32	24	0	0	32	0	0
ОПД.06	Православная культура	3	48	16		32	10	0	32	0	0	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	0/8/16	1914	306	60	1548	1152	0	146	176	650	576
ПМ.00	Профессиональные модули	0/8/16	1914	306	60	1548	1152	0	146	176	650	576
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э. кв.	192	38	8	146	102	0	146	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э	138	38	8	92	48	0	92	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-	18	0		18	18	0	18	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	36	0		36	36	0	36	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э. кв.	226	42	8	176	126	0	0	176	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э	154	42	8	104	54	0	0	104	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ	18	0		18	18	0	0	18	0	0
ПП.02	Производственная практика		54	0		54	54	0	0	54	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э. кв.	236	46	8	182	126	0	0	0	182	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Э	164	46	8	110	54	0	0	0	110	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ	18	0		18	18	0	0	0	18	0
ПП.03	Производственная практика		54	0		54	54	0	0	0	54	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э. кв.	148	22	8	118	84	0	0	0	118	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Э	94	22	8	64	30	0	0	0	64	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ	18	0		18	18				18	
ПП.04	Производственная практика		36	0		36	36				36	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э. кв.	386	60	8	318	240	0	0	0	318	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд мяса и домашней птицы	Э	206	60	8	138	60	0	0	0	138	0
УП.05	Учебная практика	-	72	0		72	72	0	0	0	72	0

ПП.05	Производственная практика	ДЗ	108	0		108	108	0	0	0	108	0
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э. кв.	124	16	4	104	84	0	0	0	32	72
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Э	70	16	4	50	30	0	0	0	32	18
УП.06	Учебная практика	ДЗ	18	0		18	18	0	0	0	0	18
ПП.06	Производственная практика		36	0		36	36	0	0	0	0	36
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э. кв.	124	16	4	104	78	0	0	0	0	104
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	Э	70	16	4	50	24	0	0	0	0	50
УП.07	Учебная практика	ДЗ	18	0		18	18	0	0	0	0	18
ПП.07	Производственная практика		36	0		36	36	0	0	0	0	36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э. кв.	478	66	12	400	312	0	0	0	0	400
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	262	66	12	184	96	0	0	0	0	184
УП.08	Учебная практика	ДЗ	72	0		72	72	0	0	0	0	72
ПП.08	Производственная практика		144	0		144	144	0	0	0	0	144
ФК.00	Физическая культура	З, ДЗ	72	36		36	34	0	0	0	16	20
	Консультации по подготовке письменной экзаменационной работы		20		20							
	Всего:	2/21/19	4806	1150	200	3456	1946	612	828	576	828	612
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация											1
Консультации на учебную группу по 80 часов в год (200 часов всего, наполняемость 20 чел.) Государственная (итоговая) аттестация Защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа) (с 23 января по 30 января)		Всего 3456	дисциплин и МДК					612	774	504	522	288
			учебной практики					0	18	18	108	108
			производственной практики					0	36	54	198	216
			экзаменов					0	4	3	6	6
			дифф. зачетов					3	5	4	5	4
			зачетов					0	1	1	0	0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др., для подготовки по профессии СПО 260807.01 «Повар, кондитер».

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Русского языка и литературы
2.	Математики
3.	Физики
4.	Химии
5.	Биологии, географии
6.	Информатики
7.	Иностранного языка
8.	Истории
9.	Общественных дисциплин и права
10.	Социально-экономических дисциплин
11.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
12.	Технологии кулинарного производства
13.	Технологии кондитерского производства
	Лаборатории:
1.	Микробиологии, санитарии и гигиены
2.	Товароведения продовольственных товаров
3.	Технического оснащения и организации рабочего места
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Стрелковый тир (в любой модификации, \включая электронный или место для стрельбы)
	Залы:
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	Актальный зал

Составитель:

Тулинова Е.В., зам. директора по учебной работе
ОГАОУ СПО «Белгородский техникум промышленности
и сферы услуг».