

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СПО

«Армавирский
индустриально-строительный
техникум» КК

 И.Г.Федоренко

«05» июля 2013 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
начального профессионального образования
государственного бюджетного образовательного учреждения
среднего профессионального образования
«Армавирский индустриально-строительный техникум»
Краснодарского края
по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»

Квалификация

Повар - кондитер

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования-2года5 мес.

Форма обучения – очная

Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./ трим. 24,1 нед.	3 сем./ трим. 16 нед.	4 сем./ трим. 23 нед.	5 сем./ трим. 17 нед.	6 сем./ трим. нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл	- / 10/ 3	2329	814	2058	491	475	524	465	594		
ОДБ	Базовые общеобразовательные дисциплины	- / 8 / 1	2329	814	1628	491	410	453	305	460		
ОДБ.01	Русский язык	-, -, Э	179	60	113		64	49				
ОДБ.02	Литература	-, ДЗ, -, ПЗ	293	98	195		58	61	24	52		
ОДБ.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	235	78	157	157	34	42	25	56		
ОДБ.04	История	-, ДЗ, -, -	288	96	192		41	26	50	75		
ОДБ.05	Обществознание (включая экономику и право)	-, ДЗ	129	80	170		22	35	36	77		
ОДБ.06	Математика	-, -, -, Э	442	147	295	12	70	77	64	84		
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	ДЗ, -, -, -	308	103	205	157	54	70	25	56		
ОДБ.08	Физическая культура	3, 3, 3, ДЗ	260	87	171	165	51	69	51			
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-, -, ДЗ	105	35	70		16	24	30			
ОДБ.10	Кубановедение	-, ДЗ	90	30	60					60		
ОДП	Профильные общеобразовательные дисциплины	- / 2 / 2	0	0	430	0	65	71	160	134		
ОДП.11	Физика	-, -, ДЗ			172		17	17	64	74		
ОДП.12	Химия	-, -, -, Э			158		48	54	56			
ОДП.13	Биология	-, ДЗ			100				40	60		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2 / 3 / -	252	68	184	96	120	0	0	32	32	
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, ДЗ	46	14	32	18	32					

ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	3	56	12	44	22	44					
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, ДЗ	56	12	44	22	44					
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	46	14	32	10					32	
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	3	48	16	32	24				32		
П.00	Профессиональный цикл	2/7/8	1414	230	1184	222	0	327	111	174	572	
ПМ.00	Профессиональные модули	2/7/8	1414	230	1184	222	0	327	111	174	572	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и	- / 1 / 1	132	18	114	22	0	114	0	0	0	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд овощей и грибов.	Э	66	18	48	22		48				
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	42		42			42				
ПП.01	Производственная практика		24		24			24				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	- / 1 / 1	123	18	105	22	0	105	0	0	0	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Э	57	18	39	22		39				
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	42		42			42				
ПП.02	Производственная практика		24		24			24				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов.	- / 1 / 1	126	18	108	26	0	108	0	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов.	Э	60	18	42	26		42				
УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	42		42			42				
ПП.03	Производственная практика		24		24			24				
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	- / 1 / 1	113	18	95	18	0	0	95	0	0	

МДК. 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	Э	59	18	41	18			41			
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	36		36				36			
ПП.04	Производственная практика		18		18				18			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	1 / - / 1	156	28	128	30	0	0	16	112	0	
МДК. 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.	Э	84	28	56	30			16	40		
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)	З	36		36					36		
ПП.05	Производственная практика		36		36					36		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	- / 1 / 1	119	18	101	24	0	0	0	0	101	
МДК.06. 01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	Э	59	18	41	24					41	
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	42		42						42	
ПП.06	Производственная практика		18		18						18	
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	- / 1 / 1	102	18	84	22	0	0	0	0	84	
МДК. 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков.	Э	60	18	42	22					42	
УП.07	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	24		24						24	
ПП.07	Производственная практика		18		18						18	
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	1/1/1	543	94	449	58	0	0	0	62	387	
МДК. 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	З, -, Э	213	94	119	58				62	57	
УП.08	Учебная практика (производственное обучение)	ДЗ	162		162						162	

ПП.08	Производственная практика		168		168						168	
	Физическая культура	-, ДЗ	72	36	36	36	0	0	0	28	8	
Всего		4 / 20 / 11	4067	1148	3462	845	595	851	576	828	612	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация											1 нед.
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 час.) Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа					Всего	дисциплин и МДК	595	647	522	756	180	
						учебной практики	0	126	36	36	228	
						производств. практики	0	72	18	36	204	
						экзаменов	0	3	2	3	3	
						дифф. зачетов	1	5	3	6	4	
						Зачетов	2	1	0	1	0	