Согласовано:
МОиН Челябинской области
2.07.2015

Утверждено
Приказом ГБОУ СПО (ССУЗ) "Аргаяшский аграрный техникум"
№ 218 от 26.06.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

ГБОУ СПО (ССУЗ) "Аргаяшский аграрный техникум"

по программе среднего профессионального образования (программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих)

по профессии 19.01.17 "Повар, кондитер"

Квалификация: Повар, кондитер
Форма обучения-очная
Нормативный срок обучения - 2 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

1. 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 (по курсам)
I курс	36	3	2	0	0	11	52
II курс	28	6	4	3	0	11	52
III курс	11	12	14	2	2	2	43
Всего	75	21	20	5	2	24	147

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формпромежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся				Распределение обязательной нагрузки по курсам и ссеместрам (часов в семестр)					
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная		1 курс		2 курс		3 курс	
					в т.ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
					всего занятий	занятий в подгрупп ах (лаб. И практ.	Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель	
							17	24	16	22	16	21
	Недельная нагрузка						36	36	36	36	36	36
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**0з/9дз/3э**	**3042**	**990**	**2052**	**816**	**531**	**599**	**358**	**564**	**0**	**0**
ОУДБ.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые***	***0з/4дз/2э***	***2265***	***744***	***1521***	***578***	***340***	***409***	***313***	***459***	***0***	***0***
ОУДБ.01.01	Русский язык	-,-,-,э,-,-	*166*	52	114		***17***	***22***	***31***	***44***		
ОУДБ.01.02	Литература	-,-,-,-,-,-	*253*	82	171	40	34	44	39	54		
ОУДБ.02	Иностранный язык	-,-,-,-,-,-	*256*	85	171	171	34	44	42	51		
ОУДБ.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,-,-,э,-,-	*342*	114	228	79	51	66	42	69		
ОУДБ.04	История	-,-,-,-,-,-	*255*	84	171	14	34	44	42	51		
ОУДБ.05	Физическая культура	з,з,з,дз,-,-	*255*	84	171	169	51	57	33	30		
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,-,дз,-,-	*104*	32	72	35	17	22	14	19		
ОУДБ.07	Физика	-,-,-,дз,-,-	*162*	54	108	32	34	22	14	38		
ОУДБ.08	Обществознание (включая экономику и право)	-,-,-,дз,-,-	*256*	85	171	10	34	44	28	65		
ОУДБ.09	География	-,-,-,-,-,-	*108*	36	72	14	17	22	14	19		
ОУДБ.10	Экология	-,-,-,дз,-,-	*108*	36	72	14	17	22	14	19		
ОУДП.00	***Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные***	**0з/2дз/1э**	***521***	***170***	***351***	***164***	***85***	***116***	***45***	***105***		
ОУДП.01	Информатика	-,-,-,дз,-,-	*162*	54	108	80	17	34	17	40		
ОУДП.02	Химия	-,-,-,э,-,-	*251*	80	171	50	34	44	28	65		
ОУДП.03	Биология	-,дз,-,-,-,-	*108*	36	72	34	34	38				
УДД.00	***Учебные дисциплины дополнительные***	***0з/4дз/0э***	***256***	***76***	***180***	***74***	***106***	***74***	***0***	***0***	***0***	***0***
УДД.01	Дизайн	дз,-,-,-,-,-	*68*	22	46	22	46					
УДД.02	Основы исследовательской деятельности	дз,-,-,-,-,-	*50*	16	34	12	34					
УДД.03	Технология	-,дз,-,-,-,-	*99*	33	66	32	26	40				
УДД.04	История родного края	-,дз,-,-,-,-	*48*	14	34	8		34				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**0з/5дз/0э**	*220*	**60**	**160**	**80**	**64**	**32**	**0**	**0**	**16**	**48**
ОП.01	Основы микробиологии,санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз,-,-,-,-,-	*44*	12	32	16	32					
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз,-,-,-,-,-	*44*	12	32	16	32					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,дз,-,-,-,-	*44*	12	32	16		32				
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,-,-,дз	*44*	12	32	16					16	16
П.00	**Профессиональный цикл**	**2з/6дз/9э**	***2300***	**336**	**1964**	**308**	**17**	**233**	**218**	**228**	**560**	**708**
ПМ.00	***Профессиональные модули***	***2з/6дз/9э***	***2246***	***318***	***1928***	***252***	***17***	***233***	***218***	***216***	***550***	***694***
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**Эк**	***156***	**14**	**142**	**23**	**17**	**125**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-,дз,-,-,-,-	*48*	14	34	23	17	17				
УП.01	Учебная практика	-,-,-,-,-,-	*36*		36			36				
ПП.01	Производственная практика	-,-,-,-,-,-	*72*		72			72				
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых**	**Эк**	***232***	**16**	**216**	**23**	**0**	**108**	**108**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых макаронных изделий,яиц,творога, теста	-,дз,-,-,-,-	*52*	16	36	23		36				
УП.02	Учебная практика	-,-,-,-,-,-	*108*		108			72	36			
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,-,-,-	*72*		72				72			
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	**Эк**	***198***	**16**	**182**	**23**	**0**	**0**	**110**	**72**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-,-,дз,-,-,-	*54*	16	38	23			38			
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,-,-	*72*		72				72			
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,-,-	*72*		72					72		
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**Эк**	***232***	**16**	**216**	**23**	**0**	**0**	**0**	**144**	**72**	**0**
МДК.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-,-,-,ДЗ,-,-	*52*	16	36	23				36		
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,-	*108*		108					108		
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,-	*72*		72						72	
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**Эк**	***312***	**20**	**292**	**21**	**0**	**0**	**0**	**0**	**292**	**0**
МДК.05.01	Технология обработки сырья и пригот.блюд из мяса	-,-,-,-,ДЗ,-	*60*	20	40	21					40	
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,-	*108*		108						108	
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-	*144*		144						144	
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд**	**Эк**	***159***	**17**	**142**	**21**	**0**	**0**	**0**	**0**	**142**	**0**
МДК.06.01	Технология изготовления и оформ.холодных блюд	-,-,-,-,ДЗ,-	*51*	17	34	21					34	
УП.06	Учебная практика	-,-,-,-,-,-	*36*		36						36	
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,-,-	*72*		72						72	
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**Эк**	***123***	**17**	**106**	**21**	**0**	**0**	**0**	**0**	**14**	**92**
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-,-,-,-,-,-	*51*	17	34	21					14	20
УП.07	Учебная практика	-,-,-,-,-,-	*36*		36							36
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,-,-,-	*36*		36							36
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных,мучных и кондитерских изделий**	**Эк**	***554***	**62**	**492**	**63**	**0**	**0**	**0**	**0**	**30**	**462**
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-,-,-,-,-,дз	*194*	62	132	63					30	102
УП.08	Учебная практика	-,-,-,-,-,-	*180*		180							180
ПП.08	Производственная практика	-,-,-,-,-,дз	*180*		180							180
ПМ.09	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**Э**	***280***	**140**	**140**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**140**
ПМ.09.01	Способы поиска работы, трудоустройства	-,-,-,-,-,-	*51*	17	34	17						34
ПМ.09.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	-,-,-,-,-,-	*51*	17	34	17						34
УП.09	Учебная практика	-,-,-,-,-,-	*72*		72							72
ФК.00	***Физическая культура***	***-,-,-,-,з,дз***	***54***	***18***	***36***	***56***				***12***	***10***	***14***
	Итого	**0з/23дз/12э**	***5562***	**1386**	**4176**	**1204**	**612**	**864**	**576**	**792**	**576**	**756**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**											**2 недели**

Консультации 4 часа в год на студента
Государственная итоговая аттестация:
Выпускная квалификационная работа

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ) СПЕЦИАЛИСТОВ «ЧЕЛЯБИНСКИЙ ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ» Юр.адрес: 454092, г.Челябинск, ул. Ве... 2015

Всего	Дисц. и МДК	612	684	396	612	144	252
	Уч. практики	0	108	108	108	144	288
	Пр. практики	0	72	72	72	288	216
	Экзаменов	0	1	1	4	3	3
	Диф. Зачетов	4	6	1	5	2	5
	Зачетов	0	0	0	0	0	0