



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ВО «ВКСПТ»  
Н.И. Иванченко  
2016 г.

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
среднего профессионального образования  
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
Воронежской области  
«Воронежский колледж сварки и промышленных технологий»  
по профессии среднего профессионального образования  
по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер

Квалификация:  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок освоения ППКРС – 2 г. 10 мес.  
На базе основного общего образования

2. План учебного процесса по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Срок обучения - 2 года

10 мес.

2 г.10 мес.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
								максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс			II курс			III курс		
										всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	Всего	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	Всего	5 сем. 17 нед.	6 сем. 2 нед.	Всего
1	2	3	4	5	6	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>3057</b>	<b>1005</b>	<b>2052</b>	<b>0</b>	<b>527</b>	<b>660</b>	<b>1187</b>	<b>425</b>	<b>440</b>	<b>865</b>			
ОДБ.01	Русский язык				Э			116	38	78		17	22	39	17	22	39			
ОДБ.02	Литература				Э			316	104	212		51	66	117	51	44	95			
ОДБ.03	Иностранный язык							316	104	212		51	66	117	51	44	95			
ОДБ.04	Математика				Э			432	142	290		85	88	173	51	66	117			
ОДБ.05	История							207	68	139		34	44	78	17	44	61			
ОДБ.06	Обществознание (включая экономику и право)							207	68	139		34	44	78	17	44	61			
ОДБ.07	География							109	36	73		17	22	39	34		34			
ОДБ.08	Физика							207	68	139		34	44	78	17	44	61			
ОДБ.09	Химия				Э			109	36	73		17	22	39	34		34			
ОДБ.07	Биология							109	36	73		17	22	39	34		34			
ОДБ.08	Информатика и ИКТ							116	38	78		17	22	39	17	22	39			
ОДБ.09	Физическая культура				Э			250	82	168		51	66	117	51		51			
ОДБ.10	ОБЖ							109	36	73		17	22	39	34		34			
00.РК.01	Краеведение							58	19	39		17	22	39			0			
	<i>Компонент учебного заведения</i>																			
КУ.01	Русский язык и культура речи							58	19	39		17	22	39			0			
КУ.02	Особенности экономики отрасли и предприятия							58	19	39		17	22	39						
КУ.03	Основы калькуляции							116	38	78		34	44	78			0			
КУ.04	Бюджетная грамотность							82	27	55						55	55			
КУ.05	Компьютерная графика							82	27	55						55	55			

ОП.00	Общепрофессиональный цикл							<b>321</b>	<b>112</b>	<b>233</b>	<b>93</b>	<b>85</b>	<b>69</b>	<b>154</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>56</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>16</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве				Д З			77	25	52	21	52		52						0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров				Д З			69	23	46	18	17	22	39			0			0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места				Д З			69	30	63	25	16	47	63			0			0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности				Д З			59	19	40	16		0	0		24	24	16	0	16
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности					Д З		47	15	32	13			0		32	32			0
П.00	Профессиональный цикл							<b>557</b>	<b>178</b>	<b>379</b>	<b>103</b>		<b>56</b>	<b>56</b>	<b>75</b>	<b>15</b> <b>2</b>	<b>227</b>	<b>10</b> <b>0</b>		<b>100</b>
ПМ.00	Профессиональные модули							<b>557</b>	<b>178</b>	<b>379</b>	<b>103</b>		<b>56</b>	<b>56</b>	<b>75</b>	<b>15</b> <b>2</b>	<b>227</b>	<b>10</b> <b>0</b>		<b>100</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>					Э к		<b>82</b>	<b>26</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.				Д З			<b>82</b>	<b>26</b>	<b>56</b>			<b>56</b>	<b>56</b>			<b>0</b>			
УП.01	Учебная практика				Д З			36		36			36	36			0			
ПП.01	Производственная практика							<b>24</b>		<b>24</b>								<b>24</b>		<b>24</b>
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>					Э к		<b>51</b>	<b>16</b>	<b>35</b>	<b>12</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста				Д З			<b>51</b>	<b>16</b>	<b>35</b>	<b>12</b>				<b>35</b>		<b>35</b>			
УП.02	Учебная практика							<b>54</b>		<b>54</b>					<b>54</b>		<b>54</b>			
ПП.02	Производственная практика				Д З			30		30								30		30
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>				Д З	Э к		<b>74</b>	<b>24</b>	<b>50</b>	<b>20</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>12</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов							<b>74</b>	<b>24</b>	<b>50</b>	<b>20</b>				<b>38</b>	<b>12</b>	<b>50</b>			<b>0</b>
УП.03	Учебная практика							42		42	17				12	30	42			
ПП.03	Производственная практика							36		36								36		36
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>					Э к		<b>59</b>	<b>19</b>	<b>50</b>	<b>16</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				Д З			59	19	40	16			0		40	40			0



<b>Консультации (всего 300 час.) (из расчета 1 час на человека)</b>	<b>Всего</b>	дисциплин и МДК									77 нед.
		учебной практики									10 нед.
Выпускная квалификационная работа		производств									9 нед.
		промежуточной аттестации	1 нед.			2 нед.			1 нед.		
		экзаменов				5				3	