Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ "ИНТЕГРАЛ"

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ГРК "Интеграл"
_____Д.А. Саховский
30 июня 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

№98

Квалификация: *Повар 4 разряда*
Кондитер 4 разряда

Форма обучения: *Очная*

Нормативный срок обучения: *2 года и 10 месяцев*
на базе: *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования: *естественнонаучный*

2. График учебного процесса

КУРСЫ	сентябрь				29 IX	октябрь			27 X	ноябрь				декабрь				29 XII	январь			26 I	февраль			23 II	март				30 III	апрель			27 IV	май				июнь				29 VI	июль			27 VII	август			
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24
	7	14	21	28	5 X	12	19	26	2 XI	9	16	23	30	7	14	21	28	4 I	11	18	25	1 II	8	15	22	1 III	8	15	22	29	5 IV	12	19	26	3 V	10	17	24	31	7	14	21	28	5 VII	12	19	26	2 VIII	9	16	23	30
I	У	У	У	У	У	У	У	У	17 У	У	У	У	У	У	У	У	У	=	=	У	У	У	У	У	У	23 У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II	У	У	У	У	У	У	У	У	17 У	У	У	У	У	У	У	У	У	=	=	У	У	У	У	У	У	16 У	У	У	У	У	У	У	У	У	У	::	П	П	П	П	П	П	::	= ★	=	=	=	=	=	=	=	=
III	У	У	У	У	У	У	У	У	16 У	У	У	У	У	У	У	У	::	=	=	У	У	У	У	У	У	12 У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	::	И	И									

Обозначения:

Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Учебные сборы
	У	П	::	И	=	★

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	36,2	3,8		1		11	52,0
II	23,1	9,9	6	2		11	52,0
III	15,7	12,3	9	2	2	2	43,0
Всего	75,0	26,0	15	5	2	24	147

3. План учебного процесса

| Индекс дисциплины | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Промежуточная аттестация распределение по семестрам: Экзаменов | Дифференцированных зачетов | Зачетов | Всего часов: по модулям и дисциплинам с учетом практики | по практике | Учебная нагрузка обучающихся (час.): Максимальная | Самостоятельная учебная работа | Консультации | Обязательная аудиторная: Всего занятий | в том числе: Лекций, уроков | Лаб. раб., практик. занятия | Распределение нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр) | | |

ПП.02	Производственная практика по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста					0																																																	
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	4			**239**	**162**	**77**	**9**	**10**	**58**	**30**	**28**																																										
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов						77	9	10	58	30	28													77	9	10	58	30	28																					38	20
УП.03	Учебная практика по приготовлению супов и соусов		4*			126																						96						30																			
ПП.03	Производственная практика по приготовлению супов и соусов		4**			36																															36																
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	4			**216**	**162**	**54**	**6**	**8**	**40**	**20**	**20**																																									
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы						54	6	8	40	20	20													54	6	8	40	20	20																					32	8
УП.04	Учебная практика по приготовлению блюд из рыбы		4*			90																						60						30																			
ПП.04	Производственная практика по приготовлению блюд из рыбы		4**			72																															72																
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	4			**262**	**168**	**94**	**14**	**16**	**64**	**44**	**20**																																									
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы						94	14	16	64	44	20																			94	14	16	64	44	20															40	24
УП.05	Учебная практика по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы		4*			96																												96																			
ПП.05	Производственная практика по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы		4***			72																															72																
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	4			**134**	**80**	**54**	**8**	**10**	**36**	**18**	**18**																																									
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок						54	8	10	36	18	18																			54	8	10	36	18	18															32	4
УП.06	Учебная практика по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок		4*			44																												44																			
ПП.06	Производственная практика по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок		4***			36																															36																
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	5			**194**	**144**	**50**	**10**	**4**	**36**	**36**	**0**																																									
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков						50	10	4	36	36	0																										50	10	4	36	36	0									32	4
УП.07	Учебная практика по приготовлению сладких блюд и напитков		5			144																																		144													
ПП.07	Производственная практика					0																																																
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	6			**794**	**622**	**172**	**28**	**74**	**70**	**70**	**0**																																									
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий						172	28	74	70	70	0																										86	20	18	48	48	0	86	8	56	22	22	0		70	0
УП.08	Учебная практика по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		6			298																																		144						154					
ПП.08	Производственная практика по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		6			324																																												324		
ФК.00	**Физическая культура**		5	4	**74**	**0**	**74**	**38**	**0**	36	**0**	**36**																			42	22	0	20	0	20		32	16	0	16	0	16								**36**	**0**
ВСЕГО		**11**	**29**	**4**	**5526**	**1476**	**4050**	**1050**	**300**	**2700**	**1798**	**902**	**918**	**256**	**50**	**612**			**1035**	**295**	**50**	**828**			**684**	**178**	**50**	**612**			**564**	**138**	**50**	**576**			**216**	**432**	**112**	**32**	**576**			**417**	**71**	**68**	**432**			**324**	**504**	**144**
ВСЕГО в неделю							54,00	13,00		36,00			54,00	18,00		**36,00**			54,00	18,00		**36,00**			54,00	18,00		**36,00**			54,00	18,00		**36,00**			**36,00**	54,00	18,00		**36,00**			54,00	18,00		**36,00**			**36,00**	27/28	22,22
Г(И)А	**Государственная (итоговая) аттестация**																																																			2 нед.		

Консультации по 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год (всего 300 часов на группу 25 человек)	**ВСЕГО:**	дисциплин и МДК																																																						
		учебной практики																																																							
		производственной практики																																																							
		экзаменов																																																							
Государственная (итоговая) аттестация		дифференцированных зачетов																																																							
Выпускная квалификационная работа		зачетов																																																							
		дифференцир. зачетов (без учета физкультуры)																																																							
		зачетов (без учета физкультуры)																																																							

4*, 4**, 4*** - комплексные дифференцированные зачеты