

**План учебного процесса профессии 19.01.17 Повар, кондитер ГАПОУ "Аграрный техникум"
с. Плешаново Оренбургской области**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы проведения промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)					
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная учебная нагрузка, ч	Обязательная		I курс		II курс		III курс		
					Всего	в том числе:	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл		2522	838	1676	1146	530	376	515	391	394	0	0
ОДБ.00	Базовые дисциплины		1687	563	1119	769	350	309	361	216	233	0	0
ОДБ.01	Русский язык	.-.-Э	127	49	78	62	16	0	30	17	31		
ОДБ.02	Литература	.-.-ДЗ	292	97	195	157	38	68	88	19	20		
ОДБ.03	Иностранный язык	.-.-ДЗ	234	78	156	126	30	34	46	35	41		
ОДБ.04	История	.-.-ДЗ	174	58	116	94	22	36	22	34	24		
ОДБ.05	Обществознание	.-.-ДЗ	117	39	78	55	23	32	46				
ОДБ.06	Естествознание	.-.-ДЗ	307	102	205	189	16	71	47	30	57		
ОДБ.09	География	.-.-ДЗ	75	25	50	36	14			30	20		
ОДБ.10	Физкультура	.-.-ДЗ	256	80	171	6	165	34	46	51	40		
ОДБ.11	ОБЖ	.-.-ДЗ	105	35	70	44	26	34	36				
ОДП.00	Профильные дисциплины		835	275	557	377	180	67	154	175	161	0	0
ОДП.12	Математика	.-.-Э	409	136	273	187	86	67	98	51	57		
ОДП.13	Информатика и ИКТ	.-ДЗ	135	42	90	30	60		35	34	21		
ОДП.14	Право	.-.-Э	150	50	100	72	28		21	39	40		
ОДП.15	Экономика	.-.-ДЗ	141	47	94	88	6			51	43		
	Теоретическое обучение												
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		433	144	320	123	166	94	58	66	71	31	0

ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	75	25	50	24	26	50					
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных	.-ДЗ	90	30	60	30	30	24	36				
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	.-ДЗ	114	38	76	30	46	20	22	34			
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	.-ДЗ	54	18	36	18	18				36		
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	.-ДЗ	100	33	67	21	46			32	35		
ОПД.06	Деловая культура	З	46	15	31	15	16					31	
П.00	Профессиональный цикл		2469	328	2140	296	358	142	255	155	327	541	720
ПМ.00	Профессиональные модули		993	328	664	296	358	64	117	65	159	259	0
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	ЭК	96	32	64	41	23	142	0	0	0	0	108
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	ДЗ	96	32	64	41	23	64					
УП.01		ДЗ						78					
ПП.01		ДЗ											108
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	.-ЭК	139	44	93	49	44	0	231	0	0	0	108
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	.-ДЗ	139	44	93	49	44	0	93				
УП.02		.-ДЗ							138				
ПП.02		.-ДЗ											108
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	.-ЭК	132	44	89	27	62	0	24	155	0	0	108
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	.-ДЗ	132	44	89	27	62	0	24	65			
УП.03		.-ДЗ								90			
ПП.03		.-ДЗ											108
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	.-ЭК	129	43	86	42	44	0	0	0	170	0	78
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	.-ДЗ	129	43	86	42	44	0	0	0	86		
УП.04		.-ДЗ									84		
ПП.04		.-ДЗ											78
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	.-ЭК	109	36	73	33	40	0	0	0	157	0	90
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	.-ДЗ	109	36	73	33	40	0	0	0	73	0	
УП.05		.-ДЗ									84		
ПП.05		.-ДЗ											90
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	.-ЭК	127	42	85	35	50	0	0	0	0	163	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	.-ДЗ	127	42	85	35	50	0	0	0	0	85	
Тема 6.1.	Холодные блюда												
УП.06		.-ДЗ											78
ПП.06		.-ДЗ											78
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	.-ЭК	87	29	58	23	25	0	0	0	0	166	0
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	.-ДЗ	87	29	58	23	25	0	0	0	0	58	
УП.07		.-ДЗ											36
ПП.07		.-ДЗ											72
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	.-ЭК	174	58	116	46	70	0	0	0	0	212	150

МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	. - - - -ДЗ	174	58	116	46	70	0	0	0	0	116	
УП 08		. - - - -З										96	
ПП 08		. - - - -ДЗ											150
ФК.00	Физическая культура	. - - - -ДЗ	80	40	40	8	32					40	
	<i>Итого теор. Обучения</i>		4050	1350	2700	1573	1086	534	690	522	624	330	0
	Практика:												
УП.00	учебная (производственное обучение)		684		684			78	138	90	168	210	0
ПП.00	производственная		792		792			0	0	0	0	72	720
	ВСЕГО ТЕОР+ПРАКТИКА		5526	1350	4176	1573	1086	612	828	612	792	612	720
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация												2 нед
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 час.) Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа						Всего	дисциплин и МДК	534	690	522	624	330	0
							учебной практики	78	138	90	168	210	0
							производственной практики	0	0	0	0	72	720
							экзаменов	0		0	3	1	7
							дифф. зачетов	3	3	1	8	3	7
						зачетов					1	4	

Расчет практикоориентированности

$$\text{ПрО} = \frac{\text{ЛПЗ} + (\text{УП} + \text{ПП}) / \text{УНобяз} + (\text{УП} + \text{ПП})}{\text{УНобяз} + (\text{УП} + \text{ПП})} * 100 = \frac{166 + 358}{320 + 664} + \frac{396 + 360}{320 + 664} * 100 = \frac{524 + 756}{984 + 756} * 100 = \frac{1280}{1740} * 100 = 73,6\%$$

4. Учебная и производственная практика**5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др**

Индекс	Наименование	Семестр	Неделя		
УП.01	учебная (производственное обучение)	1		78	
ПП.01	производственная практика	1			108
УП.02	учебная (производственное обучение)	2		138	
ПП.02	производственная практика	2			108
УП.03	учебная (производственное обучение)	3		90	
ПП.03	производственная практика	3			108
УП.04	учебная (производственное обучение)	3		84	
ПП.04	производственная практика	3			78
УП.05	учебная (производственное обучение)	4		84	
ПП.05	производственная практика	4			90
УП.06	учебная (производственное обучение)	4,5		78	
ПП.06	производственная практика	5			78
УП.07	учебная (производственное обучение)	5		36	
ПП.07	производственная практика	5			72
УП.08	учебная (производственное обучение)	5		96	
ПП.08	производственная практика	5,6			150

6. Государственная (итоговая) аттестация**6.1. Выпускная квалификационная работа**

6.1.1. Выполнение работы

с _____ по _____.

Защита работы

с _____ по _____.

СОГЛАСОВАНО

Председатели предметных (цикловых) комиссий

Заместитель директора (начальника) по учебной работе
