

Утверждено:

Пр.№121

От 29.08.2015

## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

### **основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования**

Государственного автономного образовательного учреждения  
среднего профессионального образования Ленинградской области

«Киришский политехнический техникум»

по профессии среднего профессионального образования

**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар, кондитер

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 2года и 10 месяцев  
на базе основного общего образования с  
получением среднего (полного) общего  
образования.

Профиль получаемого профессионального  
образования естественнонаучный

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
			<b>по профилю специальности</b>				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
I курс	31	6	3	1	-	11	52
II курс	29	8	3	1		11	52
III курс	15	9	12	2	1	2	41
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>23</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>24</b>	<b>145</b>

## 2.1 План учебного процесса

Код	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						1 курс				2 курс			3 курс				
			максимальная	Самостоят.	Обязательная аудиторная нагрузка		семестр				семестр			семестр					
					Всего занятий	В т.ч.		1	2		всего за 1 курс	3	4		все го за 2кур се	5	6		всего за 3 курс
						Лекций, уроков	Лаб. и практико работ	17 нед.	20 нед.	3 нед.		17 нед.	18 нед.	3 нед.		17 нед.	9 нед.	12 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл:</b>		<b>2810</b>	<b>938</b>	<b>1872</b>	<b>1092</b>	<b>687</b>	<b>408</b>	<b>438</b>	<b>0</b>	<b>846</b>	<b>383</b>	<b>304</b>	<b>0</b>	<b>687</b>	<b>235</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>339</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Базовые:</b>		<b>2284</b>	<b>763</b>	<b>1521</b>	<b>970</b>	<b>551</b>	<b>306</b>	<b>358</b>	<b>0</b>	<b>664</b>	<b>289</b>	<b>229</b>	<b>0</b>	<b>518</b>	<b>235</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>339</b>
ОУД.01	Русский язык и литература	Э(6)	428	143	285	235	50	68	80		148	34	36		70	34	33		67
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ	257	86	171	69	102	34	40		74	68	29		97				0
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	Э(4)	342	114	228	198	30	68	80		148	34	46		80				
ОУД.04	История	ДЗ	257	86	171	103	68	34	40		74	68	29		97				0
ОУД.05	Физическая культура	Э(6)	257	86	171	6	165	34	40		74	34	36		70	27	0		27
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ	108	36	72	56	16	34	38		72				0				0
ОУД.08	Физика	Э(4)	162	54	108	68	40	34	40		74	17	17		34				0
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	257	86	171	141	30				0	34	36		70	68	33		101

ОУД.16	География	ДЗ	108	36	72	52	20				0				0	72			72
ОУД.17	Экология	ДЗ	108	36	72	42	30				0				0	34	38		72
<b>ОДП.00</b>	<b>Профильные:</b>		<b>526</b>	<b>175</b>	<b>351</b>	<b>122</b>	<b>136</b>	<b>102</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>182</b>	<b>94</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>169</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.07	Информатика	ДЗ	162	54	108	28	80	68	40		108				0				0
ОУД.09	Химия	Э(4)	257	86	171	68	46	34	40		74	60	37		97				0
ОУД.15	Биология	ДЗ	108	36	72	26	10				0	34	38		72				0
	<b>Профессиональный образовательный цикл:</b>																		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл:</b>		<b>340</b>	<b>113</b>	<b>227</b>	<b>145</b>	<b>82</b>	<b>12</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>35</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>97</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве	ДЗ	48	16	32	18	14	12	20		32				0				0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	48	16	32	18	14				0		32		32				0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	48	16	32	18	14		32		32				0				0
ОП.04	Экономические правовые основы производственной деятельности	ДЗ	42	14	28	18	10				0				0		28		28
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	51	17	34	24	10				0		34		34				0
ОП.06	Современные технологии	ДЗ	51	17	35	25	10				0				0	35			35

	в приготовлении и декорировании кондитерских изделий																	
ОП.07	Учет на предприятиях общественного питания	ДЗ	51	17	34	24	10			0			0		34		34	
	<b>Профессиональный цикл:</b>																	
	<b>Профессиональные модули</b>				<b>1862</b>			<b>174</b>	<b>162</b>			<b>215</b>	<b>232</b>		<b>311</b>	<b>158</b>		
<b>ПМ 01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	Э(1)			<b>110</b>													
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	48	16	32	16	16		32	32			0				0	
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ			60				60	60			0				0	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			36				36	36			0				0	
<b>ПМ02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	Э(2)			<b>198</b>													
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	63	21	42	22	20		42	42			0				0	

УП.02.01	Учебная практика	ДЗ			60			60		60							0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			36				36	36							
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	Э(1)			<b>136</b>					<b>0</b>							
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	60	20	40	22	18	40		40							
УП.03.01	Учебная практика	ДЗ			60			102		60							
ПП.03.01	Производственная практика	ДЗ			36				36	36							
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	Э(3)			<b>136</b>					<b>0</b>							
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	55	18	37	19	18			0	37			37			
УП.04.01	Учебная практика	ДЗ			72					0	72			72			
ПП.04.01	Производственная практика	ДЗ			27								27				
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	Э(4)			<b>189</b>									<b>0</b>			
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	72	24	48	24	24				34	14		48			

УП.05.01	Учебная практика	ДЗ			114						72	42		114				
ПП.05.01	Производственная практика	ДЗ			27								27	27				
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	Э(4)			115									0				
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	51	17	34	17	17					34		34				
УП.06.01	Учебная практика	ДЗ			54							54		54				
ПП.06.01	Производственная практика	ДЗ			27								27	27				
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	Э(4)			115									0				
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	51	17	34	17	17					34		34				
УП.07.01	Учебная практика	ДЗ			54							54		54				
ПП.07.01	Производственная практика	ДЗ			27								27	27				
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных изделий, мучных и кондитерских изделий</b>	Э(6)			863									0				
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	179	60	119	69	50							0	87	32		119
УП.08.01	Учебная практика	ДЗ			312									0	204	108		312

