

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРИВОШЕЙНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. дир. БТКУО, РУРПК
Е. Шамрова
Е. А. Шамрова
19.08.2019.

УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Н.Н. Сайнакова
«04» «08» 2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ
по профессии
1807.1906 ПОВАР. ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПИЩЕВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.
КОМПЛЕКТОВЩИК ТОВАРОВ

Квалификации:

повар 2-3 разряд

изготовитель пищевых полуфабрикатов 2-3 разряд

комплектовщик товаров 2 разряд

Форма обучения- очная

Срок получения образования- 1год и 10мес.

на базе образования БТКУО

Наименование профессиональной организации

ПП

Код и наименование профессии

1807/1908 Повар, Кухонный персонал пищевых предприятий, Комплексный товаровед.

База
 обучение БТ к УО

Код программы

Квалификации

Нормативный срок обучения

1 года 10 месяцев

Базис

обучения БТ к УО

Курс	Наименование учебных курсов, дисциплин, профессиональных модулей, дисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации	всего	Сам. работа	объем обязательной программы						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)				
					Всего во взаимодействии с преподавателями	нагрузка во взаимодействии с преподавателями			в том числе			количество недель			
						теоретическая подготовка по обучению	лабораторные занятия	консультации по курсу	консультации 2-го курса	курсовые работы, проекты	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
1	Общепрофессиональные дисциплины (базовые)		150	0	150	75	69	6	0	11	12	12	14	15	144
	ОБЖ	ДЗ-2	78	0	78	72		6	0		30	42			
	Физкультура	Э-3	72	0	72	3	69	0	0		30	30	12		
ОП.00	Профессиональные дисциплины		905	70	835	519	211	40	65		154	146	246	184	730
ОП.01	Основы предпринимательства	ДЗ-3	63	5	58	26	26	0	6				52		
ОП.02	Введение в профессию	ДЗ-2	42	0	42	19	17	3	3			18	18		
ОП.03	Основы финансовой грамотности	ДЗ-3	42	0	42	26	10	0	6				36		
ОП.04	Психология в профессиональной деятельности	ДЗ-3	43	3	40	16	19	0	6				34		
ОП.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности		46	6	40	20	16	4	0		20	16			
ОП.06	Основы бережливого производства		40	4	36	8	24	4	0		32				
ОП.07	Эффективное поведение выпускников ПОО на рынке труда		46	4	42	12	24	0	6					36	
ОП.08	Физиология питания.	ДЗ-1	45	4	41	30	6	5	0		36				
ОП.9	Основы микробиологии.	ДЗ-2	41	4	37	28	4	5	0			32			
ОП.10	Техническое освещение.	ДЗ-1	59	5	54	40	8	6	0		48				
ОП.11	Основы калорийности.	ДЗ-3	71	6	65	48	10	3	4			28	30		
ОП.12	Современный дизайн.	ДЗ-2	42	4	38	18	16	4	0		18	16			
ОП.13	Основы коммерческой деятельности.	ДЗ-3	50	4	46	36	4	0	6				40		
ОП.14	Теоретические основы товароведения.	Э-4	85	7	78	60	8	0	10					68	
ОП.15	Документационное обеспечение.	ДЗ-4	50	4	46	30	10	0	6					40	
ОП.16	Бухгалтерский учет.	ДЗ-4	50	4	46	40		0	6					40	
ОП.17	Метрология и стандартизация	ДЗ-3	45	3	42	36		0	6				36		
ОП.18	Экология в проф. деятельности	ДЗ-2	45	3	42	26	10	6	0			36			
ПМ.00	Профессиональные модули		1900	61	1839	448	1302	54	35		310	556	348	236	1750
ПМ.01	Подготовка и подготовка к реализации проффакторов для оценок, квалификационных заданий, разностороннего ассортимента	Э-1	83	4	79	34	38	7	0		72				72
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Процесс приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ-1	51	4	47	34	6	7	0		40				
УП.01	Учебная практика		32		32	0	32				32				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	Э-1	272	14	258	118	120	20			238				238

МДК 02 01	Организация приготовления, подготовки и реализации закупок	ДЗ - 1	46	4	42	36	6				36							
МДК 02 02	Процессы приготовления, подготовки и реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ - 1	118	10	108	82	12	14			94							
УЛ 02	Учебная практика		108		108	108					108							
МДК 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок равнообразного ассортимента	З - 2	245	10	235	76	144	15										
МДК 03 01	Организация приготовления, подготовки и реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ - 2	39	4	35	30		5										
МДК 03 02	Процессы приготовления, подготовки и реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ - 2	74	6	68	46	12	10										
УЛ 03	Учебная практика		132		132		132											
МДК 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков равнообразного ассортимента	З - 2	356	8	348	66	270	12										
МДК 04 01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ - 2	40	4	36	30		6										
МДК 04 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ - 2	52	4	48	36	6	6										
УЛ 04	Учебная практика		120		120		120											
МДК 01-04	Производственная практика	Ка Э - 2 в формате ДЗ	144		144		144											
МДК 04 04	Изготовление пивных пф.	Ка Э - 3 в формате ДЗ	368	8	360	78	270	0	12									
МДК	Организация и процессы изготовления пивных пф.		98	8	90	78		0	12									
УЛ	Учебная практика по ИПШ/Ф		198		198		198											
МДК	Производственная практика по ИПШ/Ф		72		72		72											
МДК	Комплектование товаров.	Ка Э - 4 в формате ДЗ	576	17	559	76	460		23									
МДК	Основы управления ассортиментом		84	10	74	50	14		10									
МДК	Оценка качества товаров и основы экспертизы.		90	7	83	26	44		13									
УЛ	Учебная практика по КТ.		150		150		150											
ПП	Производственная практика по КТ.		252		252		252											
	Итого		2955	131	2824	1042	1582	100	100		524	774	606	720				
ПА	Промежуточная аттестация		132		132	132					36	54	6	36				
ГИА 00	Итоговая аттестация		36	0	36	36								36				
		всего	3123	131	2992	1210	1582	100	100		560	828	612	792				
	Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 200 часов)									384	378	336	318					
	Государственная (итоговая) аттестация. Выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа (с элементами демонстрационного экзамена) и письменная экзаменационная работа)																	
		ВСЕГО																
	Самостоятельная работа		41															
	Учебная практика (без деления)		140															
	Производственная практика		0															
	Преддипломная практика		0															
	0		0															
	Экзаменов (количество)		2											2				
	Дифф. зачетов (количество)		3											7				
	Зачетов (количество)		3											4				
	консультации		40											50				
	ИТОГ		600		888	662	842											

с. 22 по 27.06.2017

132-38=188

200
2992

2624
132
36
2992
1416

536

348

336

220