П-02

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор
ООО "Компания"
Гол Г.В. Тамбеев Р.Л
30.08.2016

Утверждаю
Директор
МБОУ «Уваровщинская сош»
Хохлова Екатерина Николаевна
«30» 08 2016 г.

Утверждаю
Директор ТОГАПОУ
«Аграрно-промышленный колледж»
Михайлюк Игорь Николаевич
30.08.2016

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)

ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "АГРАРНО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

код *наименование профессии*

на базе основного общего образования (с получением среднего общего образования)

квалификация: ПОВАР, КОНДИТЕР

форма обучения Очная нормативный срок освоения ППКРС 2год 10 мес. год начала подготовки по 2016 УП

профиль получаемого профессионального образования Естественнонаучный

Приказ об утверждении ФГОС от 02.08.2013 № 798

1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО НЕДЕЛЯМ

Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
2-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-01	03-08	10-15	17-22	24-29	31-05	07-12	14-19	21-26	28-02	04-09	11-16	18-23	25-92	04-09	11-16	18-23	25-30	01-06	08-13	15-20	22-27	20-04	06-11	13-18	20-25	27-01	03-08	10-15	17-22	24-29	01-06	08-13	15-20	22-27	29-03	05-10	12-17	19-24	26-31
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
																У	К	К																				У	У	У	У	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
															У	А	К	К																					У	У	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
					У	У	У	У	У	У	Т	Т	Т	Т	Т	А	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Значения:

	Теоретическое обучение	А	Промежуточная аттестация
У	Учебная практика	Т	Производственная практика (по профилю специальности)
*	Неделя отсутствует	К	Каникулы
Г	Государственная итоговая аттестация		

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	6	7	8	9
I курс	34	5	1	1	0	11	52
II курс	36	3	0	2	0	11	52
III курс	5	6	26	2	2	2	43
Всего	75	14	27	5	2	24	147

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

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по семестрам					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					Всего занятий	в т.ч. ЛПЗ	1 сем. 17 недель 16 теор. - ПА	2 сем. 23 недели 18 теор. 1 ПА	3 сем. 16 недель 15 теор. 1 ПА	4 сем. 23 недели 21 теор. 1 ПА	5 сем. 16 недель 5 теор. 1 ПА	6 сем. 2 1 недели 0 теор. 1 па
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
0.00	**Общеобразовательный цикл**	**4з/7дз/5э**	**3075**	**1023**	**2052**	**870**	**425**	**550**	**440**	**637**	0	0
УД.11	Русский язык и литература. Русский язык	-,Э	171	57	114	94	39	75				
УД.12	Русский язык и литература. Литература	-,-,-,дз	256	85	171	97	29		65	77		
УД.2	Иностранный язык	-, дз, -, дз	256	85	171	171	41	45	39	46		
УД.3	Математика: алгебра, начало математического анализа, геометрия	-, Э, -, Э	342	114	228	114	55	61	50	62		
УД.4	История	-, дз	256	85	171	0			60	111		
УД.5	Физическая культура	-, ДЗ, -, ДЗ	256	85	171	167	41	45	39	46		
УД.6	ОБЖ	-, дз	108	36	72	48	72					
УД.7	Информатика	дз	162	54	108	70				108		
УД.8	Физика	-, дз	162	54	108	20	40	68				
УД.9	Химия	-, Э	256	85	171	20	40	131				
УД.10	Обществознание (вкл.Экономику и Право)	-, дз	256	85	171	0			68	103		
УД.11	Биология	-, дз	108	36	72	8	36	36				
УД.12	География	-, кр	108	36	72	12			30	42		
УД.13	Экология	-, кр	108	36	72	12			30	42		
	Дисциплины по выбору ОО											
Д.14	Основы корпоративной культуры	дз	48	16	32	12	32					
Д.15	Кухни народов мира	дз, Э	222	74	148	48		89	59			
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДОТОВКА		972/1476	324	648/1476	338	187	278	136	191	576	756
П.00	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**1з/5дз/-8э**	**290**	**91**	**199**	**100**	**94**	**41**	**32**	**32**	0	0
П.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз	48	16	32	16	32					
П.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	дз	93	31	62	32	62					
П.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	кр	61	20	41	20		41				
П.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	кр	44	12	32	16				32		
П.05	Безопасность жизнедеятельности	кр	44	12	32	16			32			
I.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**-з/15дз/8э**	**610**	**197**	**413**	**206**	**93**	**237**	**104**	**159**	**540**	**756**
М.00	***Профессиональные модули***	**-з/16дз/8э**	***610***	***197***	***413***	***206***						
М.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**-з/2дз/1э**	**192**	**16**	**176**	**16**	-	-	-	**68**	-	**108**
К.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Э	48	16	32	16				32		
П.01	Учебная практика	дз	36	0	36					36		
П.01	Производственная практика	дз	108	0	108							108

М.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**	**-з/2дз/1э**	**231**	**17**	**214**	**16**	**70**	**36**				**108**
К.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Э	51	17	**34**	16	34					
П.02	Учебная практика	-, F53 дз	72	0	**72**		36	36				
П.02	Производственная практика	дз	108	0	**108**							108
М.03	**Приготовление супов и соусов**	**-з/2дз/1э**	**246**	**34**	**212**	**34**			**104**			**108**
К.03.01	Технология приготовления супов и соусов	кр	102	34	**68**	34			68			
П.03	Учебная практика	дз	36	0	**36**				36			
П.03	Производственная практика	дз	108	0	**108**							108
М.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**-з/1дз/1э**	**225**	**26**	**199**	**26**				**91**		**108**
К.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Э	81	26	**55**	26				55		
П.04	Учебная практика	дз	36	0	**36**					36		
П.04	Производственная практика	дз	108	0	**108**							108
М.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**-з/1дз/1э**	**392**	**30**	**362**	**38**					**254**	**108**
К.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Э	104	30	**74**	38					74	
П.05	Учебная практика	дз	108	0	**108**						108	
П.05	Производственная практика	-, дз	180	0	**180**						72	108
М.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**-з/1дз/1э**	**308**	**18**	**290**	**20**					**182**	**108**
К.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	кр	56	18	**38**	20					38	
П.06	Учебная практика	дз	72	0	**72**						72	
П.06	Производственная практика	-, дз	180	0	**180**						72	108
М.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**-з/2дз/1э**	**228**	**16**	**212**	**16**					**104**	**108**
К.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	дз	48	16	**32**	16					32	
П.07	Учебная практика	дз	36	0	**36**						36	
П.07	Производственная практика		144	0	**144**						36	108
М.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**1з/1дз/1э**	**264**	**40**	**224**	**40**	**23**	**201**				
К.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	120	40	**80**	40	23	57				
П.08	Учебная практика	дз	108	0	**108**			108				
П.08	Производственная практика		36	0	**36**			36				
К.00	**Физическая культура**	**з**	**72**	**36**	**36**	32					**36**	
	ВСЕГО:	**6з/27дз/13э**	**5523**	**1347**	**2700/1476**		**612**	**828**	**576**	**828**	**576**	**756**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**											**2 недели**

ультации по 4 часа на студента в год

дарственная итоговая аттестация:

ащита выпускной квалификационной работы с _____по_____ (всего 2 недели)

ВСЕГО						
	дисциплин и междисциплинврных курсов	576	648	540	756	180	0
	учебной практики	36	144	36	72	216	0
	производственной практики	0	36	0	0	180	756
	экзаменов	1	5	1	3	1	7
	дифференцированных зачетов	4	6	1	7	3	7
	зачетов	0	0	0	0	0	0