УТВЕРЖДАЮ

Директор КГБОУ НПО НПГТ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Н.Дыдочкина

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2013г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

**Краевого государственный бюджетного образовательного учреждения**

**среднего профессионального образования**

**«Николаевский-на-Амуре промышленно-гуманитарный техникум»**

**по профессии среднего профессионального образования**

**260807.01 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар; кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 5 месяцев

на базе основного общего образования с получением

среднего (полного) общего образования

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | **Максим. нагрузка** | **Самостоят. работа** | **Количество часов, из них** | | | **1 курс** | | | | **Всего за 1 курс** | **2 курс** | | | | | | | | **Всего за 2 курс** | **3 курс** | | | | | | | **Всего за 3 курс** |
| **Всего** | **Обязательная аудиторная** | | **1 пол.**  **17** | | **2 пол.**  **23** | | **1 пол.**  **17** | | | **2 пол.**  **23** | | | | | **1 пол.**  **17** | | | | | **2 пол.**  **4** | |
| **Теория** | **ЛПЗ** |
| ***5*** | ***12*** | ***22*** | ***1*** | ***8*** | ***7*** | ***2*** | ***4*** | ***12*** | ***3*** | ***1*** | ***3*** | ***1*** | ***2*** | ***6*** | ***1*** | ***7*** | ***3*** | ***1*** |
| ***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*** |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |  |  |  | **1656** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОДБ** | **Базовые образовательные дисциплины** |  |  |  | **1294** |  |  |  |  |  |  | **741** |  |  |  |  |  |  |  |  | **523** |  |  |  |  |  |  |  | **30** |
| ОДБ.01 | Русский язык | Э | 102 | 24 | 78 | 52 | 26 | 1 | 1 | 1 |  | 39 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |  |  | 39 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.02 | Литература | ДЗ | 255 | 60 | 195 | 161 | 34 | 3 | 3 | 3 |  | 117 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 |  |  | 78 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | ДЗ | 206 | 50 | 156 | 20 | 136 | 2 | 2 | 2 |  | 78 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 |  |  | 78 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.04 | История | ДЗ | 157 | 40 | 117 | 107 | 10 | 1 | 2 | 4 |  | 117 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.05 | Обществознание (включая экономику и право) | ДЗ | 206 | 50 | 156 | 106 | 50 |  |  |  |  |  | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 2 |  |  | 128 | **4** | **3** | **3** |  |  |  |  | **28** |
| ОДБ.06 | Математика | Э | 363 | 90 | 273 | 103 | 170 | ­­­4 | 4 | 4 |  | 156 | 4 | 4 | 3 | 2 | 3 | 3 |  |  | 117 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.07 | Информатика и ИКТ | ДЗ | 102 | 24 | 78 | 33 | 45 | 2 | 2 | 2 |  | 78 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.08 | Физическая культура | ДЗ | 256 | 85 | 171 | 6 | 165 | 3 | 3 | 3 |  | 117 | 3 | 3 | 3 |  |  |  |  |  | 54\* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДБ.09 | Основы безопасности жизнедеятельности | ДЗ | 90 | 20 | 70 | 38 | 32 | 1 | 1 | 1 |  | 39 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  |  |  | 31\* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОДП** | **Профильные образовательные дисциплины** |  |  |  | **362** |  |  |  |  |  |  | **185** |  |  |  |  |  |  |  |  | **177** |  |  |  |  |  |  |  | **-** |
| ОДП.01 | Физика | ДЗ | 232 | 60 | 172 | 114 | 58 | 3 | 3 | 2 |  | 95 | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 |  |  |  | 77 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДП.02 | Химия | Э | 120 | 30 | 90 | 63 | 27 | 2 | 2 | 3 |  | 90\* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОДП.03 | Биология | ДЗ | 135 | 35 | 100 | 85 | 15 |  |  |  |  |  | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 |  |  |  | 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  | **254** |  |  |  |  |  |  | **144** |  |  |  |  |  |  |  |  | **92** |  |  |  |  |  |  |  | **18** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ДЗ | 42 | 10 | 32 | 29 | 3 | 2 | 1 |  |  | 32\* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | ДЗ | 93 | 20 | 73 | 66 | 7 | 3 | 3 | 1 |  | 73 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ДЗ | 129 | 30 | 99 | 83 | 16 | 1 | 1 | 1 |  | 39 | 3 | 2 | 2 | 1 | 1 |  |  |  | 60\* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04. | Экономические и правовые основы производственной деятельности | ДЗ | 23 | 5 | 18 | 14 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  | 18 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ | 42 | 10 | 32 | 18 | 14 |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 1 |  |  |  |  |  | 32 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ00** | **Профессиональные модули** | **Э** |  |  | **341** |  |  |  |  |  |  | **100** |  |  |  |  |  |  |  |  | **137** |  |  |  |  |  |  |  | **104** |
| **ПМ 01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** | **Эк** |  |  | **34** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | ДЗ | 50 | 16 | 34 | 24 | 10 | 2 | 2 |  |  | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная (производственное обучение) практика |  |  |  | 102 |  |  | 6 | 6 |  |  | 102 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макоронных изделий, яиц, творога, теста** | **Эк** | **106** | **40** | **66** | **42** | **24** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | ДЗ | 106 | 40 | 66 | 42 | 24 |  |  | 3 |  | 66 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная (производственное обучение) практика |  |  |  | 132 |  |  |  |  | 6 |  | 132 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** | **Эк** | **58** | **20** | **38** | **30** | **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления супов и соусов | ДЗ | 58 | 20 | 38 | 30 | 8 |  |  |  |  |  | 3 | 2 |  |  |  |  |  |  | 38 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***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*** |
| УП.03 | Учебная (производственное обучение) практика |  |  |  | 90 |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 6 |  |  |  |  |  |  | 90 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** | **Эк** | **45** | **15** | **30** | **24** | **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы | ДЗ | 45 | 15 | 30 | 24 | 6 |  |  |  |  |  |  |  | 5 | 5 |  |  |  |  | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.04 | Учебная (производственное обучение) практика |  |  |  | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 12 |  |  |  |  | 60 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд их мяса и домашней птицы** | **Эк** | **74** | **26** | **48** | **38** | **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | ДЗ | 74 | 26 | 48 | 38 | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 4 |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.05 | Учебная (производственное обучение) практика |  |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |  | **40** | **19** | **21** | **17** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | ДЗ | 40 | 19 | 21 | 17 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 7 |  |  | 21 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **УП.06** | **Учебная (производственное обучение) практика** |  |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** | **Эк** | **30** | **14** | **16** | **12** | **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | ДЗ | 30 | 14 | 16 | 12 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 16 |  |  |  |  |  |  | 16 |
| **УП.07** | **Учебная (производственное обучение) практика** |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 12 |  |  |  |  |  |  | 12 |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | **Эк** | **160** | **72** | **88** | **68** | **20** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | ДЗ | 160 | 72 | 88 | 68 | 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 11 | 11 |  |  |  |  | 88 |
| УП.08 | Учебная (производственное обучение) практика |  |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18 | 18 |  |  |  |  | 144 |
| **ФК 00** | **Физическая культура** | ДЗ | 80 | 27 | **53** | 4 | 49 |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 |  |  | 35\* | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  | 18 |
|  | **Итого по ОПОП, включая физическую культуру** |  |  |  | **1836** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **УП00** | **Учебная (производственное обучение) практика** |  |  |  | **720** |  |  | 6 | 6 | 6 |  | 234 | 6 | 6 | 6 | 12 | 12 | 12 |  |  | 330 | 12 | 18 | 18 |  |  |  |  | 156 |
| **ПП.00** | **Производственная практика** |  |  |  | **468** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 108 |  |  |  |  | 36 | 36 |  | 360 |
| **ГИА.** | **Государственная итоговая аттестация** | Э |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 36 |
|  | **Всего обязательное обучение** |  |  |  | 3528 |  |  | 36 | 36 | 36 |  |  | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |  | 36 |  | 36 | 36 | 36 |  | 36 | 36 | 36 |  |
|  | **Экзамены** |  |  |  | 118 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Консультации** |  |  |  | 250 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Итого часов** |  |  |  | 3896 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Примечание: На дисциплину «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» переносятся 10 часов с дисциплины «Химия», на дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» на 2 курсе переносятся 2 часа с дисциплины «Математика», на дисциплину «Обществознание» на 2 курсе переносятся 2 часа с дисциплины «Основы безопасности жизнедеятельности», на дисциплину «Физическая культура» в составе общеобразовательного цикла переносятся 3 часа с дисциплины из раздела ОПОП «Физическая культура».

3 недели промежуточная аттестация

1 неделя - государственная итоговая аттестация

1 неделя - учебные сборы вне сетки часов

**1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) на срок обучения 2 года 5 месяцев**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | | **Промежуточная аттестация** | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы, праздничные дни** | **Всего** |
| **по профилю специальности** | **преддипломная**  *(для СПО)* |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 32 | 7 | - | - | 1 | - | 12 | 52 |
| II курс | 27 | 9 | 3 | - | 1 | - | 12 | 52 |
| III курс | 5 | 4 | 10 | - | 1 | 1 | 1 | 22 |
| **Всего** | **64** | **20** | **13** | **-** | **3** | **1** | **25** | **126** |