

Утверждаю
Директор
"31"
№

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Форма обучения очная
Нормативный срок обучения - 3 г. 10 м.
на базе основного общего образования

ФГОУ "Торжокский государственный промышленно-гуманитарный колледж"
профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация: повар, кондитер

II. Сводные данные по бюджету времени

I. График учебного процесса

[illegible]

Теоретическое обучение - [] Каникулы - К
Промежуточная аттестация - ::
Государственная итоговая аттестация (ГИА) - III

Практика производственная - 8
Практика учебная - 0
Практика учебная (рассредоточенная - 1 день в неделю) - 1

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)								Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																						
											Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействиях с		I курс				II курс				III курс				IV курс										
												всего занятий		в т. ч. ЛПЗ	1 сем	1 сем	2 сем	2 сем	3 сем	3 сем	4 сем	4 сем	5 сем	5 сем	6 сем	6 сем	7 сем	7 сем	8 сем							
															17 нед	17 нед	23 нед	23 нед	14 нед	14 нед	12 нед	12 нед	12 нед	12 нед	11 нед	11 нед	17 нед	17 нед	0 нед							
1	2	c1		c2		c3		c4		c5		c6		c7		4	5	6	7	8	9	10	10	10	11	11	12	12	13	13	14	14	15	15	16	
O.00	Общеобразовательный цикл	5 / 17 / 6													2160	140	1960	674	60	612	600	736	700	322	322	312	268	48	48	22	22	0	0	0		
	Общие																																			
ОУД.01	Русский язык	-		Э												132	8	114		10	68	68	46	46												
ОУД.02	Литература	-		ДЗ		-		Э								198	12	176		10	68	64	46	46	42	42	24	24								
ОУД.03	Иностранный язык	-		ДЗ		-		-		ДЗ						173		173	100		51	51	46	46	28	28	24	24	24	24						
ОУД.04	История	-		-		ДЗ										171	6	165			51	51	92	86	28	28										
ОУД.05	Математика	-		Э		-		Э								259	26	213		20	68	64	69	63	42	42	44	44								
ОУД.06	Физическая культура	З		З		З		ДЗ		З		ДЗ				178		178	158		34	34	46	46	28	28	24	24	24	24	22	22				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ														68		68	30		68	68														
ОУД.08	География					ДЗ										44	4	40	20							44	40									
ОУД.09	Физика	-		ДЗ		ДЗ										167	16	151	40		34	32	69	63	28	28	36	28								
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	-		ДЗ		-		ДЗ								178	2	176	70		34	32	92	92	28	28	24	24								
ОУД.11	Индивидуальный проект					ДЗ										32	32									32										
	Профильные															0		0																		
ОУД.12	Химия	-		ДЗ		-		Э								184	14	160	40	10	34	34	92	86	28	28	12	12								
ОУД.13	Биология	-		ДЗ												80		80	20		34	34	46	46												
ОУД.14	Информатика	-		ДЗ		-		Э								164	14	140	120	10	34	34	46	40	42	42	24	24								
	Предлагаемые ОО															0		0																		
ОУД.15	Формирование универсальных учебных действий	-		З		-		ДЗ								132	6	126	76		34	34	46	40	28	28	24	24								
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0 / 15 / 0													801	12	789	413	0	0	0	92	92	84	78	24	24	180	176	132	132	289	287	0		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве			ДЗ												46		46	18																	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			-		-		ДЗ								98	2	96	40				46	46	28	26	24	24								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места					-		ДЗ								56	4	52	28					56	52											
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности												ДЗ			68		68	22													68	68			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)								Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																
											Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с		I курс				II курс				III курс				IV курс				
												всего занятий		в т. ч. ЛПЗ	1 сем	1 семе	2 сем	2 семе	3 сем	3 семе	4 сем	4 семе	5 сем	5 семе	6 сем	6 семе	7 сем	7 семе	8 сем	
															17 нед	17 нед	23 нед	23 нед	14 нед	14 нед	12 нед	12 нед	12 нед	12 нед	11 нед	11 нед	17 нед	17 нед	0 нед	
															нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
ОП.05	Основы калькуляции и учета					-	ДЗ				46		46	20									24	24	22	22				
ОП.06	Охрана труда						ДЗ				36		36	12									36	36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности						-		ДЗ		112		112	76												44	44	68	68	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности						ДЗ				36		36	18									36	36						
ОП. 09	Физическая культура								ДЗ		51	2	49	49														51	49	
ОП. 10	Экология							ДЗ			58		58	18									36	36	22	22				
ОП. 11	Профессиональная этика						ДЗ				48	4	44	22												44	44			
ОП. 12	Основы диетологии								ДЗ		34		34	20														34	34	
ОП. 13	Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции								ДЗ		34		34	30														34	34	
ОП. 14	Кулинарные традиции Верхневолжья							ДЗ			44		44	20									48	44						
ОП. 15	Кухня народов мира								ДЗ		34		34	20														34	34	
П.00	Профессиональный цикл		0		0	/	9	/	5		2871	94	2727	338	50	0	0	0	0	98	92	96	96	204	196	242	230	323	313	0
ПМ.00	Профессиональные модули	0			/	9	/	5		2871	94	2727	338	50	0	0	0	0	98	92	96	96	204	196	242	230	323	313	0	0
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0			/	2	/	1		452	14	428	54	10	0	0	0	0	98	92	48	48	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов					-			ДЗ		54	2	52	26					42	40	12	12								
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					-				92	4	88	28					56	52	36	36									
УП 01	Учебная практика									180		180						108	108	72	72									
ПП. 01	Производственная практика									108		108								108	108									
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0			/	2	/	1		921	22	889	58	10	0	0	0	0	0	0	48	48	72	68	44	44	85	81	0	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (по семестрам)	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Промежуточная аттестация	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																	
				Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействиях с		I курс				II курс				III курс				IV курс					
							всего занятий	в т. ч. ЛПЗ	1 сем	1 семе	2 семе	2 семе	3 сем	3 семе	4 сем	4 семе	5 сем	5 семе	6 семе	6 семе	7 семе	7 семе	8 сем	
									нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	- - ДЗ	48	48	24								24	24	24	24								
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	- - ДЗ	201	8	193	82							24	24	48	44	44	44	85	81				
УП 02	Учебная практика		324		324								108	108	72	72	72	72						72
ПП.02	Производственная практика		324		324								72	72			108	108						144
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0 / 1 / 1	432	16	406	80	10	0	0	0	0	0	0	0	132	128	66	62	0	0				0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- , ДЗ	82		82	32									60	60	22	22						
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- ,	116	8	108	48									72	68	44	40						
УП 01	Учебная практика		144		144										72	72	72	72						
ПП.01	Производственная практика		72		72										36	36	36	36						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0 / 2 / 1	516	18	488	72	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	66	62	102	102				0
МДК.04.0	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ ДЗ	56		56	24											22	22	34	34				
МДК 04.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		112	4	108	48											44	40	68	68				
УП 01	Учебная практика		108		108												36	36						72
ПП.01	Производственная практика		216		216												36	36						180

[illegible]