

Директор АУ "Нефтеюганский политехнический колледж"

М.В. Гребенец

" " _____ 2017г.

Рабочий учебный план по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (период обучения 2016г.-2019г.)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/ триместра (час.)					
			максимальная нагрузка	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
						лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)	17 нед.	23 нед.	17 нед.	21 нед.	16 нед.	22 нед.
1	2	3	4	5	7	9	10	11	12	13	14	15	
O.00	Общеобразовательный цикл		3042	1014	2052	962	0	612	792	436	212	0	0
ОДБ.00	Базовые		2415	805	1610	684	0	450	644	336	180	0	0
ОДБ.01	Русский язык	-Э	120	40	80	40		34	46				
ОДБ.02	Литература	---ДЗ	318	106	212			68	88	36	20		
ОДБ.03	Иностранный язык	---ДЗ	261	87	174	174		42	72	38	22		
ОДБ.04	История	--ДЗ	258	86	172			42	54	36	40		
ОДБ.05	Обществознание	--ДЗ	258	86	172			42	72	34	24		
ОДБ.06	Физика	--ДЗ	213	71	142	70		34	42	34	32		
ОДБ.07	Математика	--Э	405	135	270	136		68	92	68	42		
ОДБ.08	Физическая культура	3/3/3	258	86	172	172		42	72	58			
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	--З	108	36	72	36		18	22	32			
ОДБ.10	География	-ДЗ	108	36	72	20		30	42				
ОДБ.11	Экология	-ДЗ	108	36	72	36		30	42				
ОДП.00	Профильные		627	209	442	278	0	162	148	100	32	0	0
ОДП.12	Химия	---Э	291	97	194	96		68	60	66			
ОДП.13	Биология	-ДЗ	123	41	82	40		36	46				
ОДП.14	Информатика	--ДЗ	213	71	142	142		34	42	34	32		
ОДП.15	Основы работы с modle	-З	36	12	24	24		24					
П.00	Профессиональный цикл		918	306	648	383	0	0	0	80	292	276	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		255	85	170	88	0	0	0	44	114	12	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом	--З	51	17	34	18				34			
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	--З	51	17	34	18				10	24		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	---ДЗ	54	18	36	18					36		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	---ДЗ	51	17	34	18					34		

ФК.00	Физическая культура	---3	54	18	36	36						36	
ВП	введение в профессию		36		36	36			36				
ВЧ.00	Вариативная часть циклов ОПОП		216	72	144	72							
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		72	24	48	24							
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы		72	24	48	24							
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		72	24	48	24							
Всего часов:			3960	1320	2700	1345		612	828	612	756	576	792
Всего часов в неделю:								36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00
Консультации:					400			50	50	50	50	50	50
УП.00	Учебная практика				660				36	96	252	276	
ПП.00	Производственная практика (практика по профилю специальности)				816							24	792
ПА.00	Промежуточная аттестация				180								
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				72								
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)						Всего	дисциплин и МДК	14	14	10	7	7	
							учебной практики		1 нед	2,7 нед	7 нед	7,7 нед	
							производственной					0,7 нед	22 нед
							экзаменов		1	1	3	2	
							диф. зачётов		3	2	9	2	
							зачётов	2	1	2	1	1	

Заместитель директора по УПР

_____ Т.В. Циленко