

Утверждаю  
Директор ГПОУ «Ясиноватского  
профессионального строительного  
лицея»

« 05 »



## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
(на третий год обучения)

Государственное профессионально образовательное учреждение  
**(Ясиноватский профессиональный строительный лицей)**  
по профессии/специальности среднего профессионального образования

### **19.01.17 Повар, кондитер**

*код и наименование профессии или специальности СПО  
по программе базовой подготовки*

*базовой или углублённой (только для программ подготовки специалистов среднего звена)*

**Квалификация: Повар, кондитер (повар 3 разряд, кондитер 3 разряд)**

Форма обучения – **дневная**

Нормативный срок освоения ОПОП – **2 года и 10 месяцев.**

на базе **основного общего** образования

*основного общего или среднего (полного) общего*

Профиль получаемого профессионального образования

**естественнонаучный**

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Для ППКРС:

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего по курсам
1							
I курс	35	5		1		11	52
II курс	31	8			2	11	52
III курс	8		28	1	2	2	41

План учебного процесса

Для ОПОП СПО (ППКРС)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик		Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				максимальная	Самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс			
						Всего занятий	В т.ч. лаб. И практ. Занятий	1	2	3	4	5	6		
				сем. **	сем. **			сем. **	сем. **	сем. **	сем. **	Нед.	Нед.	Нед.	Нед.
О.00	Общеобразовательный цикл														
<b>ОДБ.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>			3077	1025	2052		512	588	460	32				
ОДБ.01	Филология	Русский язык	ДЗ	162	54	108		32	38	16	22				
ОДБ.02		Литература	ДЗ	243	81	162		48	57	16	41				
ОДБ.03		Украинский язык и литература	З	81	27	54		16	19	19	-				
ОДБ.04		Иностранный язык	З	243	81	162		48	57	16	41				
ОДБ.05	Математика и информатика	Математика	З,ДЗ	474	158	316		64	76	96	80				
		Информатика и ИКТ	ДЗ	162	54	108	49	32	38	16	22				
ОДБ.06	Обществознание	История		202	67	135		32	38	32	33				
ОДБ.07		Экономика		81	27	54		16	19	19	-				
ОДБ.08		Обществознание		81	27	54		16	19	19	-				
ОДБ.11	Естественнонаучное	География		81	27	54	9	16	19	19	-				
ОДБ.12		Физика		192	64	128	11	48	38	16	26				
ОДБ.13		Химия	ДЗ	231	77	154	11	32	38	32	52				

ОДБ.14		Биология	ДЗ	201	67	134	9	32	38	32	32		
ОДБ.15	Искусство	Мировая художественная культура		40	13	27				16	11		
ОДБ.16	Технология	Черчение/Компьютерная графика	ДЗ	102	34	68	23	16	18	16	18		
ОДБ.17		Физическая культура	З,ДЗ	243	81	162		32	38	32	60		
ОДБ.18	Здоровье и физическая культура	Начальная военная и медико-санитарная подготовка		162	54	108		32	38	16	22		
ОДБ.19	Элективный курс	Экология		48	16	32				32	-		
		Астрономия		48	16	32						32	-
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			366	122	244		48	72	32	22	70	
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены пищевого производства	З		60	20	40		16	24				
	Физиология питания с основами товароведения предприятий			60	20	40		16	24				
	Технологическое оснащение и организация рабочего места			60	20	40		16	24				
	Экономические и правовые основы производственной деятельности			60	20	40						40	-
	Безопасность жизнедеятельности	З		48	16	32				16	16		
	Охрана труда	ДЗ		45	15	30						30	-
	Спецрисование и лепка			33	11	22				16	6		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			552	184	368		16	24	56	74	198	
<b>ПМ.00</b>	Профессиональные модули												
<b>ПМ.01</b>	Приготовление блюд из овощей и грибов												
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд												
УП.01	Учебная практика												
				180		180		36	144				



МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		66	22	44						44	-
УП.07	Учебная практика											
ПП.07	Производственная практика											
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий		81	27	54						54	-
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий		81	27	54						54	
УП.08	Учебная практика	ДЗ	468		468							
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	1034		1034						178	756
<b>ПМ.00</b>	<b>Физическая культура</b>		45	15	30						30	-

	Всего		6326	2140	4200		612	828	584	808	612	756
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				108		0	0	0	72	0	72
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного студента в учебном году (всего*час) – 100 часов Государственная (итоговая) аттестация: Выпускная квалификационная работа с 24.06 по 30.06 (**нед.)					Всего	Дисциплин и МДК	100	240	124	348	568	0
						Учебной практики	36	144	36	252	278	0
						Производ. Практика	966	0	0	0	278	756
						Экзаменов ( в т.ч. экзаменов (квалификационных))	0	0	0	1	1	1
						Дифф. Зачётов	0	19	0	8	5	1
						Зачётов	19	19	19	21	2	0