

УТВЕРЖДАЮ

и.о. директора

ОГБПОУ Кохомский индустриальный колледж

В.Г. Сорокина

2018 г.

Приказ № _____

« ____ »



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Основной программы профессионального обучения по программам профессиональной подготовки
в областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении
Кохомский индустриальный колледж

квалифицированных рабочих из граждан, не имеющих основного общего образования, на базе основного общего
образования, выпускников специальных (коррекционных) образовательных учреждений

Профессия ОК: 16675 ПОВАР

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОППО: 10 месяцев

индекс	наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	максимальная учебная нагрузка обучающихся	учебная нагрузка обучающихся			1 курс					ИТОГО обязат. Нагрузки			
				самостоятельная работа	всего занятий	обязательная в том числе лаб. и практ. Занятий	1 семестр		2 семестр						
							4	5	6	7	17		17	7ПП	1 ПА
1	2	3	4	5	6	7	9	3	17	17	0	0	0	0	190
ОП. 00	Обязательное обучение		285	95	190	30	115	75	0	0	0	0	0	0	190
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		48	16	32	8	32								32
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		63	21	42	6*	17	25							42
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места		63	21	42	10	17	25							42
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		63	21	42	6	17	25							42
ОП. 05	Безопасность жизнедеятельности		48	16	32		32								32
П. 00	Профессиональный цикл		620	250	1214	96	497	465							1214
ПМ. 00	Профессиональные модули		566	232	1178	96	480	446							1178
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			154			154								154
МДК. 01.01.	Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	78	26	52		52								52
УП. 01.01	Учебная практика	ДЗ			102		102								102
ПП. 01.01	Производственная практика	ДЗ			0		0								0
ПМ. 02.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э квал.			556										556
МДК. 02.01	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	275	85	190	66	110	80							190
УП. 02.01	Учебная практика	ДЗ			222		138	84							222
ПП. 02.01	Производственная практика	ДЗ			144			144					ДЗ		144
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				222	6		114	108						222
МДК. 03.01	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	54	18	36	6		36							36
УП. 03.01	Учебная практика	ДЗ			78			78							78
ПП. 03.01	Производственная практика	ДЗ			108			0	108				ДЗ		108
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				66	6		66							66
МДК. 04.01	Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	45	15	30	6		30							30
УП. 04.01	Учебная практика	ДЗ			36			36					ДЗ		36
ПП. 04.01	Производственная практика	ДЗ			0			0							0

