

Утверждаю

Директор

Милиев Вадим Анварович

приказ № от

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

профессиональное обучение

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области "Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота" (ГПОУ МО "МСК")

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии профессионального обучения

код наименование профессии

уровень образования профессиональное обучение

квалификации:

16675 Повар (3-й разряд)
16472 Пекарь (3-й разряд)

форма обучения очная Срок обучения: 2г год начала подготовки по УП 2022

1 Календарный учебный график

Обозначения:



K

Каникулы



11

Производственная практика



2 Сводные данные по бюджету времени

Рабочий учебный план группы			База- ску			Срок обучения-			2года																
Профессия			4221-41 Повар . Маляр																						
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, ПМ, МДК, практик	Консультации	Формы контроля (э,дз)	Учебная нагрузка обучающихся(ч.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (ч.)																	
				Максимальная	Самостоятельная(в т.ч. инд.проект)	Аудиторные		1 курс		2 курс															
				Всего аудиторных	Всего аудиторных	В.т.ч. Лекции	В.т.ч.Лаборат/Практ	СР	Всего аудиторных	Всего аудиторных	СР	В.т.ч. лаб/пр.	В.т.ч. лаб/пр.	СР	Всего аудиторных	Всего аудиторных	В.т.ч. лаб/пр.	СР	Всего аудиторных	В.т.ч. лаб/пр.	СР	Всего аудиторных	В.т.ч. лаб/пр.		
	Недельная нагрузка																								
	Всего			614	0	614	358	256	0	510	88	0	660	68	0	510	78	0	660	22					
O.OO	Общеобразовательный цикл			176	0	176	58	118	0	34	32	0	20	20	0	86	44	0	36	22					
	Основы безопасности жизнедеятельности		д	46	0	46	26	20												34	10		12	10	
	Физическая культура		д	100	0	100	2	98		34	32		20	20		34	34		12	12					
	Основы права		д	30	0	30	30	0											18		12				
	Итого по обязат части, вкл разд "Физ куль", и вариат части			438	0	438	300	138	0	170	56	0	154	48	0	118	34	0	66	0					
OП.00	Общепрофессиональный цикл			166	0	166	128	38	0	68	20	0	54	18	0	22	0	0	22	0					
ОП.01	Социальная адаптация в проф.деятельности (психология общения)		д	40	0	40	40	0		10			10			10			10		10				
	Социальная адаптация в проф.деятельности (технология трудоустройства)		д	24	0	24	24	0											12		12				
ОП.02	Охрана труда		д	32	0	32	22	10		18	4		14	6											
ОП.03	Основы санитарии и гигиены		д	20	0	20	12	8		20	8														
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места		д	50	0	50	30	20		20	8		30	12											
II	Профессиональный цикл			272	0	272	172	100	0	102	36	0	100	30	0	96	34	0	44	0					
ПМ	Профессиональные модули																								
ПМ.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			196	0	196	130	66	0	102	36	0	100	30	0	0	0	0	0	0					
МДК.01.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации простых блюд, кулинарных изделий, закусок		д Э	196	0	196	130	66		102	36		94	30											
УП.01	Учебная практика		д	426		426		426		306	306		120	120											
ПП.01	Производственная практика		д	360		360		360		0			360	360											
	Промежуточная аттестация																		6						
ПМ.02	Приготовление теста и выпекание хлебобулочных изделий			76	0	76	42	34	0	0	0	0	0	0	0	0	96	34	0	44	0				
МДК.02.01	Технология приготовления и деления теста для хлебобулочных изделий		Э	76	0	76	42	34									76	34							

1 курс 1 сем=17 нед (3 УП+2ТО+2 Вых.дн.)
 2 сем= 10 нед (2 УП+3ТО+2 вых.дн.)+12 нед ПП

168 204 96

2 курс	1 сем=17 нед (3 УП+2ТО+2 Вых.дн.)
	2 сем= 6 нед (2 УП+3ТО+2 вых.дн.)+16 нед ПП