



УТВЕРЖДАЮ

Ф.И.

Наименования профессиональной образовательной организации

Парабельский филиал ОБПОУ «Томский политехнический институт»

Код программы **ПО**

Код и наименование специальности **Изготовитель пищевых полуфабрикатов, повар**

Квалификация **изготовитель пищевых полуфабрикатов, повар**

Форма обучения **очная**

Нормативный срок обучения **1 год 10 месяцев**

База обучения **9 кл.**

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практико-учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в				
			Максимальная учебная нагрузка	Самостоятельная работа	Всего занятий	Обязательная аудиторная в том числе		курс				
						Лекций	лабораторн. и практ. занятий, включ. семинары	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
1	2	3	4	5	6	7	8	10	11	12	13	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12/4/0	672	0	672	304	368	214	180	178	100	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-ДЗ	60		60	36	24	36	24			
ОП.02	Товароведение пищевых продуктов	-ДЗ	60		60	40	20	36	24			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-ДЗ	96		96	56	40	36	24	36		
ОП.04	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-ДЗ	36		36	28	8				36	
ОП.05	Охрана труда	-З	36		36	18	18		36			
ОП.06	Физическая культура	3/3/3/3	132		132	2	130	34	36	34	28	
ОП.07	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-ДЗ	36		36	10	26			36		
ОП.08	Введение в профессию	З	36		36	20	16	36				
ОП.09	Основы финансовой грамотности	-З	36		36	26	10		36			
ОП.10	Коммуникативный практикум	-ДЗ	36		36	26	10				36	
ОП.11	Психология личности и профессиональное самоопределение	-ДЗ	36		36	18	18			36		
ОП.12	Основы интеллектуального труда	-ДЗ	36		36	12	24			36		
ОП.13	Познай себя	З	36		36	12	24	36				
	Профессиональный цикл	-8/2	2028		1698	374	1324	298	510	332	560	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-И/1	666	0	666	174	492	296	370	0	0	
МДК 01.01	Организация приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	234		234	174	60	128	106			
УП 01	Учебная практика	ДЗ/ДЗ	288		288		288	168	120			
ПП 01	Производственная практика	-ДЗ	144		144		144		144			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-И/1	1032	0	1032	200	832	0	140	332	560	
МДК 02.01	Организация процесса приготовления, процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	312		312	200	112		32	122	158	
УП 02	Учебная практика	дз/дз	528		528		528		108	210	210	
ПП 02	Производственная практика	-И-дз	192		192		192				192	
ПА.00	Промежуточная аттестация		60		60	60			30		30	
ИА	Итоговая аттестация		30		30	30					30	
	всего	12/12/2	2460	0	2460	768	1692	510	720	510	720	
Консультации на одного обучающегося по 4 часов в год												
Государственная (итоговая) аттестация:												
Вид, период проведения												
1. Выпускная практическая квалификационная работа												
2. Защита письменной экзаменационной работы												
							ВСЕГО					
							Дисциплины и МДК	342	426	300	258	
							Самостоятельная работа					
							Учебная практика (без деления)	168	228	210	210	
							Производственная практика		144		192	
							Промежуточная аттестация, ИА			30	60	
							2568	510	828	510	720	
							Экзаменов (количество)	1			1	
							Дифф.зачетов (количество)	3	2	2	4	
							Зачетов (количество)	2	3	3	3	
								2	7	5	8	

Семьяева:
17.05.2020
руководитель Т.И. / М