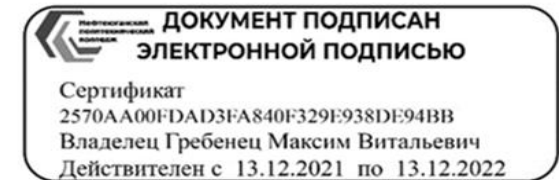


УТВЕРЖДАЮ
 Директор АУ "Нефтеюганский
 политехнический колледж"
 М.В. Гребенец
 30.06.2022



Рабочий учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (период обучения 2022г.-2026г.) на базе основного общего образования, форма обучения очная

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	Электронное обучение	во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
					самостоятельная учебная работа	всего занятий	в т. ч.		промежуточная аттестация	в т. ч. консультации	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							лаб. и практ. Занятий	курсовых работ (проектов)			17	23	17	24	17	24	17	24
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
О.00	Общеобразовательный цикл		1476		24	1404	838	18	48	24	612	792	0	0	0	0		
ОДБ.00	Базовые		1160	0	0	1124	640	0	36	18	462	662	0	0	0	0		
БД.01	Русский язык	-Э	90			78	40		12	6	34	44						
БД.02	Литература	-дз	118			118	53				52	66						
БД.03	Иностранный язык	-Э	128			116	116		12	6	50	66						
БД.04	История	-дз	118			118	59				52	66						
БД.05	Обществознание(вкл. экономику и право)	-дз	108			108	54				56	52						
БД.06	Физика	-дз	98			98	51				38	60						
БД.07	Математика	-Э	168			156	77		12	6	68	88						
БД.08	Физическая культура	-З	118			118	118				58	60						
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-З	70			70	34				18	52						
БД.10	География	-дз	36			36	18				18	18						
БД.11	Экология	-дз	36			36	18					36						
БД.12	Астрономия	-дз	36			36	2					36						
БД.13	Родная литература	-дз	36			36					18	18						
ОДП.00	Профильные		292		0	280	198		12	6	150	130						
ПД.14	Биология	-дз	72			72	38				32	40						
ПД.15	Информатика	-дз	100			100	100				54	46						
ПД.16	Химия	-Э	120			108	60		12	6	64	44						
	Индивидуальный проект		24		24					6								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		450	0	6	444	354	0	0	0	0	0	178	76	72	102	22	
ОГСЭ.01	Основы философии	--дз	48		2	46	8						48					

ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	----Эк	320	0	4	298	239	0	18	6	0	0	0	0	0	200	0	102
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	----Э	66		2	52	26		12	6						54		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		68		2	66	33											68
УП.03	Учебная практика	----ДЗ	78			78	78									78		
ПП.03	Производственная практика		102			102	102											102
Экзамен квалификационный			6						6									
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эк	290	0	4	280	233	0	6	0	0	0	0	0	0	0	182	102
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	----ДЗ	36		2	34	17											36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		68		2	66	36											
УП.04	Учебная практика	----ДЗ	78			78	78											78
ПП.04	Производственная практика		102			102	102											
Экзамен квалификационный			6						6									
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	----ЭК	318	0	4	296	241	0	18	6	0	0	0	0	0	0	198	102
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	----Э	40		2	38	19		12	6								40
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		86		2	72	36											
УП.05	Учебная практика	----ДЗ	84			84	84											84
ПП.05	Производственная практика		102			102	102											
Экзамен квалификационный			6						6									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	----ЭК	268	0	2	260	222	0	6	0	0	0	0	0	0	0	178	84
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	----ДЗ	88		2	86	48											88
УП.06	Учебная практика	----ДЗ	90			90	90											90
ПП.06	Производственная практика		84			84	84											
Экзамен квалификационный			6						6									
ПМ.07.	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	----Эк	736		12	718	600	0	6	0	0	0	168	370	192	0	0	0

МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	--дз	86		6	80	42					38	48					
УП.07.01	Учебная практика	----ДЗ	126			126	126					42	84					
МДК .07.02	Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер	--дз	88		4	84	60					88						
УП.07.02	Учебная практика	----ДЗ	150			150	150						150					
МДК .07.03	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	---дз	88		2	86	30						88					
УП.07.03	Учебная практика	----ДЗ	192			192	192								192			
Экзамен квалификационный			6					6										
ВЧ.00	Вариативная часть циклов ОПОП		1074		0	1074	806				0				192	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		18			18	18											
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		6			6	6											
ОП.10	Введение в специальность		32			32												
ОП.11	Планирование карьеры		54			54												
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		134			134	94											
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		48			48	36											
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		64			64	50											
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		90			90	80											
ПМ.07.	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь		628			628	522											
Всего часов:			5580	0	102	5352	3799	54	126	42	612	824	612	870	606	802	612	492
Всего часов в неделю:											36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00
УП.00	Учебная практика					510					0	0	42	234	192	354	252	0
ПП.00	Производственная практика					636					0	0	0	0	0	144	0	492
ПДП.00	Преддипломная практика		144			144												144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216			216												216
Всего часов по рабочему учебному плану:			5940															
Государственная итоговая аттестация							Всего	дисциплин и МДК	14	16	9	8	10	8	9	5		
Дипломный проект (работа)								учебной практики			1,17	6,50	5,33	9,83	7,00	0,00		
								производственной практики/ преддипломной практики			0,00	0,00	0,00	4,00	0,00	17,67		
								экзаменов		4			2	2	1	5		
								диф. зачётов		8	4	5	4	5	3	5		
							зачётов			2(1ФК)		1	1	1ФК	1			

Заместитель директора по УМР

О. А. Милляр