

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор АУ "Нефтеюганский  
 М.В. Гребенец  
 30.06.2022



Рабочий учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (период обучения 2020г.-2024г.) 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 аттест	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 нед.	22 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	23 нед.	17 нед.	14 нед.
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>1476</b>		<b>24</b>	<b>1404</b>	<b>844</b>	<b>18</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОДБ.00</b>	<b>Базовые</b>		<b>1160</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1124</b>	<b>646</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>462</b>	<b>662</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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	6				18	18						
<b>ОДП.00</b>	<b>Профильные</b>		<b>292</b>		<b>0</b>	<b>280</b>	<b>198</b>		<b>12</b>	<b>6</b>	<b>150</b>	<b>130</b>						
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													
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>456</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>450</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>46</b>	<b>124</b>	<b>92</b>	<b>62</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	--дз	48		2	46	8						48					
ОГСЭ.02	История	--дз	48		2	46	8						48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-----дз	164			164	164							56	46	62		





<b>ВЧ.00</b>	<b>Вариативная часть циклов ОПОП</b>		<b>1074</b>		<b>27</b>	<b>1074</b>	<b>926</b>				<b>0</b>				<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		<b>24</b>		<b>5</b>	<b>24</b>	<b>24</b>											
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		<b>134</b>			<b>134</b>	<b>124</b>											
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		<b>134</b>			<b>134</b>	<b>126</b>											
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		<b>64</b>		<b>20</b>	<b>64</b>	<b>50</b>											
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		<b>90</b>		<b>2</b>	<b>90</b>	<b>80</b>											
ПМ.07.	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь		<b>628</b>			<b>628</b>	<b>522</b>											
<b>Всего часов:</b>			<b>5580</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>5352</b>	<b>3959</b>	<b>54</b>	<b>126</b>	<b>42</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>852</b>	<b>612</b>	<b>840</b>	<b>612</b>	<b>498</b>
<b>Всего часов в неделю:</b>											<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>	<b>36,00</b>
УП.00	Учебная практика					<b>510</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>174</b>	<b>420</b>	<b>192</b>	<b>336</b>	<b>240</b>	<b>0</b>
ПП.00	Производственная практика					<b>642</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>498</b>
ПДП.00	Преддипломная практика		<b>144</b>			<b>144</b>												<b>144</b>
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		<b>216</b>			<b>216</b>												<b>216</b>
<b>Всего часов по рабочему учебному плану:</b>			<b>5940</b>															
<b>Государственная итоговая аттестация</b>							<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	14	16	9	8	10	8	9	5		
Дипломный проект (работа)								учебной практики			4,83	11,67	5,33	9,33	6,67	0,00		
								производственной практики/ преддипломной практики			0,00	0,00	0,00	4,00	0,00	17,83		
								экзаменов		4		2	1	1	1	4		
								диф. зачётов		8	5	5	4	3	6	4		
								зачётов			1(1ФК)		1	2(1ФК)				

Заместитель директора по УМР

О. А. Миляр