

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 2021г.-2025г.) 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				промежуточная аттестация	в т.ч. консультации	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					самостоятельная учебная работа	всего занятий	в т.ч.				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					10	11	12	13	14	15	16	17	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>1476</b>		<b>24</b>	<b>1404</b>	<b>838</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>ОДБ.00</b>	<b>Базовые</b>		<b>1160</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1124</b>	<b>640</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>	
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						
<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>178</b>	<b>82</b>	<b>72</b>	<b>102</b>	<b>22</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						46	36	36	46		
ОГСЭ.04	Физическая культура	-----з	164			164	164						36	46	36	46		
ОГСЭ.05	Психология общения/Психология личности и проффессиональное самоопределение	-----з	32		2	30	16									10	22	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>180</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>170</b>	<b>61</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>68</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	-----дз	144		8	136	44						32	40	32	40		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	--дз	36		2	34	17								36			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3468</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>3328</b>	<b>2559</b>	<b>36</b>	<b>78</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>402</b>	<b>742</b>	<b>472</b>	<b>692</b>	<b>590</b>	<b>492</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>660</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>634</b>	<b>334</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>234</b>	<b>268</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	---дз	64		4	60	30						64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	----дз	96		6	90	45						56	40				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-----дз	58		4	54	27							58				
ОП.04	Организация обслуживания	-----дз	64		4	60	30							32	32			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		96		2	94	47						36	32	28			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-----дз	32		2	30	15								32			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	---дз	96		2	94	47						52	44				
ОП.08	Охрана труда	-----дз	32		2	30	15										32	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-----з	68			68	34							34	34			
ОП.10	Планирование карьеры	-----з	54			54	44						26	28				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2808</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>2694</b>	<b>2225</b>	<b>36</b>	<b>78</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>474</b>	<b>346</b>	<b>692</b>	<b>558</b>	<b>492</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	--Эк	<b>466</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>454</b>	<b>401</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>388</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36		2	34	17							36				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	--ДЗ	76		4	72	36								36	40		
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>		<b>204</b>			<b>204</b>	<b>204</b>									<b>204</b>		
ПП.01	Производственная практика		144			144	144									144		
Экзамен квалификационный			6						6									
<b>ПМ.02</b>	<b>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>	---Эк	<b>378</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>356</b>	<b>273</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>118</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>102</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	---Э	50		2	36	19	36	12	6				38				



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											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		27	1074	876											
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		24		5	24	24											
ОП.10	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	124											
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		80			80	76											
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		20	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		2	90	80											
ПМ.07.	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь		628			628	522											
Всего часов:			5580	0	102	5352	3818	54	126	42	612	792	612	864	612	834	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		1(1ФК)		1	1	1ФК	1			

Заместитель директора по УМР

О. А. Милляр