

Директор АУ "Нефтеюганский политехнический колледж"

М.В. Гребенец

" " _____ 2017г.

Рабочий учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (период обучения 2017г.-2021г.)

| 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 | самостоятельная учебная работа | Обязательная аудиторная | | | I курс | | II курс | | III курс | | IV курс | |
| | | | | | 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 | консультации | 17 нед. | 21 нед. | 17 нед. | 21 нед. | 17 нед. | 21 нед. | 17 нед. | 20 нед. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 7 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | |
| O.00 | Общеобразовательный цикл | | 3078 | 1026 | 2052 | 986 | 18 | 612 | 756 | 400 | 284 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДБ.00 | Базовые | | 2415 | 805 | 1610 | 684 | 12 | 450 | 608 | 300 | 252 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДБ.01 | Русский язык | -Э | 120 | 40 | 80 | 40 | 6 | 34 | 46 | | | | | | |
| ОДБ.02 | Литература | ---ДЗ | 318 | 106 | 212 | | | 68 | 80 | 44 | 20 | | | | |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | ---ДЗ | 261 | 87 | 174 | 174 | | 42 | 60 | 50 | 22 | | | | |
| ОДБ.04 | История | ---ДЗ | 258 | 86 | 172 | | | 42 | 40 | 50 | 40 | | | | |
| ОДБ.05 | Обществознание | ---ДЗ | 258 | 86 | 172 | | | 42 | 60 | 46 | 24 | | | | |
| ОДБ.06 | Физика | ---ДЗ | 213 | 71 | 142 | 70 | | 34 | 40 | 36 | 32 | | | | |
| ОДБ.07 | Математика | ---Э | 405 | 135 | 270 | 136 | 6 | 68 | 80 | 42 | 80 | | | | |
| ОДБ.08 | Физическая культура | 3/3/3/3 | 258 | 86 | 172 | 172 | | 42 | 64 | 32 | 34 | | | | |
| ОДБ.09 | Основы безопасности жизнедеятельности | -3 | 108 | 36 | 72 | 36 | | 18 | 54 | | | | | | |
| ОДБ.10 | География | -ДЗ | 108 | 36 | 72 | 20 | | 30 | 42 | | | | | | |
| ОДБ.11 | Экология | -ДЗ | 108 | 36 | 72 | 36 | | 30 | 42 | | | | | | |
| ОДП.00 | Профильные | | 663 | 221 | 442 | 302 | 6 | 162 | 148 | 100 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОДП.12 | Химия | --Э | 291 | 97 | 194 | 96 | 6 | 68 | 60 | 66 | | | | | |
| ОДП.13 | Биология | -ДЗ | 123 | 41 | 82 | 40 | | 36 | 46 | | | | | | |
| ОДП.14 | Информатика | ---ДЗ | 213 | 71 | 142 | 142 | | 34 | 42 | 34 | 32 | | | | |
| ОДП.15 | Разработка дизайна веб-приложений | 3 | 36 | 12 | 24 | 24 | | 24 | | | | | | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | | 3384 | 228 | 3384 | 3928 | 18 | 0 | 0 | 212 | 472 | 612 | 756 | 612 | 720 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | | 324 | 65 | 324 | 196 | 0 | 0 | 0 | 68 | 36 | 72 | 20 | 128 | 0 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии | --ДЗ | 36 | 7 | 36 | 18 | | | | 36 | | | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | ---ДЗ | 36 | 7 | 36 | 18 | | | | | 36 | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ----ДЗ | 36 | 7 | 36 | 18 | | | | | | 36 | | | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | -----ДЗ | 36 | 7 | 36 | 18 | | | | | | | | 36 | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | --3 | 32 | 6 | 32 | 16 | | | | 32 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|---|---------|-------------|-------------|-------------|-------------|---|------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------|
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | -----Эк | 1204 | 49 | 1204 | 1082 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 484 | 720 | |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | -----Э | 96 | 19 | 96 | 48 | 6 | | | | | | | 96 | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 148 | 30 | 148 | 74 | | | | | | | | | 148 | |
| УП.05 | Учебная практика | -----ДЗ | 240 | | 240 | 240 | | | | | | | | 240 | | |
| ПП.05 | Производственная практика | | 720 | | 720 | 720 | | | | | | | | | 720 | |
| ВЧ.00 | Вариативная часть циклов ОПОП | | 1080 | 0 | 1080 | 1080 | | | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 270 | | 270 | 270 | | | | | | | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | 270 | | 270 | 270 | | | | | | | | | | |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | 270 | | 270 | 270 | | | | | | | | | | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | 270 | | 270 | 270 | | | | | | | | | | |
| Всего часов: | | | 6462 | 1254 | 5436 | 4914 | | 612 | 756 | 612 | 756 | 612 | 756 | 612 | 720 | |
| Всего часов в неделю: | | | | | | | | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | 36,00 | |
| УП.00 | Учебная практика | | | | 588 | | | | | 36 | 168 | 72 | 72 | 240 | | |
| ПП.00 | Производственная практика (практика по профилю специальности) | | | | 1656 | | | | | | 72 | 336 | 528 | | 720 | |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | | | | 216 | | | | 36 | 18 | 72 | 18 | 36 | | 36 | |
| ГИА.00 | Государственная (итоговая) аттестация | | | | 72 | | | | | | | | | | 72 | |
| Всего | | | | | | | | дисциплин и МДК | 15 | 14 | 13 | 11 | 4 | 3 | 2 | |
| | | | | | | | | учебной практики | | 0,00 | 1,00 | 4,67 | 2,00 | 2,00 | 6,67 | 0,00 |
| | | | | | | | | производственной | | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 9,33 | 14,67 | 0,00 | 20,00 |
| | | | | | | | | экзаменов | | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | | 3 |
| | | | | | | | | диф. зачётов | | 3 | 3 | 8 | 3 | 1 | 1 | |
| | | | | | | | | зачётов | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | | | |

Заместитель директора по УМР

_____ Т.В. Циленко