

Директор АУ "Нефтеюганский политехнический колледж"

М.В. Гребенец

" " 2017г.

**Рабочий учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (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	курсовых работ (проектов)	17	23	17	23	17	23	17	23
								17 нед.	21 нед.	17 нед.	22 нед.	17 нед.	22 нед.	17 нед.	13 нед.	
1	2	3	4	5	7	9		10	11	12	13	14	15	16	17	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>3048</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>694</b>	<b>0</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>2577</b>	<b>545</b>	<b>1090</b>	<b>478</b>	<b>0</b>	<b>458</b>	<b>632</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОДБ.01	Русский язык	-/Э	117	39	78	40	6	34	44							
ОДБ.02	Литература	-/дз	177	59	118			52	66							
ОДБ.03	Иностранный язык	-/дз	177	59	118	118		50	68							
ОДБ.04	История	-/дз	177	59	118			52	66							
ОДБ.05	Обществознание(вкл. экономику и право)	-/дз	162	54	108			52	56							
ОДБ.06	Физика	-/дз	147	49	98	50		38	60							
ОДБ.07	Математика	-/Э	234	78	156	78	6	68	88							
ОДБ.08	Физическая культура	-/З	177	59	118	118		58	60							
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-/З	105	35	70	36		18	52							
ОДБ.10	География	-/дз	108	36	72	20		36	36							
ОДБ.11	Экология	-/дз	54	18	36	18			36							
<b>ОДП.00</b>	<b>Профильные</b>		<b>471</b>	<b>157</b>	<b>314</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>160</b>							
ОДП.12	Биология	-/дз	117	39	78	38		32	46							
ОДП.13	Информатика	-/дз	177	59	118	118		54	64							
ОДП.14	Химия	-/Э	177	59	118	60	6	68	50							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>456</b>	<b>91</b>	<b>456</b>	<b>360</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>46</b>	<b>72</b>	<b>92</b>	<b>68</b>	<b>46</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	--дз	48	10	48	8				48						
ОГСЭ.02	История	--дз	48	10	48	8				48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	-----дз	164	33	164	164						36	46	36	46	
ОГСЭ.04	Физическая культура	-----з	164	33	164	164				36	46	36	46			
ОГСЭ.05	Психология общения	-----з	32	6	32	16								32		
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>180</b>	<b>36</b>	<b>180</b>	<b>54</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.02	Химия	-----дз	144	29	144	36				32	40	32	40			

ЕН.02	Экологические основы природопользования	---дз	36	7	36	18						36				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3848</b>	<b>302</b>	<b>3264</b>	<b>3098</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>448</b>	<b>742</b>	<b>472</b>	<b>696</b>	<b>544</b>	<b>422</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>612</b>	<b>122</b>	<b>612</b>	<b>306</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>120</b>	<b>102</b>	<b>110</b>	<b>98</b>	<b>82</b>	
ОП.01	Микробиология, физиология питания,	---дз	64	13	64	32				32	32					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	----дз	96	19	96	48				34	44	18				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-----дз	64	13	64	32						32	32			
ОП.04	Организация обслуживания	-----дз	64	13	64	32								32	32	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-----дз	96	19	96	48							44	34	18	
ОП.06	Правовые основы профессиональной	-----дз	32	6	32	16									32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	----дз	96	19	96	48				34	44	18				
ОП.08	Охрана труда	-----дз	32	6	32	16								32		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-----з	68	14	68	34						34	34			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>3236</b>	<b>180</b>	<b>2652</b>	<b>2792</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>348</b>	<b>622</b>	<b>370</b>	<b>586</b>	<b>446</b>	<b>340</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,</b>	--Эк	<b>342</b>	<b>23</b>	<b>342</b>	<b>282</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>342</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных	--ДЗ	36	7	36	18						36				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		78	16	78	36						78				
УП.01	Учебная практика	--ДЗ	72		72	72						72				
ПП.01	Производственная практика		156		156	156						156				
<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>546</b>	<b>39</b>	<b>544</b>	<b>447</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>370</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	---Э	38	8	38	19	6	<b>36</b>					38			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		160	32	158	80						158				
УП.02	Учебная практика	---ДЗ	72		72	72						72				
ПП.02	Производственная практика		276		276	276						102	174			

ПМ.03	<b>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>	----Эк	406	28	412	341		0	0	0	0	0	0	412	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	----Э	36	8	42	21	6							42		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		100	20	100	50									100	
УП.03	Учебная практика	----ДЗ	72		72	72								72		
ПП.03	Производственная практика		198		198	198								198		
ПМ.04	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</b>	Эк	252	21	248	198		0	0	0	0	0	0	0	248	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-----ДЗ	36	7	36	18									36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		72	14	68	36									68	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36		36	36									36	
ПП.04	Производственная практика		108		108	108									108	
ПМ.05	<b>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>	----ЭК	334	23	336	278		0	0	0	0	0	0	198	138	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	----Э	40	8	40	20	6	36							40	



ПМ.07.	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер	--Эк	568	48	568	462			0	0	348	280	0	0	0	0
ВЧ.МДК.07	Выполнение работ по профессии: 16675	--дз	86	17	86	42					86					
ВЧ.УП.07	Учебная практика	--ДЗ	36		36	36					36					
ВЧ.ПП.07.0	Производственная практика		72		72	72					72					
ВЧ.МДК.0	Выполнение работ по профессии:12901	--дз	88	18	88	60					88					
ВЧ.УП.07	Учебная практика	--ДЗ	24		24	24					24					
ВЧ.ПП.07.0	Производственная практика		102		102	102					42	60				
ВЧ.МДК.0	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	--дз	64	13	64	30						64				
ВЧ.ПП.07.0	Производственная практика		156		156	156						156				
<b>Всего часов:</b>			<b>7532</b>	<b>1131</b>	<b>5364</b>	<b>4206</b>			<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>468</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				276						60	72	72	72	120	
ПП.00	Производственная практика (практика по профилю специальности)				1314						114	372	102	372	108	246
ПДП.00	Преддипломная практика				144											144
ПА.00	Промежуточная аттестация				216					72	18	36	36	36		18
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				216											
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы				144											144
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной				72											72
<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>  <b>1. Программа базовой подготовки</b> 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) - всего 4 нед. Защита дипломного проекта (работы) - всего 2 нед.					<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	13	14	9	8	10	8	9	5		
						учебной практики			1,67	2,00	2,00	2,00	3,33	0,00		
						производственной практики/ преддипломной практики			3,17	10,33	2,83	10,33	3,00	10,83		
						экзаменов		3	1	2	2	2	2			
						диф. зачётов		9	4	3	4	5	4	4		
						зачётов		2					1			

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_ Т.В. Циленко









