

**Рабочий план учебного процесса
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Свердловской области «Верхнепешминского механико-технологического техникума «Юность»
Настоящий учебный план составлен на основе ФГОС СПО (подготовка специалистов среднего звена) и ПОПОП
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу **2022**
 Форма обучения – очная **ПКД-1803,1804п**
 Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной						Объем образовательной программы в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в)								
		Экзамен	Диффер. зачет	Зачет	Курсовая работа	Индивидуальный др. виды аттестации	ВСЕГО	Работа обучающихся во				Практики	Самостоятельная работа	Консультации	Экзамен	I курс		II курс		III курс		IV курс		
								Занятия по дисциплинам		Всего по УД/МДК	ЛПЗ					КП	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
								17 нед.	24 нед.															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
О.00	Общеобразовательный учебный цикл							1476	1404	647	0	0	42	12	18	612	864	0	0	0	0	0	0	
ОУП	Обязательные учебные предметы							816	780	442	0	0	16	8	12	340	476	0	0	0	0	0	0	
ОУП.01	Русский язык	2				1		57	39	16			8	4	6	18	39							
ОУП.02	Литература		2			1		117	117	50						52	65							
ОУП.03	Иностранный язык		2			1		117	117	117						50	67							
ОУП.04 (У)	Математика	2				1		252	234	117			8	4	6	102	150							
ОУП.05	История		2			1		78	78	10						34	44							
ОУП.06	Физическая культура		2	1		1		117	117	117						50	67							
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности						1,2	39	39	10						18	21							
ОУП.08	Астрономия						1,2	39	39	5						16	23							
УПВ	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей							330	312	68	0	0	8	4	6	136	194	0	0	0	0	0	0	
УПВ.01	Родная литература		2			1		39	39	8						18	21							
УПВ.02	Обществознание		2			1		78	78	10						34	44							
УПВ.03 (У)	География		2			1		117	117	26						50	67							
УПВ.04 (У)	Экономика	2				1		96	78	24			8	4	6	34	62							
ДУПК	Дополнительные учебные предметы, курсы							330	312	137	0	0	18	0	0	136	194	0	0	0	0	0	0	
ДУК.01	Основы финансовой грамотности		1					34	34	7						34								
ДУК.02	Право						1,2	44	44	8							44							
ДУК.03	Информатика		2			1		78	78	78						34	44							
ДУК.04	Техника бесконфликтного общения						1,2	44	38	20						18	26							
ДУК.05	Основы научной исследовательской деятельности		2			2		84	78	16				6		34	50							
ДУК.06	Введение в специальность		2			1		46	40	8				6		16	30							
	Обязательная часть учебных циклов ШССЗ							2980	1732	910	32	0	26	0	0	0	0	398	352	280	374	352	0	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебные циклы							432	432	356	0	0	0			0	0	68	68	108	112	76	0	
ОГСЭ.01	Основы философии			6				36	36	6											36			
ОГСЭ.02	История			5				36	36	6										36				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4,6,7					164	164	164								34	34	36	38	22		
ОГСЭ.04	Физическая культура		4,6,7					164	164	164								34	34	36	38	22		
ОГСЭ.05	Психология общения		7					32	32	16												32		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл							180	180	48	0	0	0			0	0	34	58	52	36	0	0	
ЕН.01	Химия		5					144	144	36								34	58	52				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			6				36	36	12											36			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл							616	608	304	0	0	8			0	0	198	136	120	130	32	0	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4					64	64	32								34	30					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4					96	96	34								68	28					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3					64	60	27			4	2	6			64						
ОП.04	Организация обслуживания					5		64	64	34									30	34				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6					100	96	42			4	2	6					38	62			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		7					32	32	5												32		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии					5		96	96	72									48	48				
ОП.08	Охрана труда		3					32	32	10								32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6					68	68	48											68			
ВОП.10	Проектная деятельность		4					68	68	12								34	34					

ВОП.11	Калькуляция и учет в общественном питании						7	88	88	60										46	42		
ВОП.12	Автоматизация складского учета в компьютерной программе 1С:Предприятие						7	100	100	60										54	46		
ВОП.13	Основы предпринимательской деятельности						7	60	60	40											60		
ВОП.14	Эффективное поведение на рынке труда						7	40	40	16											40		
ПМ.00	Профессиональный цикл							1752	512	202	32	0	18			0	0	98	90	0	96	244	0
		0	0	0			0	196	196	124	0	0	0	20	96	0	0	72	92	32	0	0	0
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента							212	68	20	0	0	0	2	6	0	0	32	36	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						3	32	32	8								32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4					36	36	12								36					
УП.01	Учебная практика		4					72	72								36	36					
ПП.01	Производственная практика		4					72	72									72					
ПМ.01 ЭК	Экзамен по модулю	4						12	8			4	2	6				12					
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							336	116	48	16	0	4	4	12	0	0	66	54	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						3	34	34	6								34					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			4			86	82	42	16		4	2	6			32	54				
УП.02	Учебная практика		4					72	72									36	36				
ПП.02	Производственная практика		4					144	144									144					
ПМ.02 ЭК	Экзамен по модулю	4						12				4	2	6				12					
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							220	72	30	0	0	4	4	12	0	0	0	0	0	32	44	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						6	32	32	10									32				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	7						44	40	20		4	2	6								44	
УП.03	Учебная практика		7					36	36										18	18			
ПП.03	Производственная практика		8					108	108														108
ПМ.03 ЭК	Экзамен по модулю	8						8					2	6									8
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							176	68	30	0	0	0	2	6	0	0	0	0	0	32	36	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						6	32	32	10										32			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						7	36	36	20												36	
УП.04	Учебная практика		7					36	36										18	18			
ПП.04	Производственная практика		8					72	72														72
ПМ.04 ЭК	Экзамен по модулю	8						8					2	6									8
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							272	88	32	0	0	4	4	12	0	0	0	0	0	32	60	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						6	32	32	12										32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7						60	56	20		4	2	6								60	
УП.05	Учебная практика		7					72	72										36	36			

ПП.05	Производственная практика		8																	216	216																	
ПМ.05 ЭК	Экзамен по модулю	8								2	2	6									10																	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																				356	100	42	16	0	6	4	12	0	0	0	0	0	0	104	0		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7			7																104	100	42	16		4	2	6						104				
ПП.06	Производственная практика		8																			252	252													252		
ПМ.06 ЭК	Экзамен по модулю	8																				10														10		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь																					180																
ВМДК.07.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		4																			196	196	124	0	0	0	0	36	0	0	72	92	32	0	0	0	
ВМДК.07.02	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий					5																68	68	40								34	34					
УП.07	Учебная практика		5																			108	108									36	36	36				
ПП.07	Производственная практика		5																			144	144													144		
ПМ.07 ЭК	Демонстрационный экзамен	5																				36														36		
	Вариативная часть циклов ППССЗ																					1296	1084	390	0	0	12	26	114	0	0	106	164	80	190	188	0	
ВПМ.08	Выполнение работ по профессии 12901 Повар																					176	172	78	0	0	4	2	6	0	0	0	38	48	90	0	0	
ВМДК.08.01	Механическая кулинарная обработка сырья					4																38	38	20								38						
ВМДК.08.02	Технология приготовления и отпуск блюд	6																				138	134	58			4	2	6						48	90		
УП.08	Учебная практика		6																			72	72											36	36			
ПП.08	Производственная практика		6																			180	180													180		
ПМ.08 ЭК	Экзамен по модулю	6																				12	12													12		
	Всего по циклам ППССЗ																					4492	2816	1300	32	0	38	26	114	0	0	504	516	360	564	540	0	
УП.00	Учебная практика																					1224	432	360								72	108	36	72	72		
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)																							108								36	36					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация																							864									216	108				540
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы																							324										36	180		108	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы																					216														216		
	Недельная нагрузка																																				36	
					</																																	