Рабочий план учебного процесса
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Свердловской области «Верхнепышминского 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 **2021**
Форма обучения – очная **ПКД-2801,2802п**
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							1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
									Всего по УД/МДК	В том числе						17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
										ЛПЗ	КП												
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**							**1404**	**1404**	**625**	**0**	**0**	**0**			**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП	**Обязательные учебные предметы**							**780**	**780**	**442**	**0**	**0**	**0**			**340**	**440**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУП.01	Русский язык	2						39	**39**	16						18	21						
ОУП.02	Литература		2					117	**117**	50						52	65						
ОУП.03	Иностранный язык		2					117	**117**	117						50	67						
ОУП.04 (У)	Математика	2						234	**234**	117						102	132						
ОУП.05	История		2					78	**78**	10						34	44						
ОУП.06	Физическая культура		2	1				117	**117**	117						50	67						
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности						2	39	**39**	10						18	21						
ОУП.08	Астрономия						2	39	**39**	5						16	23						
УПВ	**Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей**							**312**	**312**	**111**	**0**	**0**	**0**			**136**	**176**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УПВ.01	Родная литература		2					39	**39**	8						18	21						
УПВ.02	Информатика		2					39	**39**	39						16	23						
УПВ.03 (У)	Химия		2					117	**117**	30						52	65						
УПВ.04 (У)	Биология	2						117	**117**	34						50	67						
ДУПК	**Дополнительные учебные предметы, курсы**							**312**	**312**	**72**	**0**	**0**	**0**			**136**	**176**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ДУК.01	Основы финансовой грамотности		1					34	**34**	7						34							
ДУК.02	Право		2					44	**44**	8							44						
ДУК.03	География с основами экологии		2					78	**78**	13						34	44						
ДУК.04	Техника бесконфликтного общения						2	38	**38**	20						18	20						
ДУК.05	Основы научной исследовательской деятельности		2			2		78	**78**	16						34	44						
ДУК.06	Введение в специальность		2					40	**40**	8						16	24						
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ							**2952**	**1732**	**910**	**32**	**0**	**26**	**4**	**12**	**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**							**612**	**608**	**304**	**0**	**0**	**8**	**4**	**12**	**0**	**0**	**198**	**136**	**120**	**130**	**32**	**0**
								356	**356**	**188**						**0**	**0**	**34**	**34**	**0**	**100**	**188**	**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**							**1728**	**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**															216
ПМ.05 ЭК	Экзамен по модулю	8						10					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					2	2	6									**10**
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь**							**180**																
								196	**196**	**124**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**72**	**92**	**32**	**0**	**0**	**0**	
ВМДК.07.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий		4					68	68	40								34	34					
ВМДК.07.02	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий						5	128	128	84								38	58	32				
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					**36**				
	Вариативная часть циклов ППССЗ							**1296**	**1076**	**390**	**0**	**0**	**4**	**22**	**102**	**0**	**0**	**106**	**164**	**80**	**190**	**188**	**0**	
ВПМ.08	**Выполнение работ по профессии 12901 Повар**							**176**	**164**	**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	**126**	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							**4464**	**2808**	**1300**	**32**	**0**	**30**	**26**	**114**	**0**	**0**	**504**	**516**	**360**	**564**	**540**	**0**	
УП.00	**Учебная практика**							**1224**	**432**	**360**								**72**	**108**	**36**	**72**	**72**		
										108								**36**		**36**	**36**			
ПП.00	**Производственная практика (по профилю специальности)**									**864**									**216**	**108**			**540**	
										324										**36**	**180**		**108**	
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**							216															**216**	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы							144															144	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы							72															72	
	Недельная нагрузка															**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	
		Всего						дисциплин и МДК								**612**	**864**	**504**	**540**	**360**	**564**	**540**		
								учебной практики										**108**	**108**	**72**	**108**	**72**		
								производственной практики											**216**	**144**	**180**		**648**	
								экзаменов									**3**	**1**	**3**	**1**	**3**	**3**	**4**	
								дифференцированных зачетов								**1**	**9**	**1**	**9**	**3**	**4**	**6**	**4**	
								зачетов												**1**	**2**			
								курсовые работы											**1**			**1**		
								контрольные работы								**15**	**4**	**2**	**2**	**3**	**3**	**5**		