

4. Учебный план

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

Форма обучения – очная ПКД-1801,1802п

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации						Объем образовательной программы в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Экзамен	Диффер. зачет	Зачет	Курсовая работа	Индивидуальный проект	Др. виды аттестации	ВСЕГО	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики	Самостоятельная работа	Консультации	Экзамен	I курс		II курс		III курс		IV курс		
									Занятия по дисциплинам и МДК		Всего по УД/МДК					В том числе	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
									ЛП	К														
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	3	12	1	0	1	3	140	1404	625	0	0	0			612	792	0	0	0	0	0	0	
ОУП	Обязательные учебные предметы	2	4	1	0	0	2	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							

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								72	72								36	36				
ПП.01	Производственная практика								72	72									72				
ПМ.01 ЭК	Экзамен по модулю	4														2	6						
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	108	48	16		12	4	12		66	54				
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	74	42	16		12	2	6			32	54				
УП.02	Учебная практика							72	72									36	36				
ПП.02	Производственная практика							144	144														
ПМ.02 ЭК	Экзамен по модулю	4												2	6				144				
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							212	64	30			4	4	12						32	36	
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	7						36	32	20			4	2	6								36

ПМ.04 ЭК	Экзамен по модулю	8											2	6							
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					264	80	32				4	6	12						32	52
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				52	48	20				4	2	6							52
УП.05	Учебная практика					72	72														
ПП.05	Производственная практика					216	216													36	36
ПМ.05 ЭК	Экзамен по модулю	8											4	6							216
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности					204	92	42	16			4	6	12							96

	подчиненного персонала																						
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7				7			96	92	42	16			4	2	6					96	
ПП.06	Производственная практика							108	108													108	
ПМ.06 ЭК	Экзамен по модулю	8													4	6							
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь							180															
								196	196	124							36			72	92	32	
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							108	108										36	36	36		
ПП.07	Производственная практика							144	144												144		
ПМ.07 ЭК	Демонстрационный экзамен	5															36						
	Вариативная часть циклов ППССЗ	2	7	0	0	0	1	129	1146	390	0	0	6	30	11	0	0	106	164	80	182	188	0
ВМ.08	Выполнение работ по профессии 12901 Повар	2	1	0	0	0	0	168	162	78	0	0	6	4	12	0	0	0	38	48	82	0	0
ВМДК.08.01	Механическая кулинарная обработка сырья		4					38	38	20									38				
ВМДК.08.02	Технология приготовления и отпуск блюд	6						130	124	58			6	2	6					48	82		

