

Утверждаю:
Директор ГБПОУ Республики Марий Эл
«СПК»

Р.Г. Гарифуллин



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы подготовки
специалистов среднего звена
*Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Республики Марий Эл
«Строительно-промышленный колледж»*

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист
по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль: естественно - научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях).

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Итого по ФГОС СПО	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	Преддипломная практика					
I курс	39	-	-	-	2	-	41	11	52
II курс	30	7	2	-	2	-	41	11	52
III курс	31	6	4	-	1	-	42	10	52
IV курс	21	7	2	4	1	6	41	2	43
Всего	121	20	8	4	6	6	165	34	199

Рабочий учебный план по специальности 43.02.15 ПКД

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки, всего (час.)	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение учебной нагрузки обучающихся по курсам и семестрам/триместрам (час.)							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены			Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Нагрузка на дисциплины и МДК						1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед. (14т/о, 9 пр.)	5 сем. 17 нед. (15 т/о, 2 пр.)	6 сем. 23 нед. (15 т/о, 8 пр.)	7 сем. 17 нед. (10 т/о, 7 пр.)	8 сем. 13 нед. (11 т/о, 2 пр.)
							Всего учебных занятий	В том числе по учебным дисциплинам и МДК												
Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	индивидуальный проект	курсовые работы (проекты)																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл				1404		1404	815	589				612	792	0	0	0	0	0	0
	Общие дисциплины и дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	2	7	5	1404		1404	815	589				612	792						
ОДБ.01	Русский язык			2	78		78		78				34	44						
ОДБ.02	Литература	1	2		117		117	105	12				48	69						
ОДБ.03	Иностранный язык		2		78		78		78				34	44						
ОДБ.04	История	1		2	117		117	105	12				68	49						
ОДБ.05	Обществознание (вкл.экономику и право)		2		108		108	109	8				34	74						
ОДБ.06	Астрономия	2			39		39	31	8					39						
ОДБ.07	Химия		2		78		78	54	24				34	44						
ОДБ.08	Биология	1		2	78		78	43	35				34	44						
ОДБ.09	Физическая культура	1	2		117		117		117				51	66						
ОДБ.10	ОБЖ		2		70		70	50	20				34	36						
ОДП.11	Математика		1	2	234		234	227	24				88	146						
ОДП.12	Информатика и ИКТ		2		95		95		95				51	44						
ОДП.13	Физика		1	2	161		161	91	78				68	93						
ОДП.14	Учись учиться	1			34		34						34							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	7		520	4	516	170	346						142	96	109	77	70	22
ОГСЭ.01	Основы философии		4		36		36	36							36					

ОГСЭ.02	История		3		48		48	48						48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6	7		168	4	164		164					30	32	37	45	20	
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6	8		164		164	6	158					28	28	36	32	18	22
ОГСЭ.05	Психология общения		7		32		32	16	16									32	
ОГСЭ.06	История культуры народов Поволжья		3		36		36	36						36					
ОГСЭ.07	Основы социологии и политологии		5		36		36	28	8							36			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	1	180	4	176	112	64					54	90	32			
ЕН.01	Химия		3	4	148	4	144	100	44					54	90				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	5			32		32	12	20							32			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2	5	4	644	6	638	330	308					30	226	69	245	32	36
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4		64		64	32	32						64				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4	102	6	96	62	34						96				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4	64		64	37	27					30	34				
ОП.04	Организация обслуживания		6		64		64	30	34								64		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5	6	86		86	50	36							36	50		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	5			32		32	27	5								32		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		96		96	24	72								64	32	
ОП.08	Охрана труда			4	32		32	22	10						32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		68		68	20	48							33	35		
ОП.10	Выпускник на рынке труда	8			36		36	26	10										36
ПМ.00	Профессиональные модули				2676	46	1622	1070	552		32	1008		350	416	402	542	510	410
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		3	1	168	4	92	78	14			72			164				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4			16		16	12	4						16				

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		80	4	76	66	10							76			
УП.01	Учебная практика		4		72							72				72			
ПП.01	Производственная практика		4																
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		4	1	722	12	422	262	160			16	288			168	542		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			16		16	12	4							16			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		418	12	406	250	156			16				152	254		
УП.02	Учебная практика		6		180							180					180		
ПП.02	Производственная практика		6		108							108					108		
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	1	3	1	240	6	162	110	52			72				234			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			16		16	12	4							16			
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		152	6	146	98	48							146			

УП.03	Учебная практика		5		36						36					36		
ПП.03	Производственная практика	5			36						36					36		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов блюд, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		3	1	210	6	168	124	44			36						204
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8			16		16	12	4									16
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8		158	6	152	112	40									152
УП.04	Учебная практика		8		36						36							36
ПП.04	Производственная практика		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		4	1	516	6	258	174	84			252						510
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента	7			16		16	12	4									16
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента		7		248	6	242	162	80									242
УП.01	Учебная практика		7		180						180							180
ПП01	Производственная практика	7			72						72							72

	ГИА	216							216	
	Часов по ОПОП	5940	612	864	612	864	612	900	612	864
1.2 Выполнение ВКР (дипломной работы) с 20 мая по 28 июня (6 недель)	экзаменов	15		5		6		2		2
	диф. зачетов	36	2	7	5	5	3	4	5	5
1.3 Защита ВКР (дипломной работы), демонстрационный экзамен 17 июня по 29 июня (2 недели) с	зачетов	19	2	1		4	5	3	2	2