

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
<b>Всего</b>	<b>121</b>	<b>20</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>165</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

**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
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>				<b>1404</b>		<b>1404</b>	<b>815</b>	<b>589</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>Общие дисциплины и дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>2</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>1404</b>		<b>1404</b>	<b>815</b>	<b>589</b>				<b>612</b>	<b>792</b>						
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							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>4</b>	<b>7</b>		<b>520</b>	<b>4</b>	<b>516</b>	<b>170</b>	<b>346</b>						<b>142</b>	<b>96</b>	<b>109</b>	<b>77</b>	<b>70</b>	<b>22</b>
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			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>180</b>	<b>4</b>	<b>176</b>	<b>112</b>	<b>64</b>					<b>54</b>	<b>90</b>	<b>32</b>			
ЕН.01	Химия		3	4	148	4	144	100	44					54	90				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	5			32		32	12	20							32			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>644</b>	<b>6</b>	<b>638</b>	<b>330</b>	<b>308</b>					<b>30</b>	<b>226</b>	<b>69</b>	<b>245</b>	<b>32</b>	<b>36</b>
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
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>2676</b>	<b>46</b>	<b>1622</b>	<b>1070</b>	<b>552</b>		<b>32</b>	<b>1008</b>		<b>350</b>	<b>416</b>	<b>402</b>	<b>542</b>	<b>510</b>	<b>410</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>3</b>	<b>1</b>	<b>168</b>	<b>4</b>	<b>92</b>	<b>78</b>	<b>14</b>			<b>72</b>			<b>164</b>				
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	<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>		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	<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>	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	<b>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</b>		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	<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>		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
ПП.01	Производственная практика	7			72						72							72



	ГИА	216							216	
	<b>Часов по ОПОП</b>	<b>5940</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
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