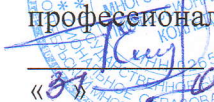



5.1 Учебный план

Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
 Г.В. Еленкин
«01» 08 2023 г



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж
по основной образовательной программе
программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация *специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Форма обучения *очная*

Нормативный срок обучения – *3 года 10 месяцев*

на базе основного общего образования

Профиль получаемого образования *социально-экономический*

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) – для очной формы обучения

Курсы	Обучение по УД, МДК		Учебная практика	Производственная практика по профилю профессии НПО или специальности СПО	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)
	недели	часы				Подготовка ВКР	Защита ВКР		
I курс	39 (17+22)	1404 (612+792)			2 (72 час)			11	52
II курс	35,5 (17+18,5)	1278 (612+666) (в т.ч. сам 28)		5 н (180 час)	0,5н (18 час)			11	52
III курс	26 (13+13)	928 (454+474) (в т.ч. сам 26)		14 н 504= (144+360 час)	1,3(46 час)			11	52
IV курс	20 (14+ 6)	710 (492+218) (в т.ч. сам 22)		11 н(396час)	1,3 (44 час)	4	4	2	44
Всего	120	4320 (в т.ч. сам 76)		30.н (1080 час)	5 (180 час)	4	4	35	200

План учебного процесса (группы 6 ПКД 23 срок обучения 2023- 2027гг)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	само-подготовка	Во взаимодействии с преподавателем в т.ч по УД и МДК				1 курс			2 курс			3 курс					
		за	ч			Дифференциальная	Экз	практики	в т.ч. лабораторий и практических занятий	КУРСОВЫЕ ПРОСЫ	количество	экзамены	1 сем. 17 нед.	2 сем./22 нед.	Итого за 1 курс 39 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	Итого за 2 курс 40 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22 нед.	Итого за 3 курс 39 нед.
		18	612			792	1404	54	18	612	792	1404									
Общие	Общеобразовательный цикл	13/10/33	3	1476	0	1404	0	54	18	612	792	1404									
ОДБ.01	Русский язык		2	72		60		9	3	30	30	60									
ОДБ.02	Литература			108		96		9	3	50	46	96									
ОДБ.03	История		2	136		136				60	76	136									
ОДБ.04	Обществознание		2	72		72				36	36	72									
ОДБ.05	География		2	72		72				24	48	72									
ОДП.06	Иностранный язык (английский) проф		2	144		144	144			68	76	144									
ОДБ.07	Математика		2	232		208		18	6	100	108	208									
ОДП.05	Информатика проф		2	144		144	72			56	88	144									
ОДБ.08	Физическая культура	1	2	72		72	70			36	36	72									
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	68		68				34	34	68									
ОДБ.10	Физика	2	2	108		108				34	74	108									
ОДП.11	Химия проф	2	2	144		120		18	6	50	70	120									
ОДБ.12	Биология	2	2	72		72				20	52	72									
ОДБ.13	Родной язык	2	2	32		32	32			14	18	32									
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1	6	572 вар138	14 В8	558 вар130	412						186	220 С14	406		60	92	152		
ОГСЭ.01	Основы философии	4	4	46 Вар12		46 вар12	6						28	18	46						
ОГСЭ.02	История	4	4	46 Вар12		46 вар12	6						28	18	46						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	6	168	6	162	162						36	36 С6	72		40	50	90		

М.ДК. 03.01	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация процессов приготовления холодных кулинарных изделий сложного ассортимента	46	23								46								46								
			46	вар 16																								
			100	88	6	44									88	С6						88						
М.ДК. 03.02	Технология приготовления холодных кулинарных изделий сложного ассортимента	6	144																		144							
			144	88	6	44																						
			144	88	6	44																	88	С6				
ПП.03	Производственная практика	6	144							144																		
			144	134	6	67																						
			144	134	6	67																						
М.ДК. 04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7	46	23	108	8	16																					
			46	вар 16	108	8	16																					
			46	вар 16	108	8	16																					
М.ДК. 04.02	Технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7	94	44																								
			94	88	6	44																						
			94	88	6	44																						
ПП.04	Производственная практика	7	108																									
			108																									
			108																									
М.ДК. 04.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	8	394	96	180	10	6																					
			394	96	180	10	6																					
			394	96	180	10	6																					
М.ДК. 04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	8	46	23	108	8	16																					
			46	вар 16	108	8	16																					
			46	вар 16	108	8	16																					
М.ДК. 04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	8	46	23	108	8	16																					
			46	вар 16	108	8	16																					
			46	вар 16	108	8	16																					
М.ДК. 04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	8	46	23	108	8	16																					
			46	вар 16	108	8	16																					
			46	вар 16	108	8	16																					
М.ДК. 04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	8	46	23	108	8	16																					
			46	вар 16	108	8	16																					
			46	вар 16	108	8	16																					
М.ДК. 04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	8	46	23	108	8	16																					
			46	вар 16	108	8	16																					
			46	вар 16	108	8	16																					

Государственная (итоговая) аттестация (ГИА) - 216 час (6 недель) – Подготовка к ГИА 4 недели (144 час): демонстрационный экзамен -1 неделя (36 час) защита курсового проекта (работы) - 1 неделя (36 час)	Всего	5940																			
			Уд. МДК всего	612	792	1404	612	666	1278	454	474	928	492	218	710						
			Уд. МДК аудит	612	792	1404	612	638	1250	448	454	902	470	218	688						
			самост					28	28	6	20	26	22		22						
			Учеб практика																		
			Производст прак					180	180	144	360	504		396	396						
			Преддипломн пр											144	144						
			Экзамены		3	3		1	1	1	2	3		3	3						
			Диф зачеты		10	10		10	10	2	8	10	3	8	11						
			зачеты	1		1	1		1	1	1	1									
			Всего																		