Подписан: ГБПОУ ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
Основание: Директор Еленкин Георгий Валентинович
Дата: 2022.03.01 15:08:20+05'00'

31ПКД21
4ПКД21

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГБПОУ ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В. Еленкин
« 31 » 08 _____ 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж
по 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		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация		Каникулы	Всего (по курсам)
				по профилю профессии НПО или специальности СПО	преддипломная *(для СПО)*					
	недели	часы					Подготовка ВКР	Защита ВКР		
I курс	39 (17+22)	1404 (612+792)				2			11	52
II курс	35 (16+19)	1260 (576+684)	2н (36+36 час)	3 н (108 час)		1			11	52
III курс	25 (13+12)	900 (468+432)	5 н (144+36 час)	9н (324 час)		2			10	52
IY курс	20,8 (14+ 6,8)	752 (504+248)	3н (108час)	8 н(288час)	4	2	4	2	2	43
Всего	119,8	4316	10н (360)	20 н (720 час)	4	7	4	2	34	201

План учебного процесса (группы 3 ПКД 21, 4 ПКД 21 срок обучения 2021-2025гг)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки		Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)																	
						самостоят раб	Во взаимодействии с преподавателем			практики	промежуточная аттестация		1 курс			2 курс			3 курс					
							в т.ч по УД и МДК																	
		зач	Диф зач	экз			всего	в т.ч. лаб и практ занятий	курсовые проекты		консультац	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.	6сем 22 Нед.	Итого за 3курс 39 нед	7 сем. 17 нед.	8сем 15 нед.	Итог за 4курс 32 нед
Общие	**Общеобразовательный цикл**	**1з/ 9дз/3 э**			**1404**	**0**	**1404**		0		**48**	**18**	**612**	**792**	**1404**									
ОДБ.01	Русский язык			2	**78**		**78**				18	6	44	34	**78**									
ОДБ.02	Литература		2		**130**		**130**						70	60	**130**									
ОДБ.03	Иностранный язык (английский)		2		**166**		**166**						58	108	**166**									
ОДУ.04	Математика			2	**210**		**210**				18	6	110	100	**210**									
ОДБ.05	История		2		**200**		**200**						52	148	**200**									
ОДБ.06	Физическая культура	1	2		**190**		**190**						68	122	**190**									
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		**100**		**100**						50	50	**100**									
ОДБ.08	Астрономия		2		**36**		**36**						18	18	**36**									
ОДУ.09	Информатика		2		**84**		**84**						40	44	**84**									
ОДУ.10	Экономика			2	**138**		**138**				18	6	66	72	**138**									
ОДБ.11	Родной язык		2		**36**		**36**						18	18	**36**									
ОДД. 12	Башкирский язык (государственный)		2		**36**		**36**						18	18	**36**									
ОГСЭ. 00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	1	4	0	**522**	6	**516** ***вар 88***									165	204	369	91	62	153			
ОГСЭ. 01	Основы философии		4		**48**	2	**46** ***вар12***									28	20 С 2	**48**						
ОГСЭ. 02	История		4		**48**	2	**46** ***вар12***									28	20 С2	**48**						
ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		**162**		**162**	162								36	36	**72**	40	50	**90**			
ОГСЭ.	Физическая культура	3,	6		**164**		**164**	162								53	48	**101**	51	12	**63**			

04		4, 5																						
ОГСЭ. 05	Психология общения		4		**100**	2	**98** ***вар64***									20	80 С2	**100**						
ЕН. ОО	**Математический и общий естественно-научный цикл**	**з/ 2дз/ э**			**180**	**4**	**176**	**88**								**70**	**110**	**180**						
ЕН.01	Химия		4		**144**	2	**142**	71								52	92 С2	**144**						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		**36**	2	**34**	17								18	18 С2	**36**						
ОП.ОО	**Общепрофессиональный учебный цикл**	**з/ 10дз/ э**			**870**	**20**	**850** ***вар 260***	**430**								**141**	**170**	**311**	**9**	**220**	**229**	**226**	**104**	**330**
ОП. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		6		**140**	2	**138** ***вар76***	69								66	30	**96**	9	35 С2	**44**			
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		**92**	2	**90**	47								31	61 С2	**92**						
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания		6		**148**	2	**146** ***вар 90***	73								18	35	**53**		95 С2	**95**			
ОП. 04	Организация обслуживания		7		**70**	2	**68**	34												70 С2	**70**			
ОП. 05	Экономика, менеджмент, маркетинг		8		**96**	2	**94**	47														62	34 С2	**96**
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности		8		**44**	2	**42** ***вар 12***	21														22	22 С2	**44**
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8		**96**	2	**94**	60														48	48	**96**
ОП.08	Охрана труда		7		**42**	2	**40** ***вар28***	20												**20**	**20**	40 С2		**40**
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		**70**	2	**68**	33								26	44 С2	**70**						
ОП.10	*Калькуляция и учет*		*7*		***54***	*2*	***52***	*26*														*54 С2*		***54***
ПМ.ОО	**Профессиональный цикл**	**з/ дз/ 14э**			**2532**	**38**	**1302** ***Вар 948***	**651**	**36**	**1080**	**28**	**84**				**200**	**200**	**400**	**366**	**152**	**518**	**276**	**146**	**422**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и**			**к 6**	**274**	**6**	**108** ***вар 46***	**54**		**144**	**4**	**12**							102	12	**114**			

	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																							
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции		**5**		**42**	2	**40 *Вар 10***	20											42 С2		**42**			
МДК. 01.02	Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов, подготовка к реализации			6	80	4	**68 *вар 36***	34			**2**	**6**							60 С 2	12	**72**			
УП.01	Учебная практика		6		**72**					**72**									72		**72**			
ПП.01	Производственная практика				**72**					**72**										72	**72**			
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**			**к 6**	**496**	**6**	**258 *вар 144***	**129**	**36**	**216**	**4**	**12**							**170**	**94**	**264**			
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		5		70	2	**68 *вар 36***	34											70 С2		70			
МДК..02 .02	Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			6	202	4	**190 *вар 108***	95	36		2	6							100 С2	94	194			
УП.02	Учебная практика		**6**		**72**					72									72		72			
ПП.02	Производственная практика				**144**					144										144	144			
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления,**			к 6	**300**	**6**	**134 вар**	**67**		**144**	**4**	**12**							**94**	**46**	**140**			

	оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																							
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		5		**48**	2	**46** ***вар 16***	23		144									48 С2		48			
МДК. 03.02	Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			6	**100**	4	**88** ***вар 56***	44			2	6							46 С4	46	**92**			
УП.03	Учебная практика		**6**		**36**		**36**													36	**36**			
ПП.03	Производственная практика				**108**		**108**													108	**108**			
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**			к 8	**264**	**6**	**134** ***вар 72***	**67**		**108**	**4**	**12**										**128**	**12**	**140**
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7		**48**	2	**46** ***вар 16***	23														48 С2		**48**
МДК. 04.02	Технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			8	**100**	4	**88** ***вар 56***	44			2	6										80 С 4	12	**92**
УП.04	Учебная практика		**8**		**36**					36												36		**36**
ПП.04	Производственная практика				**72**					72													72	**72**

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**			**к 8**	**382**	**6**	**180** ***вар 102***	**90**		**180**	**4**	**12**										**148**	**38**	**186**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7		**48**	2	**46** ***вар 16***	23														48 С2		**48**
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			8	**146**	4	**134** ***вар 86***	67			2	6										100	38 С4	**138**
УП. 05	Учебная практика		8		**72**					72												72		**72**
ПП.05	Производственная практика				**108**					108													108	**108**
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**			**к 8**	**226**	**8**	**94**	**47**		108	4	12											**96**	**96**
МДК. 06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала			8	**110**	8	**94**	47			2	6											96 С8	**96**
ПП.06	Производственная практика		8		**108**					108													108	**108**
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**			**кв 4**	596	**6** ***вар б***	**394** ***вар 394***	**197**		180	4	12				200 С2	200 С 4	**400**						
МДК. 07.01	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь			**4**	**408**	*2 2 2*	***394 П 198 К 98 П 98***	*99 49 49*		180	2	6				200 С 2	200 С 4	**400**						
УП.07	Учебная практика		4		72					72						36	36	**72**						
ПП.07	Производственная				108					108							108	**108**						

	практика																							
Всего	**Учебная практика**				**360**																			
	Производственная практика				**720**																			
	Преддипломная практика				144																		4нед	
	Самостоятельная работа				68																			
	Всего				**4з/40 дз/14э**								**612**	**792**	**1404**	**612**	**828**	**1440**	**612**	**792**	**1404**	**612**	**536**	**1148**
	Промежуточная аттестация													**2**	**2**		**1**	**1**		**2**	**2**		**2**	**2**
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**				216																		**6 н**	**6 н**
	Всего				**5940**								**612**	**792**	**1404**	**612**	**828**	**1440**	**612**	**792**	**1404**	**612**	**536**	**1148**

1.Государственная (итоговая) аттестация 1.1 Выполнение дипломного проекта (работы) с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед). Защита дипломного проекта (работы) с 15.06 по 21 06 (всего 1 нед). Выполнение демонстрационного экзамена с 22.06. по 28.06 (всего 1 неделя)	**всего**	УД, МДК	612	792	1404	576	684	1260	468	432	900	504	248	752
		Учеб практика				36	36	**72**	144	36	**180**	108		**108**
		Производст прак					108	**108**		324	**324**		288	**288**
		Преддипломн пр											144	**144**
		экзамены		4	**4**		2	**2**		6	**6**		6	**6**
		Диф зачеты		10	**10**	1	8	**9**	3	7	**10**	5	6	**11**
		зачеты	1		**1**	1	1	**2**	1		**1**			