

Утверждаю

Директор ГАПОУ "Мамадышский ПК"

"02" 09 2024 г.

Егоров Н.Н.

М.П.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

государственного автономного профессионального образовательного учреждения

"Мамадышский политехнический колледж "

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплине и междисциплинарным курсам	Практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная	Преддипломная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	37	2	2	0	0	0	41	11
II курс	35	2	4	0	0	0	41	11
III курс	29	5	7	0	0	0	41	10
IV курс	17	5	9	4	0	6	41	2
Всего	118	14	22	4	0	6	164	34

3. График учебного процесса

Т - Теоретическое обучение



Учебная практика

* - Надаля отсутствує

П. - Производственная практика



— ПРОМЫШЛЕННАЯ АСТАДАРИЯ

Е | Канчаны

 Уральский государственный



- аказианы (историко-литературные)

Базисный учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование дисциплины, практик професиональных модулей МДК практик	Объем структурной программы захватывающей части (часы)	Обязательная часть ОП, час.						Вариативная часть ОП, час.						Общеобразовательная подготовка			
			Учебные занятия	Курсы/занятия	Лекции	Участие в производственных практиках	Ко-создание	Практическая	Учебные занятия	Курсы/занятия	Лекции	Участие в производственных практиках	Ко-создание	Практическая	Учебные занятия	Ко-создание	Практическая	
I		2	1	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
OД 00	Общепрофессиональный цикл дисциплин	1476	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1404	42	36		
ОД 01	Русский язык	72												64	2	6		
ОД 02	Литература	108												106	2			
ОД 03	История	126												124	6	6		
ОД 04	Общепрофессиональные	108												106	2			
ОД 05	География	108												106	2			
ОД 06	Иностранный язык	108												106	2			
ОД 07	Математика	192												176	10	6		
ОД 08	Информатика	144												142		2		
ОД 09	Физическая культура	72												70	2			
ОД 10	Основы безопасности и защиты Родины	68												66	2			
ОД 11	Физика	108												92	10	6		
ОД 12	Химия	144												142		2		
ОД 13	Биология	72												70	2			
ОД 14	Родной язык	76												14		2		
Общепрофессиональные обучающие программы		4464	2236	32	900	0	0	564	0	396	126	210	0	0	0	0	0	
ОГСЭ 00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл дисциплин	720	432	0	0	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОГСЭ 01	Основы философии	48	48															
ОГСЭ 02	История	48	48															
ОГСЭ 03	Иностранный язык в професиональной деятельности	157	82					75										
ОГСЭ 04	Физическая культура. Физическая культура аэробика	144	254					90										
ОГСЭ 05	Психология обучения	48						48										
ОГСЭ 06	Татарский язык в профессиональной деятельности	76						76										
ОГСЭ 07	Семиотика	19						19										
РН 00	Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин	240	180	0	0	0	0	48	0	0	6	6	0	0	0	0	0	
РН 01	Химия	136	96					48			6	6						
РН 02	Экологические основы природопользования	16	16															
РН 03	Математика	48	48															
ОП 00	Общепрофессиональные дисциплины	900	612	0	0	0	0	228	0	0	18	42	0	0	0	0	0	
ОП 01	Макроэкономика, финансовая система, банковская и титульная	74	66									2	6					
ОП 02	Организация хранения и контроля качества и сырья	104	96									2	6					
ОП 03	Техническое оснащение производственной поварни	72	64									2	6					
ОП 04	Организация оплата труда	94	86									2	6					
ОП 05	Экономика, менеджмент в маркетинге	104	96									2	6					
ОП 06	Правовые основы профессиональной деятельности Специальная адаптация и методы социальной правосудия	40	40															
ОП 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	60					76										
ОП 08	Охрана труда	76	76															
ОП 09	Безопасность жизнедеятельности	68	68															
ОП 10	Технология планирования профессиональной карьеры	24						24										
ОП 11	Основы товароведения производственных товаров	60						48			6	6						
ОП 12	Основы дистрибуционного поварня	62						60										
ОП 13	Эстетика и декоративная оформление блюдов	16						48			2	6						
ПП 00	Профессиональный цикл	2244	652	32	900	0	0	0	0	396	102	162	0	0	0	0	0	
ПП 00	Профессиональные модули	2244	652	32	900	0	0	0	0	396	102	162	0	0	0	0	0	
ПМ 00	Профессиональные модули	2244	652	32	900	0	0	0	0	396	102	162	0	0	0	0	0	
ПМ 01	Организация и ведение процесса приготовления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок, супов, салатов с учетом полифункционального разделения на кулинарные, индивидуальные, виды и формы	249	69	0	108	0	0	0	0	36	12	24	0	0	0	0	0	
МДК 01 01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	44	32											6	6			
МДК 01 02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	49	37											6	6			
УП 01	Чаебrew практика	72			76					76								
ПП 01	Производственная практика	72			72					72								
ДР	Экзамен по модулю	12												12				
ПМ 02	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок, супов, салатов с учетом полифункционального разделения на кулинарные, индивидуальные, виды и формы	377	105	16	144	0	0	0	0	72	16	24	0	0	0	0	0	
МДК 02 01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, супов, салатов с учетом полифункционального разделения на кулинарные, индивидуальные, виды и формы	53	21	8										8	6			
МДК 02 02	Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, супов, салатов с учетом полифункционального разделения на кулинарные, индивидуальные, виды и формы	52	74	8										8	6			
УП 02	Чаебrew практика	72			76					76								
ПП 02	Производственная практика	144			108					76								
ДР	Экзамен по модулю	12												12				
ПМ 03	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок, супов, салатов с учетом полифункционального разделения на кулинарные, индивидуальные, виды и формы	388	72	0	108	0	0	0	0	72	12	24	0	0	0	0	0	
МДК 03 01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, супов, салатов с учетом полифункционального разделения на кулинарные, индивидуальные, виды и формы	44	32											6	6			
МДК 03 02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных блюд, кулинарных изделий, закусок, супов, салатов с учетом полифункционального разделения на кулинарные, индивидуальные, виды и формы	52	40											6	6			
УП 03	Чаебrew практика	72			76					76								
ПП 03	Производственная практика	168			72					76								
ДР	Экзамен по модулю	12												12				
ПМ 04	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок, супов, салатов с учетом полифункционального разделения на кулинарные, индивидуальные, виды и формы	350	114	0	144	0	0	0	0	36	12	24	0	0	0	0	0	
МДК 04 01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	44	32											6	6			
МДК 04 02	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	50	78											6	6			
УП 04	Чаебrew практика	72			76					76								
ПП 04	Производственная практика	72			76					76								
ДР	Экзамен по модулю	12												12				
ПМ 05	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, закусок, супов, салатов с учетом полифункционального разделения на кулинарные, индивидуальные, виды и формы	330	114	0	252	0	0	0	0	72	24	24	0	0	0	0	0	
МДК 05 01	Оперативное управление текущей деятельности подразделения персонала	98	62	16		7								14	6			
УП 06	Чаебrew практика	36			76													
ПП 06	Производственная практика	72			76									12				
ДР	Экзамен по модулю	12												12				
ПМ 07	Производственная практика	532	160	0	252	0	0	0	0	72	24	24	0	0	0	0	0	
МДК 07 01	Кухня парного мяса	46	40											6				
МДК 07 02	Технология приготовления блюда	52	40											6	6			
МДК 07 03	Технология приготовления кондитерских изделий	46	40											6				
МДК 07 04	Технология приготовления хлебобулочных изделий	52	40											6	6			
УП 07	Чаебrew практика	108			108													
ПП 07	Производственная практика	216			144									72				
ДР	Контрольная практика	12												12				
ПДП	Предпринимательская практика	144	144															
ГИА 00	Государственная итоговая аттестация	216	216															
Итого		5940	2236	32	900	0	0	564	0	396	126	210	1404	42	36			

Направление	Наименование учебных дисциплик, профильных/профессиональных модулей, МДК, практик		Формы промежуточной аттестации (семестр)	Объемы образовательной программы (академических часов)												Распределение нагрузки													
				Нагрузка по взаимодействию преподавателем						1 курс						2 курс		3 курс		4 курс		по курсам и семестрам (часы в семестре)							
				Номер	Наименование занятия	Вид	Часы	Процентная нагрузка	Составляющая нагрузки в работе	Год обучения	Номер обучающегося	Номер группы	Номер семестра	Номер недели	Номер занятия	Продолжительность занятия	Номер недели	Номер занятия	Продолжительность занятия	Номер недели	Номер занятия	Продолжительность занятия	Номер недели	Номер занятия	Продолжительность занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25					
O-00	Общекультуральный цикл	1	9	5	1476	796	40	14.36	568	796	0	0	2.8	44	450	452	3.9	225	0	0	0	0	0	0	0				
O-01	Русский язык	1	72	26					72	28	16		2	6	70								0	0	0	0			
O-02	Литература	3	108	54	2	166		50	54					2															
O-03	История	3	126	46	4	112	74	46					6	6	66	72													
O-04	Обществознание	3	108	52	4	104	50	52					2				12												
O-05	География	4	108	40	4	104		102					2				21												
O-06	Иностранный язык	2	108	107	4	104		102					2	72	36														
O-07	Математика	2	192	46		192	126	40					10	6	120	72													
O-08	Информатика	2	144	102	10	134	30	102					2	76	68														
O-09	Физическая культура	1	2	72	58		72	12	58				2	34	38														
O-10	Основы безопасности труда и защиты Родины	2	68	46		68	20	46					2				36												
O-11	Физика	4	108	14	6	102	72	14					10	6			36	72											
O-12	Химия	2	144	88	4	140	50	88					2	76	48														
O-13	Биология	4	72	30	2	70	28	20					2																
O-14	Родной язык	2	16	26		16	8	26					2				16												
ИП-00	Индивидуальный проект																												
распределяется в разные времена, отведенного на освоение по учебной специальности																													
Образовательный цикл общеподготовки																													
OFC3-01	Общий гуманитарный и социальный цикл	5	31	13	4464	2220	92	2348	1246	1102	32	1296	126	210	162	412	201	619	612	900	612	864							
OFC3-02	История	5	6	0	720	162	20	700	167	533	0	0	0	0	0	39	38	217	82	168	168								
OFC3-03	Отечественная философия					48		2	46	46													48						
OFC3-04	История	5			48	8	2	46	38	8													48						
OFC3-05	Иностранный язык в профориентационной деятельности	8			157	69	10	147	0	147													23	42	20	72			
OFC3-06	Физическая культура Физическая культура адаптивная	8			144	69		144	0	144													38	98	40	60			
OFC3-07	Психология обучения	7			48	28	2	46	18	28													48						
OFC3-08	Технический язык в профориентационной деятельности	8			36	6	2	14	28	6													36						
OFC3-09	Социология	2			39		2	37	11																				
ЕН-00	Базисные дисциплины	0	2	1	240	66	8	220	184	64	0	0	0	0	0	36	0	47	109	0	0	0	0	0	0	0			
EFT-01	Химия	5	156	32		4	140	168	32				6	6															
EFT-02	Экономические основы предпринимательства	2	76	14		2	24	24	10				2	6	46	38													
EFT-03	Математика	5		48	24	2	46	22	24														48						
ПМ-00	Профильно-специализированный цикл	0	23	12	3144	1848	64	1428	925	503	32	1296	120	264	162	337	185	554	286	818	456	336							
ПМ-01	Общеобразовательный цикл	0	9	3	960	229	36	804	565	239	0	0	18	42	82	168	138	234	118	160	0	0	0	0	0	0			
ПМ-02	Математика, физическая культура, санитария и гигиена	1			74	10	6	60	50	10			2	6															
ПМ-03	Организация труда и контроль за реализацией производственных задач	2			104	34	8	88	54	34			2	6	46	38													
ПМ-04	Техническое обеспечение организаций питания	2			76	15	2	82	47	15			2	6	36	38													
ПМ-05	Организация труда и контроль за реализацией производственных задач	5			94	34	8	66	32	34	8		8	6															
ПМ-06	Информационные технологии в производственных задачах	4			96	34	8	66	32	34	8		8	6															
ПМ-07	Информационные технологии в производственных задачах	4			96	96	4	92	92														44	52					
ПМ-08	Охрана труда	4			36	10	2	34	24	10													16						
ПМ-09	Безопасность жизнедеятельности	4			68	24	5	66	32	34	5																		
ПМ-10	Технология планирования производственных задач	5			34	10	2	32	22	10																			
ПМ-11	Основы товароподготовки и реализации	4			60	16	2	46	30	16			6	6															
ПМ-12	Основы менеджмента	5			62	10	2	60	50	10													18	48					
ПМ-13	Эстетика и дизайн в информационных технологиях	6			56	24	4	48	24	24			2	6															
ПМ-14	Программирование языком Python	0	14	1	244	211	4	65	45	20	0	144	12	24	80	169	87	320	168	658	456	336							
ПМ-15	Программирование языком Java	0	3	1	249	211	4	65	45	20	0	144	12	24	80	169	87	320	168	658	456	336							
MДК-01	Организация процессов приготовления пищи к реализации горячих блюд	1			44	32	2	30	22	8			6	6	44														
MДК-02	Процессы приготовления, подогрева и реализации горячих блюд	2			49	35	2	35	23	12			6	6			49												
MДК-03	Процессы приготовления, подогрева и реализации горячих блюд, кулинарных изделий	2			72	72	0						72				36	16											
УП-01	Учебная практика	4			144	144	0						144																
УП-02	Производственная практика	2			12		6						12																
УП-03	Экзамен по модулю	6			44	22							6																
УП-04	Организация и ведение процессов приготовления, информации о подготавливаемых блюдах и горячих блюдах к реализации горячих блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей	5			50	16	2	18	18	20			6	6									50						
УП-05	Организация процессов приготовления, подогрева и реализации горячих блюд, кулинарных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей	6			72	72	0						72																
УП-06	Производственная практика	6			108	108	0						108																
УП-07	Компьютерный практик	5			12		6						12																
УП-08	Практико-производственная практика	6			144	144	0						144																
УП-09	Практико-производственная практика	2			216																								
УП-10	Практико-производственная практика	2			532	402	0	160	82	78	0	124	24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
УП-11	Дипломный проект (работа)	8			180	180	32	120	154	154	0	612	864	612	864	612	864	612	864										

Календарный график учебного процесса I курса (I-II семестры)

Номер	Компоненты программы		сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				итого				
			1	8	15	22	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	2	9	16	23	8	15	22	29	3	10	17	24		
Номера календарных недель																																											
Порядковые номера недель по семестрам учебного года I курса																																											
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24																																											
ОД.01	Русский язык	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	0	
ОД.03	История	66	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	32	0		
ОД.06	Иностранный язык	108	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	74	0	
ОД.07	Математика	192	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	124	0	
ОД.08	Информатика	144	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	76	0	
ОД.09	Физическая культура	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	0	
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	0	
ОД.12	Химия	144	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	76	0		
ОД.14	Родной язык	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0
ОГСЭ.07	Семьеведение	39	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	5	0	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	74	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40	0	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	104	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	38	0	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	44																																					44	0			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	49																																					49	0			
УП.01	Учебная практика	72																																					72	0			
ПП.01	Производственная практика	72																																					72	0			
ПМ.01.Э	Экзамен по модулю	12																																					12	12	0		
Всего час в неделю учебных занятий		1476	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	0				

 экзамен

 каникулы

 производственная практика

 учебная практика

 консультация

 ГИА

Календарный график учебного процесса II курса (III-IV семестры)

экзамен

каникулы

ПРОизводственная практика

учебная практика

консультация ГИА

Календарный график учебного процесса III курса (V-VI семестры)

Календарный график учебного процесса IV курса (VII–VIII семестры)

экзамен

каликулы

производственная практика

учебная практика

консультация ГИА