



Утверждаю
Директор ОГБПОУ «НМТ»
О.А.Немых

«27» мая 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
*областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Новомичуринский многоотраслевой техникум»*

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 3 г. и 10 мес.
на базе основного общего образования
(2020-2024 уч.гг.)

Профиль получаемого
профессионального образования:
социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практики			Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика					
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	32	3	3		3		11	52
III курс	28	4	7		2		11	52
IV курс	19	5	6	4	2	6	1	43
Всего	118	12	16	4	9	6	34	199

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)								
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс				
					Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 16 нед.	5 сем. 14 нед.	6 сем. 11 нед.	7 сем. 14 нед.	8 семестр 5 нед.	
						Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18			
О.00	Общеобразовательный цикл	0,10 /3э	1476*	0	1404*	867	537	0	0	42	30	612	792							
	Обязательные учебные дисциплины	-3/7д/ 1э	1196	0	1148	735	393			30	18	542	606							
ОУД.01	Русский язык	э,-	92	0	78	37	41			10	4	78	0							
ОУД.02	Литература*	-, ДЗ	121	0	117	117				2	2	51	66							
ОУД.03	Иностранный язык	-, ДЗ	117	0	117	57	60					51	66							
ОУД.04	Математика	-,э	172	0	156	132	24			12	4	68	88							
ОУД.05	История*	-, ДЗ	117	0	117	117						51	66							
ОУД.06	Физическая культура	3, ДЗ	117	0	117	4	113					51	66							
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	70	0	70	35	35					34	36							

ОУД.08	Астрономия	ДЗ	44	0	44	32	12						44					
ОУД.09	Обществознание	ДЗ	66	0	66	56	10						66					
ОУД.10	Химия	-, ДЗ	84	0	74	40	34			4	6	34	40					
ОУД.11	Физика	-, ДЗ	78	0	78	42	36						30	48				
ОУД.12	Биология	-, ДЗ	76	0	72	42	30			2	2	28	44					
ОУД.13	География	ДЗ	42	0	42	24	18						42					
	Учебные дисциплины по выбору образовательной организации	-3/2_{дз}/ 2_э	246*	0	222*	108	114	0	0	12	12	70	156					
ОУД.14	Информатика	-, Э	100	0	90	30	60			4	6	36	54					
ОУД.15	Экономика*	-, ДЗ	78*	0	68*	34	34			4	6	34	34					
ОУД.16	Право	ДЗ	68	0	64	44	20			4			64					
	Дополнительные учебные дисциплины (по выбору обучающегося)	-3/1_{дз}/ 0_э	34	0	34	24	10						34					
УД.17	История родного края	ДЗ	34	0	34	24	10						34					

*в т.ч. выполнение индивидуального проекта

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-/6ДЗ/-	539	21	508	138	370	0	0	10	0			148	62	68	130	67	54
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ (3)	50	0	48	48				2				48					
ОГСЭ.02	История	ДЗ (3)	50	0	48	48				2				48					
ОГСЭ.03	Психология общения	ДЗ (8)	54	6	48	22	26												48/6
ОГСЭ. 04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ (7)	189	15	168	0	168			6				24	32	38	48	26/15	
ОГСЭ.05	Физическая культура	3,3,3,3, ДЗ (7)	164	0	164	0	164							28	30	30	50	26	

ЭК 1	Экзамен по модулю	ЭК/5 сем.	12							6	6							
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	-/4ДЗ/1Э	392	8	172	122	50	20	180	6	6					154	46	
МДК02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ (5)	36	0	36	22	14									36		
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ (6)	164	8	136	100	36	20								110/8	26/20	
УП 02	Учебная практика	ДЗ (6)	72						72							36	36	
ПП 02	Производственная практика по профилю специальности (концентрированная)	ДЗ (6)	108						108								108	
ЭК 2	Экзамен по модулю	ЭК/6 сем.	12							6	6							

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	-/4ДЗ/1Э	249	5	122	75	47		108	8	6					67	60		
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ (5)	38	2	36	20	16									36/2			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ (6)	91	3	86	55	31			2						26/3	60		
УП 03	Учебная практика	ДЗ (6)	36						36								36		
ПП 03	Производственная практика по профилю специальности (концентрированная)	ДЗ (6)	72						72								72		
ЭК 3	Экзамен по модулю	ЭК/6 сем.	12							6	6								

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	-/4ДЗ/1Э	292	14	118	69	49		144	10	6							110	22
МДК04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ (7)	48	4	42	22	20			2								42/4	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ (8)	88	10	76	47	29			2								54/10	22
УП 04	Учебная практика	ДЗ (8)	72						72									36	36
ПП 04	Производственная практика по профилю специальности (концентрированная)	ДЗ (8)	72						72										72
ЭК 4	Экзамен по модулю	ЭК/8 сем.	12							6	6								

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	-/4ДЗ/1Э	355	5	154	89	65		180	10	6							117	42
МДК05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ (7)	54	0	52	27	25			2								52	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ (8)	109	5	102	62	40			2								60/5	42
УП 05	Учебная практика	ДЗ (8)	108						108									72	36
ПП 05	Производственная практика по профилю специальности (концентрированная)	ДЗ (8)	72						72										72
ЭК 5	Экзамен по модулю	ЭК/8 сем.	12							6	6								

ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-/2ДЗ/1Э	250	20	122	50	72	20	72	10	6							100	62	
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ (8)	166	20	122	50	72	20		4								80/20	42/20	
ПП 06	Производственная практика по профилю специальности (концентрированная)	-	72						72										72	
ЭК 6	Экзамен по модулю	ЭК/8 сем.	12							6	6									
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар	0з/3ДЗ/1 Э	356	0	160	92	68		180	10	6			160						
МДК 07.01	Приготовление блюд массового спроса	ДЗ (3)	164	0	160	92	68			4				160						
УП.07	Учебная практика	ДЗ (3)	72						72					72						
ПП 07	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ (4)	108						108						108					
ЭК 7	Экзамен по модулю (квалификационный)	ЭК/4 сем.	12							6	6									
Всего			5580	116	4092	2203	1889	40	1008	210	112	612	792	684	684	684	720	612	468	
ПДП	Преддипломная		144																144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																216	
Итого		0з/37ДЗ/19Э	Всего 5940	5940							212	112	612	792	684	684	684	720	612	828
Государственная итоговая аттестация предусмотрена в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломная)			ВСЕГО	дисциплин и МДК								612	792	612	540	540	468	504	180	
				учебной практики								0	0	72	36	72	72	108	72	

