



Утверждаю
Директор ГБПОУ «НМТ»
О.А.Немых

«26» мая 2020 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			
					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	

ОПД.12	Организация предпринимательской деятельности и бизнес-планирование в общественном питании	Э (6)	74	6	56	17	39			6	6								56/6
ОПД.13	Калькуляция и учет в общественном питании	ДЗ (3)	56	0	52	22	30			4				52					
ОПД.14	Метрология, стандартизация и сертификация	ДЗ (7)	60	2	52	20	32			6									52/2
П.00	Профессиональный цикл	03/15дз/10Э	2188	52	986	581	405	40	1008	60	42			208	64	247	106	327	126
ПМ.00	Профессиональные модули	03/14дз/10Э	2188	52	986	581	405	40	1008	60	42			208	64	247	106	327	126
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- /4дз/1Э	294	0	138	84	54	0	144	6	6			48	64	26			
МДК01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ (4)	48	0	48	30	18							48					
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ (5)	90	0	90	54	36								64	26			
УП 01	Учебная практика	ДЗ (5)	72						72						36	36			
ПП 01.	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ (5)	72						72							72			

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

