



тверждаю

Директор ОГБПОУ «НМТ»

О.А.Немых

«26» мая 2022 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 года и 10 мес. на базе
основного общего образования
(2022-2026г.)

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический

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	Консультации	Промежуточная	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. ипракт. занятия	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	03/10ДЗ/3Э	1476	0	1404	900	504	0	0	54	18	648	828						
	Обязательные учебные дисциплины	-3/13ДЗ/3Э	1222	0	1156	755	401			54	18	552/36	604/30						
ОУД.01	Русский язык	Э (1)	96	0	78	78				12	6	78/18	0						
ОУД.02	Литература*	ДЗ (2)	123	0	117	117				6		51	66/6						
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ (2)	117	0	117	57	60					51	66						
ОУД.04	Математика	Э (2)	190	0	172	122	50			12	6	78/6	94/12						
ОУД.05	История*	ДЗ (2)	117	0	117	117						51	66						
ОУД.06	Физическая культура	3, ДЗ (2)	123	0	117	4	113			6		51/6	66						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ (2)	70	0	70	24	46					34	36						
ОУД.08	Астрономия	ДЗ (2)	44	0	44	32	12						44						

ОУД.09	Обществознание	ДЗ (1)	66	0	66	66						66						
ОУД.10	Химия	Э (2)	92	0	74	40	34			12	6	34/6	40/12					
ОУД.11	Физика	ДЗ (2)	78	0	78	42	36					30	48					
ОУД.12	Биология	ДЗ (2)	70	0	70	36	34					28	42					
ОУД.13	География	ДЗ (2)	36	0	36	20	16						36					
	Учебные дисциплины по выбору образовательной организации	-/ЗДЗ/-	220	0	214	121	93	0	0	6	0	60	154/6					
ОУД.14	Информатика	ДЗ (2)	90	0	90	33	57					36	54					
ОУД.15	Экономика*	ДЗ (2)	62	0	56	34	22			6		24	32/6					
ОУД.16	Право	ДЗ (2)	68	0	68	54	14						68					
	Дополнительные учебные дисциплины (по выбору обучающегося)	-/ДЗ/-	34	0	34	24	10						34					
УД.17	История родного края	ДЗ (2)	34	0	34	24	10						34					

*в т.ч. выполнение индивидуального проекта

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-/6ДЗ/-	537	23	514	138	376	0	0	0	0			156	72	62	126	67	54
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ (3)	52	4	48	48							48/4						
ОГСЭ.02	История	ДЗ (3)	52	4	48	48							48/4						
ОГСЭ.03	Психология общения	ДЗ (8)	54	6	48	22	26												48/6
ОГСЭ. 04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ (7)	183	9	174	0	174						22	44	32	44	32/9		
ОГСЭ.05	Физическая культура	3,3,3,3, ДЗ (7)	164	0	164	0	164						30	28	30	50	26		
ОГСЭ. 06	Русский язык и культура речи	ДЗ (6)	32	0	32	20	12									32			

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2ДЗ/1Э	282	12	248	172	76	0	0	16	6			152 124/2 8	130 124/6				
ЕН.01	Химия	Э (4)	166	0	144	108	36			16	6			50/16	94/6				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ (3)	50	2	48	36	12							48/2					
ЕН.03	Математика	ДЗ (4)	66	10	56	28	28							26/10	30				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	03/9ДЗ/5 Э	1125	105	946	445	501	0	0	44	30			164 132/3	301 258/4	237 212/25	257 212/4	166 132/3	
ОПД. 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ (4)	124	14	110	78	32							46/8	64/6				
ОПД. 02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э (4)	114	0	96	40	56			12	6				96/18				
ОПД. 03	Техническое оснащение организаций питания	Э (4)	88	4	64	40	24			14	6			34/12	30/12				
ОПД. 04	Организация обслуживания	ДЗ (5)	69	5	64	36	28									64/5			
ОПД. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э (6)	108	0	96	48	48			6	6					56/6	40/6		
ОПД. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ (5)	66	8	58	22	36									58/8			
ОПД. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э (6)	118	10	96	40	56			6	6					34/6	62/16		
ОПД. 08	Охрана труда	ДЗ (7)	46	14	32	20	12											32/14	
ОПД. 09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ (4)	75	7	68	20	48								68/7				
ОПД.10	Основы финансовой грамотности	ДЗ (6)	59	5	54	22	32										54/5		
ОПД.11	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	ДЗ (7)	56	8	48	20	28											48/8	
ОПД.12	Организация предпринимательской деятельности и бизнес-планирование в общественном питании	Э (6)	74	6	56	17	39			6	6						56/18		

ОПД.13	Калькуляция и учет в общественном питании	ДЗ (3)	64	12	52	22	30							52/12					
ОПД.14	Метрология, стандартизация и сертификация	ДЗ (7)	64	12	52	20	32											52/12	
П.00	Профессиональный цикл	03/15дз/10Э	2160	154	986	581	405	40	936	42	42			320	217	421	373	379	450
ПМ.00	Профессиональные модули	03/14дз/10Э	2160	154	986	581	405	40	936	42	42			280/40	205/12	381/40	338/35	324/55	394/56
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- /4дз/1Э	324	30	138	84	54	0	144	6	6			48/20	97	137/22			
МДК01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ (4)	68	20	48	30	18							48/20					
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ (5)	100	10	90	54	36								61	29/20			
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					12			

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	382	18	172	122	50	20	180	6	6					182/10	170/20		
МДК02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ (5)	46	10	36	22	14									36/10			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ДЗ (6)	144	8	136	100	36	20								110	26/8		
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						12		

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	253	11	122	75	47		108	6	6					62/8	168/15		
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ (5)	44	8	36	20	16									36/8			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ДЗ (6)	89	3	86	55	31									26	60/3		
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						12		

ИМ.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	258	20	118	69	49		108	6	6						96/10	130/22
МДК04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ (7)	52	10	42	22	20										42/10	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ (8)	86	10	76	47	29										54	22/10
УП 04	Учебная практика	ДЗ (8)	36						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							12

