

УТВЕРЖДЕНО
 решением педагогического
 совета БУ «Радужинский
 политехнический колледж»
 протокол № 38
 "26" июня 2020 г.

3. Рабочий учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																
			Всего	Консультации	Промежуточная аттестация	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс				III курс				IV курс						
						Занятия по дисциплинам и МДК					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем									
						Всего по дисциплинам/М	В том числе, лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Индивидуальный проект	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	17 нед.	24 нед.	16 нед.	20 нед.	14 нед.	19 нед.	15 нед.	0 нед.								
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	26		
О.00	Общеобразовательный цикл	0/12₁₃/4₃	1476	51	21	1404	563		20	461	594	349		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДб.00	Общие	0/8₁₃/2₃	937	31	9	897	412	0	0	308	0	348	0	241	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДб.01	Русский язык	--Э	92	8	6	78	16					46	32														
ОУДб.02	Литература	--/ДЗ	138	4		134	22			68	38	28															
ОУДб.03	Родной язык	ДЗ	38	2		36	6			36																	
ОУДб.04	Родная литература	ДЗ	37	1		36	6					36															
ОУДб.05	Иностранный язык	--/ДЗ	119	2		117	115			34	44	39															
ОУДб.06	Математика	--Э	167	8	3	156	97			68	88																
ОУДб.07	История	--ДЗ	119	2		117	16			51	66																
ОУДб.08	Физическая культура	--ДЗ	119	2		117	117			51	66																
ОУДб.09	ОБЖ	ДЗ	71	1		70	15					70															
ОУДб.10	Астрономия	ДЗ	37	1		36	2					36															
ОУДбп.00	По выбору из обязательных предметных областей	0/3₁₃/2₃	501	18	12	471	131	0	0	153	0	246	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДп.11	Информатика	--/ДЗ	102	2		100	70			34	66																
ОУДб.12	Физика	--/ДЗ	123	4		119	10			51	68																
ОУДп.13	Химия	--Э	116	8	6	102	8			34	68																
ОУДб.14	Обществознание	--/ДЗ	80	2		78	20			34	44																
ОУДп.15	Биология	Э	80	2	6	72	23					72															
УД.00	Дополнительные	0/1₁₃/0₃	38	2	0	36	20		20	0	0	36		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДб.16	Основы проектной деятельности	ДЗ	38	2		36	20		20			36															
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2/5₁₃/0₃	456	0	0	442	339	14	0	0	0	0	0	34	0	124	4	104	3	76	3	77	2	27	2	2	
ОГСЭ.01.	Основы философии	ДЗ	48			46	8	2										46	2								
ОГСЭ.02.	История	ДЗ	48			46	8	2									46	2									
ОГСЭ.03.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	--/ДЗ/ДЗ	164			159	145	5								42	1	30	1	39	1	30		18	2		
ОГСЭ.04.	Физическая культура/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ "Физическая культура"	--/ДЗ/ДЗ	164			160	160	4				34		36	1	28		37	2	16	1	9					
ОГСЭ.05.	Психология общения	ДЗ	32			31	18	1														31	1				
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	0/1₁₃/1₃	181	1	6	166	54	8	0	0	0	0	0	48	2	78	4	40	2	0	0	0	0	0	0	0	
ЕН.01.	Химия	--Э	139	1	6	126	34	6				48	2	78	4												
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	ДЗ	42			40	20	2										40	2								

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
			Всего	Консультации	Промежуточная аттестация	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс				III курс				IV курс					
						Занятия по дисциплинам и МДК				1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем	
						Всего по дисциплинам/МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Индивидуальный проект	17 нед.		24 нед.		16 нед.		20 нед.		14 нед.		19 нед.		15 нед.		0 нед.	
										Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0,7,14,3	849	3	20	793	321	33	0	144	5	24	1	71	3	172	8	142	6	124	4	81	5	35	1
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	64			62	32	2		62	2														
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	--/ДЗ	110			106	34	4		82	3	24	1												
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	--/Э	185	1	6	170	27	8						71	3	99	5								
ОП.04	Организация обслуживания	Э	65	1	4	56	34	4										56	4						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	80			78	34	2										78	2						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32			30	5	2														30	2		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	--/ДЗ	90			86	67	4														51	3	35	1
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	36			34	10	2										34	2						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Э	73	1	4	68	34	0												68					
ОП.10	Этика и психология профессиональной деятельности/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ "Психология здоровья"	ДЗ	32			30	2	2										30	2						
ОП.11	Калькуляция и учет в общественном питании	Э	82		6	73	42	3							73	3									
П. 00	Профессиональный цикл	0,9/14,15,3	2618	18	96	2423	550	81	20	0	0	152	8	68	4	208	10	219	15	353	21	335	19	80	4
ПМ.00	Профессиональные модули	0,9/14,15,3	2618	18	96	2423	550	81	20	0	0	152	8	68	4	208	10	219	15	353	21	335	19	80	4
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0,2,15/2,3	268	2	12	248	38	6	0	0	0	0	0	0	0	140	6	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э*	80	1	6	70	16	3								70	3								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		74	1		70	22	3						70	3										
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72			72										72									
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	36			36														36					
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)	6		6	0																			
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0,2,15/2,3	395	2	12	370	86	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	154	11	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	Э*	64	1	6	54	12	3										54	3						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента		109	1		100	74	8											100	8					
УП.02	Учебная практика	ДЗ	72			72												72							
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	144			144														144					
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)	6		6																				
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0,2,15/2,3	367	3	12	338	106	14	20	0	0	0	0	0	0	0	0	65	4	129	10	0	0	0	0

