

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

бюджетного учреждения профессионального образования

Ханты-Мансийского автономного округа - Югры "Радужнинский политехнический колледж"

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

**Нормативный срок освоения
ОПОП -** 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого
профессионального образования -** естественнонаучный

Период обучения - 2020-2024 учебный год

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

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

программы подготовки специалистов среднего звена

бюджетного учреждения профессионального образования

Ханты-Мансийского автономного округа - Югры "Радужнинский политехнический колледж"

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

**Нормативный срок освоения
ОПОП -** 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого
профессионального образования -** естественнонаучный

Период обучения - 2020-2024 учебный год

Юридического
Института
«Юридический колледж»

2020 года

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам (вкл. самостоятельную работу и промежуточную аттестацию)	Учебная практика	Производственная практика			Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии/специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	40	1					11	52
II курс	35	4	3				10	52
III курс	32	4	5				11	52
IV курс	20	3	12			6	2	43
Всего	127	12	20	0	0	6	34	199

Курсы	I п/г	II п/г	Зимние каникулы	Летние каникулы	УПС	Преддипломная практика	Государственная итоговая аттестация
I курс	01.09-28.12.2017	12.01-28.06.2018	29.12-11.01.2018	29.06-31.08.2018			
II курс	03.09-28.12.2018	14.01-28.06.2019	31.12-11.01.2019	24.06-31.08.2018			
III курс							
IV курс							17.05.2021 - 21.05.2021.

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					
						Всего по дисциплинам/М	В том числе, лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Индивидуальный проект	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем								
										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	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0 ₇ /4 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								
II. 00	Профессиональный цикл	0 ₇ /14 ₁₃ /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 ₇ /14 ₁₃ /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 ₇ /2 ₁₃ /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																			
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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0 ₇ /2 ₁₃ /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 сложного ассортимента	Э*	64	1	6	54	12	3										54	3						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента		109	1		100	74	8											100	8					
УП.02	Учебная практика	ДЗ	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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0 ₇ /2 ₁₃ /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

