

Утверждаю
Директор БПОУ ВО
«Тотемский политехнический колледж»

_____ О.Г.Белозерова

Учебный план
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования
Бюджетного профессионального образовательного учреждения Вологодской области
«Тотемский политехнический колледж»
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.
на базе основного общего образования

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме прак.подготовки	Объем образовательной программы в часах					Распределение обязательной нагрузки (включая обяз. ауд. нагрузку и все виды практики в составе ПМ) по курсам и семестрам (час. в семестр)					
					Лаборатор. и практич. занят.	Курсовых работ	Практика	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс	
										1с	2с	3с	4с	5с	6с
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ООД.00	Общеобразовательный цикл	13Д 3 3Э	1476	34 4				36							
ООД.00	Общие дисциплины	13Д 3 3Э	1476	34 4				36							
ООД.01	Русский язык	-,Э	72	12	36			12		36	36Э				
ООД.02	Литература	-,ДЗ	108	14	54					40	68ДЗ				
ООД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	144	58	86					72	72ДЗ				
ООД.04	Математика	ДЗ, Э	232	36	26			12		80ДЗ	152Э				

ООД.05	Информатика	-,ДЗ	144	72	10 1					50	94ДЗ				
ООД.06	История	-,ДЗ	136	10	46					48	88ДЗ				
ООД.07	Обществознание	-,ДЗ	108	28	34					54	54ДЗ				
ООД.08	География	ДЗ	108	24	34					54	54ДЗ				
ООД.09	Физика	-,ДЗ	108	54	14					54	54ДЗ				
ООД.10	Химия	ДЗ	72	6	34						72ДЗ				
ООД.11	Биология	-,Э	72	12	24			12		36	36Э				
ООД.12	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	72	20	58					36	36ДЗ				
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	68	10	46					36	32ДЗ				
	Индивидуальный проект	ДЗ	32							16	16ДЗ				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10ДЗ 1Э	428	260	196			8	16						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э	48	38	12			8	2			46Э 2СР			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36	20	16				2			34ДЗ 2СР			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36	12	12							34ДЗ 2СР			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	20	8				2					46ДЗ 2СР	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	32	18	12				2				30ДЗ 2СР		

ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	18	10				2			34ДЗ 2СР		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-ДЗ	52	40	38				2			50ДЗ 2СР		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36	18	18								36ДЗ	
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	40	40	40							40ДЗ		
ОП.10	Организация обслуживания в организациях общественного питания	ДЗ	32	18	14				2					30ДЗ 2СР
ОП.11	Этика и психология профессиональной деятельности	ДЗ	32	18	16				2					30ДЗ 2СР
П.00	Профессиональный цикл	6Э 23ДЗ	2488	208 2	504									
П.00	Профессиональные модули	6Э 23ДЗ	2488	208 2	504									
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4ДЗ1 Э	300	242	74									
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	34	18	18				2			32ДЗ 2СР		
МДК01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	ДЗ	114	80	56				2			112ДЗ 2СР		

	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента													
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72	72			72					72ДЗ		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72	72			72					72ДЗ		
	Квалификационный экзамен		8					8				8		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4ДЗ1 Э	590	526	104									
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	34	16	16				2			32ДЗ 2СР		
МДК02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	188	150	88				2			30	156ДЗ 2СР	
УП.02	Учебная практика	ДЗ	144	144			144						144ДЗ	

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	4ДЗ1 Э	384	318	64									
МДК04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	34	8	8			2				24	8ДЗ 2СР	
МДК04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	162	130	56			2					160ДЗ 2СР	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72	72			72						72ДЗ	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	108	108			108							108ДЗ

	Квалификационный экзамен		8					8						8
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4ДЗ1 Э	636	566	120									
МДК05.0 1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	34	10	10			2					32ДЗ 2СР	
МДК05.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	198	160	110			2					70	126ДЗ 2СР

