Согласованно:
Заместитель начальника департамента образования ЕАО
_____ И. В. Карепов
23 06 2021г.

Утверждаю:
Директор ОГПОБУ «Технологический техникум»
_____ О.Н. Семчук
_____ 2021г.

Учебный план на 2021-2025 учебные годы
Областное государственное образовательное бюджетное учреждение «Технологический техникум»
по профессии среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

срок обучения 3года 10 месяцев

№ п/п индекс	Наименование циклов, МДК, ПМ, практик.	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (в академических часах) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (срок обучения 3г.10м)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (кол-во часов в полугодии)							
						работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2курс		3курс		4курс	
							в том числе по учебным дисциплинам и МДК						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		зачеты	экзамены	всего	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные, практические занятия	по практике производственной и учебной	консультации	промежуточная аттестация	курсовые работы	17 нед.	24 нед.	17 нед.	25 нед.	17 нед.	24 нед.	17нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**6д/з**	**3э**	**1476**	**0**	**1476**	**924**	**480**	**0**	**54**	**18**	**0**	**294**	**330**	**436**	**416**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОДБ.00	**Базовые дисциплины**			**880**	**0**	**880**	**606**	**240**		**28**	**6**	**0**	**192**	**183**	**266**	**239**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОДБ.01	Русский язык		4	94	0	94	38	40	0	10	6	0	17	24	28	25	0	0	0	0
ОДБ.02	Литература (в том числе литература ЕАО)			120	0	120	117	0	0	3	0	0	17	24	51	28	0	0	0	0
ОДБ.03	Иностранный язык	4		78	0	78	38	40	0	0	0	0	17	24	17	20	0	0	0	0
ОДБ. 04	История	4		117	0	117	117	0	0	0	0	0	17	17	51	32	0	0	0	0
ОДБ. 05	Обществознание			78	0	78	78	0	0	0	0	0	0	0	34	44	0	0	0	0
ОДБ.10	География			39	0	39	29	10	0	0	0	0	17	22	0	0	0	0	0	0

№ п/п индекс	Наименование циклов, МДК, ПМ, практик.	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (в академических часах) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (срок обучения 3г.10м)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (кол-во часов в полугодии)							
						работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2курс		3курс		4курс	
		зачеты	экзамены	всего	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	в том числе по учебным дисциплинам и МДК		по практике производственной и учебной	консультации	промежуточная аттестация	курсовые работы	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							теоретическое обучение	лабораторные, практические занятия					17 нед.	24 нед.	17 нед.	25 нед.	17 нед.	24 нед.	17нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОДБ.11	Естествознание			132	0	132	106	11	0	15	0	0	56	30	17	29	0	0	0	0
11.01	Химия	2		47	0	47	36	6	0	5	0	0	17	30	0	0	0	0	0	0
11.02	Биология	1		39	0	39	34	0	0	5	0	0	39	0	0	0	0	0	0	0
11.03	Физика			46	0	46	36	5	0	5	0	0	0	0	17	29	0	0	0	0
ОДБ.12	Астрономия			35	0	35	25	10	0	0	0	0	0	0	17	18	0	0	0	0
ОДБ.13	Физическая культура	2;4		117	0	117	8	109	0	0	0	0	34	24	34	25	0	0	0	0
ОДБ.14	Основы безопасности жизнедеятельности	4		70	0	70	50	20	0	0	0	0	17	18	17	18	0	0	0	0
ОДП.00	**Профильные дисциплины**			**596**	**0**	**596**	**318**	**240**	**0**	**26**	**12**	**0**	**102**	**147**	**170**	**177**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОДП.15	Математика		4	276	0	276	100	155	0	15	6	0	34	60	85	97	0	0	0	0
ОДП.16	Информатика и ИКТ			100	0	100	30	65	0	5	0	0	17	24	34	25	0	0	0	0
ОДП.17	Экономика	4		106	0	106	96	10	0	0	0	0	0	0	51	55	0	0	0	0
ОДП.18	Право	0	2	114	0	114	92	10	0	6	6	0	51	63	0	0	0	0	0	0
ОДП.18	Право	0	2	114	0	114	92	10	0	6	6	0	51	63	0	0	0	0	0	0
П П	**Профессиональная подготовка**	**33 д/з**	**19 э**	**4104**	**481**	**2183**	**1018**	**946**	**1440**	**107**	**72**	**40**	**318**	**534**	**176**	**484**	**612**	**864**	**612**	**504**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный социально-экономический цикл**	**6 д/з**	**0**	**432**	**130**	**302**	**130**	**172**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**104**	**138**	**108**	**41**	**41**
ОГСЭ.01	Основы философии	4	0	36	10	26	26	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	4	0	36	10	26	26	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6	0	134	50	84	18	66	0	0	0	0	0	0	0	0	67	67	0	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	6; 8	0	164	50	114	8	106	0	0	0	0	0	0	0	0	41	41	41	41
ОГСЭ.05	Психология общения	5	0	62	10	52	52	0	0	0	0	0	0	0	0	32	30	0	0	0
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**2 д/з**	**0**	**180**	**46**	**134**	**81**	**48**	**0**	**5**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**48**	**0**	**132**	**0**	0
ЕН.01	Химия	6	0	132	38	94	55	36	0	3	0	0	0	0	0	0	0	132	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4	0	48	8	40	26	12	0	2	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0

№ п/п индекс	Наименование циклов, МДК, ПМ, практик.	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (в академических часах) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (срок обучения 3г.10м)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (кол-во часов в полугодии)							
						работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2курс		3курс		4курс	
							в том числе по учебным дисциплинам и МДК						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		зачеты	экзамены	всего	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные, практические занятия	по практике производственной и учебной	консультации	промежуточная аттестация	курсовые работы	17 нед.	24 нед.	17 нед.	25 нед.	17 нед.	24 нед.	17нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**9 д/з**	**0**	**634**	**65**	**569**	**284**	**270**	**0**	**15**	**0**	**0**	**149**	**96**	**90**	**47**	**252**	**0**	**0**	**0**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1	0	64	8	56	30	23	0	3	0	0	64	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	2	0	107	14	93	62	29	0	2	0	0	53	54	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3	0	64	8	56	31	25	0	0	0	0	0	42	22	0	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания	5	0	75	10	65	35	27	0	3	0	0	0	0	0	0	75	0	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5	0	96	12	84	44	38	0	2	0	0	0	0	0	0	96	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	5	0	32	4	28	16	10	0	2	0	0	0	0	0	16	16	0	0	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5	0	96	9	87	24	60	0	3	0	0	0	0	0	31	65	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	1	0	32	0	32	22	10	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3	0	68	0	68	20	48	0	0	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**16 д/з**	**19 э**	**2858**	**240**	**1178**	**523**	**456**	**1440**	**87**	**72**	**40**	**169**	**438**	**86**	**285**	**222**	**624**	**571**	**463**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента**	**3 д/з**	**3э**	**371**	**36**	**119**	**57**	**38**	**216**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**86**	**285**	**0**	**0**	**0**	**0**

№ п/п индекс	Наименование циклов, МДК, ПМ, практик.	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (в академических часах) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (срок обучения 3г.10м)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (кол-во часов в полугодии)							
						работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2курс		3курс		4курс	
		зачеты	экзамены	всего	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	в том числе по учебным дисциплинам и МДК		по практике производственной и учебной	консультации	промежуточная аттестация	курсовые работы	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							теоретическое обучение	лабораторные, практические занятия					17 нед.	24 нед.	17 нед.	25 нед.	17 нед.	24 нед.	17нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	0	3	50	11	39	22	8	0	3	6	0	0	0	0	50	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	0	4	105	25	80	35	30	0	9	6	0	0	0	0	105	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	3; 4	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	4	0	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0
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, форм обслуживания**	**3 д/з**	**3э**	**442**	**28**	**198**	**84**	**67**	**216**	**15**	**12**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**222**	**220**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	0	5	53	8	45	28	6	0	5	6	0	0	0	0	0	53	0	0	0

№ п/п индекс	Наименование циклов, МДК, ПМ, практик.	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (в академических часах) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (срок обучения 3г.10м)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (кол-во часов в полугодии)							
						работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2курс		3курс		4курс	
							в том числе по учебным дисциплинам и МДК						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		зачеты	экзамены	всего	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные, практические занятия	по практике производственной и учебной	консультации	промежуточная аттестация	курсовые работы	17 нед.	24 нед.	17 нед.	25 нед.	17 нед.	24 нед.	17нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	0	6	173	20	153	56	61	0	10	6	20	0	0	0	0	133	40	0	0
УП.02.01	Учебная практика	5; 6	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0
ПП.02.02	Производственная практика	6	0	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0
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**	**2 д/з**	**3э**	**404**	**38**	**150**	**70**	**53**	**216**	**15**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**404**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	0	6	50	8	42	18	13	0	5	6	0	0	0	0	0	0	50	0	0

№ п/п индекс	Наименование циклов, МДК, ПМ, практик.	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (в академических часах) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (срок обучения 3г.10м)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (кол-во часов в полугодии)							
						работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2курс		3курс		4курс	
							в том числе по учебным дисциплинам и МДК						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		зачеты	экзамены	всего	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные, практические занятия	по практике производственной и учебной	консультации	промежуточная аттестация	курсовые работы	17 нед.	24 нед.	17 нед.	25 нед.	17 нед.	24 нед.	17нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	0	6	138	30	108	52	40	0	10	6	0	0	0	0	0	0	138	0	0
УП.03.01	Учебная практика	6	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.03.01	Производственная практика	6	0	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0
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**	**2 д/з**	**3э**	**370**	**38**	**116**	**52**	**42**	**216**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**370**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	0	7	47	12	35	13	11	0	5	6	0	0	0	0	0	0	0	47	0

№ п/п индекс	Наименование циклов, МДК, ПМ, практик.	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (в академических часах) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (срок обучения 3г.10м)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (кол-во часов в полугодии)							
						работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2курс		3курс		4курс	
							в том числе по учебным дисциплинам и МДК						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		зачеты	экзамены	всего	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные, практические занятия	по практике производственной и учебной	консультации	промежуточная аттестация	курсовые работы	17 нед.	24 нед.	17 нед.	25 нед.	17 нед.	24 нед.	17нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	0	7	107	26	81	39	31	0	5	6	0	0	0	0	0	0	0	107	0
УП.04	Учебная практика	д/з	7	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПП.04	Производственная практика	д/з	7	144	0	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0
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**	**3 д/з**	**3э**	**391**	**40**	**135**	**61**	**47**	**216**	**15**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**201**	**190**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	0	7	64	15	49	21	17	0	5	6	0	0	0	0	0	0	0	64	0

№ п/п индекс	Наименование циклов, МДК, ПМ, практик.	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (в академических часах) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (срок обучения 3г.10м)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (кол-во часов в полугодии)							
						работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2курс		3курс		4курс	
							в том числе по учебным дисциплинам и МДК						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		зачеты	экзамены	всего	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные, практические занятия	по практике производственной и учебной	консультации	промежуточная аттестация	курсовые работы	17 нед.	24 нед.	17 нед.	25 нед.	17 нед.	24 нед.	17нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	0	8	111	25	86	40	30	0	10	6	0	0	0	0	0	0	0	89	22
УП.01	Учебная практика	7; 8		72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	24
ПП.01	Производственная практика	8		144	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**1 д/з**	**2э**	**273**	**25**	**104**	**31**	**37**	**144**	**10**	**6**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**273**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8	8	129	25	104	31	37	0	10	6	20	0	0	0	0	0	0	0	129
ПП.06.01	Производственная практика	0	0	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПМ.07.В.	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**	**2 д/з**	**2э**	**607**	**35**	**356**	**168**	**172**	**216**	**10**	**6**	**0**	**169**	**438**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК. 07.01.В	Технология приготовления основной кулинарной продукции		2	391	35	356	168	172	0	10	6	0	133	258	0	0	0	0	0	0
УП. 7.01.В	Учебная практика	2	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ПП.07.01.В	Производственная практика	2	0	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0
	Всего:			**5580**	**481**	**3659**	**1942**	**1426**	**1440**	**161**	**90**	**40**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**	**612**	**504**
ПДП	Преддипломная практика	д/з		144																144

№ п/п индекс	Наименование циклов, МДК, ПМ, практик.	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (в академических часах) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (срок обучения 3г.10м)									Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям (кол-во часов в полугодии)							
						работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2курс		3курс		4курс	
		зачеты	экзамены	всего	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	в том числе по учебным дисциплинам и МДК		по практике производственной и учебной	консультации	промежуточная аттестация	курсовые работы	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							теоретическое обучение	лабораторные, практические занятия					17 нед.	24 нед.	17 нед.	25 нед.	17 нед.	24 нед.	17нед.	24 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ГИА	Государственная итоговая аттестация		Э	216																216
	Итого:			**5940**									**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**	**612**	**864**
						1476	Дисциплины и МДК (общеобразовательная подготовка)						294	330	436	416	0	0	0	0
						2664	Дисциплины и МДК (профессиональная подготовка)						282	354	140	304	576	468	348	192
						432	Учебная практика						36	36	36	36	36	108	120	24
						1008	Производственная практика						0	144	0	144	0	288	144	288
						144	Преддипломная практика						0	0	0	0	0	0	0	144
						216	Государственная итоговая аттестация						0	0	0	0	0	0	0	216
						19	Экзамен						0	2	1	2	2	5	4	3
						14	Дифференцированный зачет						2	1	1	3	5	2	0	0
						-	Зачет						0	0	0	0	0	0	0	0