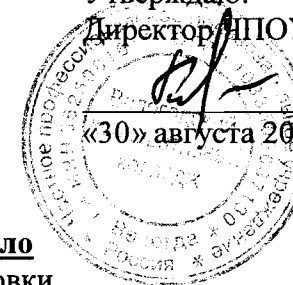


Утверждаю:  
 Директор ЧПОУ ВКК



М.В. Кириллова

«30» августа 2017г.

**РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж**  
 по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
 среднего профессионального образования базовой подготовки  
 Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 2 г 10 мес.

Индекс	Наименование	Объем образовательной программы в академических часах					Самостоятельная работа	Рекомендуемый курс изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			Практики		
			Занятия по дисциплинам и МДК					
			Всего по УД/МДК	в том числе лабораторные и практические занятия	в том числе курсовой проект (работа)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>		<b>3142</b>	<b>1918</b>	<b>912</b>	<b>32</b>	<b>1224</b>	-	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>432</b>	<b>432</b>	<b>322</b>			-	
ОГСЭ.01	Основы философии	36	36	-			-	2
ОГСЭ.02	История	36	36	-			-	1
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	164	164			-	1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	164	158			-	1-3
ОГСЭ.05	Психология общения	32	32	-			-	3
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>36</b>			-	
ЕН.01	Химия	144	144	36			-	1-2

ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	36	-			-	2
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>612</b>	<b>612</b>	<b>304</b>			-	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	64	32			-	1
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	96	34			-	1
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	64	26			-	1
ОП.04	Организация обслуживания	64	64	34			-	2
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	96	42			-	1-2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	32	6			-	3
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	96	72			-	1-2
ОП.08	Охрана труда	32	32	10			-	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	68	48			-	1
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1918</b>	<b>694</b>	<b>250</b>	<b>32</b>	<b>1224</b>	-	
ПМ. 01	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>212</b>	<b>68</b>	<b>20</b>		<b>144</b>	-	1
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	32	8			-	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	36	12			-	1
УП. 01	Учебная практика	72				72	-	1
ПП. 01	Производственная практика	72				72	-	1
ПМ 02	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</b>	<b>336</b>	<b>120</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>216</b>	-	<b>1</b>

	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	6			-	1
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	86	42	16		-	1
УП. 02	Учебная практика	72				72	-	1
ПП. 02	Производственная практика	144				144	-	1
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	212	68	30		144	-	2
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	32	10			-	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	20			-	2
УП. 03	Учебная практика	36				36	-	2
ПП. 03	Производственная практика	108				108	-	2
ПМ 04	Организация и ведение процессов	176	68	30		108	-	3

	приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания							
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	10			-	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	36	20			-	3
УП. 04	Учебная практика	36				36	-	3
ПП. 04	Производственная практика	72				72	-	3
ПМ 05	<b>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</b>	<b>264</b>	<b>84</b>	<b>32</b>		<b>180</b>	-	<b>2</b>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	32	12			-	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	52	20			-	2
УП. 05	Учебная практика	72				72	-	2

ПП. 05	Производственная практика	108				108	-	2
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	96	42	16	108	-	3
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	96	42	16		-	3
ПП. 06	Производственная практика	108				108	-	3
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	370	190	48		180	-	1-3
УП. 07	Учебная практика	72				72	-	1-3
ПП .07	Производственная практика	108				108	-	1-3
ПП	Производственная практика (преддипломная)	144				144		3
ПА	Промежуточная аттестация	216					-	1-3
Вариативная часть образовательной программы		890					-	1-3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216					-	3
Итого:		4464						

Согласовано:

Председатели цикловых комиссий:

Т.Б. Вишнякова



М.И. Гадаева



В.А. Груничева



А.А. Дроздова



Т.Н. Смирнова



Заместитель директора по учебной работе:

А.А. Дроздова

