

«Утверждаю»  
Директор ОГБПОУ «РМПК»  
С. В. Ишков  
2020г.



**Учебный план**  
**программы подготовки специалистов среднего звена**  
**с получением среднего общего образования**  
**Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения**  
**«Рязанский многопрофильный колледж»**  
**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
**(ТОП-50)**  
**группы: 6ПКДо-20, 7ПКДо-20**  
**прием обучающихся 2020**

Квалификация:	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения:	очная
Нормативный срок обучения:	3 года 10 месяцев
На базе:	основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования	Социально-экономический

Индекс	Наименование	максимальная	самостоятельная работа	Всего по УД/МДК	В том числе лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							17	24	17	24,3	17	24,3	17	24,3
							612	864	612	876	612	876	612	876
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Общеобразовательный цикл	2174	698	1476	664		612	864						
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины	1619	534	1085	604		476	609						
ОУД.01	Русский язык	117	39	78			34	44						
ОУД.02	Литература	175	58	117			51	66						
ОУД.03	Иностранный язык	175	58	117	117		51	66						
ОУД.04	История	175	58	117			85	32						
ОУД.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	162	54	108			34	74						
ОУД.06	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	234	78	156	212		68	88						
ОУД.07	Физика	145	48	97	60		51	46						
ОУД.08	Физическая культура	175	58	117	117		68	49						
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	105	35	70			34	36						
ОУД.10	География	108	36	72				72						
ОУД.11	Экология	48	12	36				36						
	Общеобразовательные дисциплины профильные	420	140	280	133		136	144						
ОУД.12	Информатика и ИКТ	150	50	100	70		68	32						
ОУД.13	Химия	162	54	108	35		51	57						
ОУД.14	Биология	108	36	72	28		17	55						
	Дополнительные учебные дисциплины	57	18	39	8		0	39						
ОУД.15	Введение в специальность	57	18	39	8			39						
ПА.00	Промежуточная аттестация	72		72				72						



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОП. 10	Товароведение продовольственных товаров	84	24	60	*				60					
ОП. 12	Основы предпринимательской деятельности	66	18	48	*							48		
ОП. 13	Карвинг	84	24	60							24	36		
ОП. 14	Европейская кухня	84	24	60						20	40			
ОП. 15	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	46	14	32										32
ОП. 16	Эстетика и дизайн	102	28	74	30									74
П.00	Профессиональный цикл	2610	304	2306	334				164	628	436	463	375	240
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	380	36	344	40				164	180				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	44	12	32	8				32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	84	24	60	32				60					
УП. 01.	Учебная практика	108		108					72	36				
ПП. 01.	Производственная практика	144		144						144				
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 и форм обслуживания	622	66	556	70	16				448	108			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	46	12	34	6					34				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	180	54	126	64	16				126				
УП. 02.	Учебная практика	144		144						144				
ПП. 02	Производственная практика	252		252						144	108			
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.	336	44	292	50						148	144		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44	12	32	10						32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	112	32	80	40						80			
УП.03	Учебная практика	72		72							36	36		
ПП. 03	Производственная практика	108		108								108		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
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	308	36	272	40							236	36	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	44	12	32	10							32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	84	24	60	30							60		
УП. 04	Учебная практика	72		72								72		
ПП. 04	Производственная практика	108		108								72	36	
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	540	82	458	92							83	339	36
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	44	12	32	12							32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	244	70	174	80							51	123	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
УП. 05	Учебная практика	108		108									108	
ПП. 05	Производственная практика	144		144									108	36
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	244	40	204	42	16								204
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	136	40	96	42	16								96
ПП. 06	Производственная практика	108		108										108
ПМ.07.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	180		180								180		
УП. 07	Учебная практика	72		72							72			
ПП .07	Производственная практика	108		108							108			
ПДП.00	Преддипломная практика	144		144										144
ПА.00	Промежуточная аттестация государственная готовая	152		152						36		60		56
ГИА.00	аттестация, включающая демонстрационный экзамен	216		216										216
Итого:		7582	1642	5940			612	864	612	876	612	876	612	876

<i>Структура и объем образовательной программы по ФГОС</i>	
Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180
Общепрофессиональный цикл	не менее 612
Профессиональный цикл	не менее 1728
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы:	
на базе среднего общего образования	4464
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940



**Вариативная часть образовательной программы**

Индекс	Наименование	кол-во часов	Изучаемый курс
ОГСЭ.01	Основы философии	12	2
ОГСЭ.02	История	12	2
ОГСЭ.05	Психология общения	8	3
ЕН.01	Математика	46	2
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	10	4
ОП. 10	Товароведение продовольственных товаров	60	2
ОП. 12	Основы предпринимательской деятельности	48	3
ОП. 13	Карвинг	60	3
ОП. 14	Европейская кухня	60	2, 3
ОП. 15	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста	32	4
ОП. 16	Эстетика и дизайн	74	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	24	2
УП. 01.	Учебная практика	36	2
ПП. 01.	Производственная практика	72	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40	2
УП. 02.	Учебная практика	72	2
ПП. 02	Производственная практика	108	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44	3
УП.03	Учебная практика	36	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	24	3
УП. 04	Учебная практика	36	3
ПП. 04	Производственная практика	36	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	122	3, 4
УП. 05	Учебная практика	36	4
ПП. 05	Производственная практика	36	4
ПА.00	Промежуточная аттестация	152	2, 3, 4