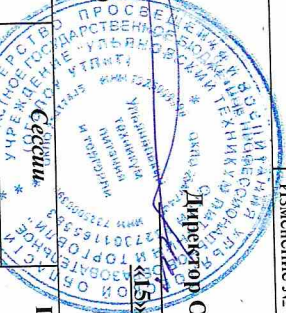


Наименование документа: Учебный план обучающихся Условное обозначение ОП-05.03.
Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001:2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (пп. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГПОУ УПТиТ
А.А. Красников
15 сентября 2025 г.

Учебный план студента I курса заочного отделения группы 25 ПП – I на 2025-2026 год
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



№ п/п	Наименование учебных предметов	Количество максимальных часов	Кол-во самостоятельных часов на 1 курсе	Кол-во часов по учебному плану з/о		Обзорные лекции	Практические занятия	Сроки предоставления домашних контрольных работ	Промежуточная Аттестация	Уст. сессия 06.10.-2025 -13.10.25			Зимняя 19.01.26 - 01.02.26	Летняя 18.05.26 - 07.06.26	Преподаватель Ф.И.О.
				Всего	Сроки предоставления домашних контрольных работ					Уст. сессия 06.10.-2025 -13.10.25	Зимняя 19.01.26 - 01.02.26	Летняя 18.05.26 - 07.06.26			
1.	ОГСЭ. 01 Основы философии	36	26	10	10	-	-	13.03.2026 г.	Диф. зачет	-	-	-	10	-	Бесова Ю.Ю.
2.	ОГСЭ. 02 История	36	26	10	10	-	-	24.10.2025 г.	Диф. зачет	2	8	-	-	-	Шербина А.С.
3.	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	32	30	2	-	2	-	-	-	-	2	-	2	-	Калимуллин А.Г.
4.	ОГСЭ.04 Физическая культура	32	30	2	2	-	-	05.12.2025 г.	Зачет	-	-	-	8	-	Масеева Р.И.
5.	ЕН.01 Химия	144	130	14	10	4	2	-	Зачет Кл.	6	8	-	-	-	Малина Л.М.
6.	ЕН.02 Экологические основы природопользования	36	26	10	8	2	-	-	Зачет Кл.	-	-	-	10	-	Малина Л.М.
7.	ПМ. 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	366	122	52	26	26	-	-	Экзамен ПМ	-	ПМ	-	-	-	Демченко А.Д.
8.	М/ДК.01.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	74	62	12	6	6	-	-	Диф.зачет	6	6	-	-	-	Демченко А.Д.
9.	М/ДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	100	60	40	20	20	-	19.11.2025 г.	Диф.зачет	16	24	-	-	-	Демченко А.Д.
10.	Учебная практика ПМ. 01	72 часа (2 недели) с 10.11.2025 по 24.11.2025							Зачет	-	-	-	-	-	Демченко А.Д.
11.	Производственная практика ПМ. 01	108 часов (3 недели) с 26.11.2025 по 17.12.2025							Зачет	-	-	-	-	-	Демченко А.Д.
12.	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	372	132	60	40	20	-	-	Экзамен ПМ	-	ПМ	-	-	-	Типикина Н.А.
13.	М/ДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	86	64	22	14	8	-	-	Диф.зачет	-	6	-	-	16	Типикина Н.А.
14.	М/ДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	106	68	38	26	12	-	27.03.2026 г.	Диф.зачет	-	-	-	-	38	Типикина Н.А.
15.	Учебная практика ПМ. 05	72 часа (2 недели) с 30.03.2026 по 13.04.2026							Зачет	-	-	-	-	-	Типикина Н.А.
16.	Производственная практика ПМ. 05	108 часов (3 недели) с 15.04.2025 по 06.05.2026							Зачет	-	-	-	-	-	Типикина Н.А.
Итого:				160	106	54				30	54	76			

Зав. заочным отделением

И.С. Гончарова