

Утверждено

приказом директора КГБПОУ "Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса"



С.П. Родченко

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

краевое государственное бюджетное образовательное учреждение "Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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;

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

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

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

Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.	Распределение по курсам и семестрам																
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные проекты (работы)	Курсовые проекты (работы)	Другие		Объем ОП	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4			
									Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8	
									16 5/6 нед		23 1/3 нед		13 5/6 (3) нед		17 1/6 (6) нед		12 1/2 (4) нед		12 1/6 (12) нед		9 1/2 (7) нед		7 1/6 (10) нед	
Объем ОП	Самост.	Объем ОП	Самост.	Объем ОП	Самост.	Объем ОП	Самост.	Объем ОП	Самост.	Объем ОП	Самост.	Объем ОП	Самост.	Объем ОП	Самост.	Объем ОП	Самост.							
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)							36		36		36		36		36		36		36					
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	2	11		4	1476	612		864	44													
ОУП	Обязательные учебные предметы	3	1	10		3	1303	527		776	44													
ОУП.01	Русский язык			2			78	34		44														
ОУП.02	Литература			2			100	34		66														
ОУП.03	Математика	2				1	239	85		154	16													
ОУП.04	Иностранный язык			2			100	34		66														
ОУП.05	Информатика			1			78	34		44														
ОУП.06	Физика			2			78	34		44														
ОУП.07.У	Химия	2				1	144	51		93	14													
ОУП.08.У	Биология	2				1	140	68		72	14													
ОУП.09	История			2			78	34		44														
ОУП.10	Обществознание			2			78	34		44														
ОУП.11	География			2			44	17		27														
ОУП.12	Физическая культура		1	2			78	34		44														
ОУП.13	Основы безопасности и защита Родины			2			68	34		34														
ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору		1	1		1	173	85		88														
ДУПКВ.01	Родной язык и (или) государственный язык / Родная литература			2			39	17		22														
ДУПКВ.02	Основы профессиональной деятельности		2				56	34		22														
ДУПКВ.03	Основы проектной деятельности					6	78	34		44														
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	15	5	35	2	3	4248			612	12	864	42	612	16	900	36	612	12	648	30			
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	5			472			60		110		112	4	118	2	58		14				
ОГСЭ.01	Основы философии			5			48							48	4									
ОГСЭ.02	История			4			48					48												
ОГСЭ.03	Психология общения			7			52								52	2								
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7			164			30		32		34		38		30						
ОГСЭ.05	Физическая культура		3-7	8			160			30		30		30		28		28		14				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			2			180			68		112	2											
ЕН.01	Химия			4			144			68		76	2											
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4			36					36												
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3		8	1	1	808			232	4	184	8	214	4	102	4	34	2	42	6			
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3			64			64														
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				3	112			50		62	4											
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	3					70			70	4													
ОПЦ.04	Организация обслуживания			5			110							110										
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7			7		94								60	2	34	2						
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6			42								42	2								
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			5			94					54	4	40										
ОПЦ.08	Охрана труда			3			48			48														
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			4			68					68												
ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			8			42													42	6			
ОПЦ.11	Организация питания детей в образовательных учреждениях			5			64							64	4									
ПЦ	Профессиональный цикл	12		20	1	2	2788			252	8	458	32	286	8	680	30	520	10	592	24			
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2		2			272					104	4	168	4									
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4			32					32												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5					84					36	4	48	4									

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	УП.03.01 Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
				ПП.03.01 Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	УП.02.01 Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
				ПП.02.01 Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	ОУП.00.01 Русский язык
				ОУП.00.02 Литература
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	УП.04.01 Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
				ПП.04.01 Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания