

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

направленность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2025

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)

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
	Промежуточная аттестация
	Каникулы

0	Учебная практика
8	Производственная практика
III	Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует	
----------------------	--

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практическая подготовка						ГИА	Каникулы	Всего
							Учебная практика			Производственная практика			Подготовка и проведение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем									
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	40 1/6	16 5/6	23 1/3	5/6	1/6	2/3								11	52
II	31	13 5/6	17 1/6	1	1/6	5/6	6	3	3	3		3		11	52
III	24 2/3	12 1/2	12 1/6	1 1/3	1/2	5/6	7	2	5	9	2	7		10	52
IV	16 2/3	9 1/2	7 1/6	1 1/3	1/2	5/6	6	4	2	11	3	8	6	2	43
Всего	112 1/2	52 2/3	59 5/6	4 1/2	1 1/3	3 1/6	19	9	10	23	5	18	6	34	199

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам								Объём ОП		
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы (проекты)	Другое в т. ч. контрольные работы	Объём ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4				
										Всего	в том числе						Семестр 1 17 нед	Семестр 2 23 1/3 н	Семестр 3 13 5/6 (3) н	Семестр 4 17 1/6 (6) н	Семестр 5 12 1/2 (4) н	Семестр 6 12 1/6 (12) н	Семестр 7 9 1/2 (7) н	Семестр 8 7 1/6 (10) н			
											Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия			Курс. проектир.	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Объём ОП	Обяз. часть	Вар. часть	
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	36	36	36	36	36	36	36	36			
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	1	11		5	1476	60	6	1392	667	679	38	8		18	12	612	864								
ОУП	Обязательные учебные предметы	3	1	10		3	1336	48	6	1270	609	615	38	8		12		544	792								
ОУП.01	Русский язык			2			95			95	48	47						51	44								
ОУП.02	Литература			2			117			117	60	57						51	66								
ОУП.03	Математика	2				1	217	16	2	195	105	90			4			85	132								
ОУП.04	Иностранный язык			2			100			100	4	96						34	66								
ОУП.05	Информатика			2			78			78	42	36						34	44								
ОУП.06	Физика			2			78			78	46	20	12					34	44								
ОУП.07.У	Химия	2				1	161	16	2	139	84	43	12		4			51	110								
ОУП.08.У	Биология	2				1	156	16	2	134	60	60	14		4			68	88								
ОУП.09	История			2			78			78	50	20		8				34	44								
ОУП.10	Обществознание			2			78			78	44	34						34	44								
ОУП.11	География			2			50			50	33	17						17	33								
ОУП.12	Физическая культура		1	2			78			78	4	74						34	44								
ОУП.13	Основы безопасности и защита Родины			2			50			50	29	21						17	33								
ДУПКВ	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору			1		2	140	12		122	58	64			6	12		68	72								
ДУПКВ.01	Родной язык и (или) государственный язык / Родная литература			2			38			38	24	14						16	22								
ДУПКВ.02	Основы профессиональной деятельности					2	56			56	24	32						34	22								
ДУПКВ.03	Основы проектной деятельности					2	46	12		28	10	18			6	12		18	28								
																									69.49%	30.51%	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	5	36	2		4248	148	32	2430	1138	1214	10	28	40	126			612	864	612	900	612	648	2952	1296	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	5			472	6		466	84	354		28				60	110	112	118	58	14	432	40		
ОГСЭ.01	Основы философии			5			48	4		44	26	6		12						48					36	12	
ОГСЭ.02	История			4			48			48	30	6		12					48						36	12	
ОГСЭ.03	Психология общения			7			52	2		50	28	18		4							52				36	16	
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7			164			164		164						30	32	34	38	30		164			
ОГСЭ.05	Физическая культура		3-7	8			160			160		160						30	30	30	28	28	14	160			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			2			180	2		178	128	40	10					104	76					180			
ЕН.01	Химия			4			144	2		142	102	30	10					68	76					144			
ЕН.02	Экологические основы природопользования			3			36			36	26	10						36						36			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2		9	1		808	28	10	758	416	322			20	12		196	220	214	102	34	42	612	196		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3			64			64	32	32						64						64			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3					84	4	2	72	42	30			6			84						68	16		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4			98	4	2	92	46	46							98					92	6		
ОП.04	Организация обслуживания			5			110			110	66	44								110				60	50		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7			7		94	4	6	78	32	26			20	6					60	34		94			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6			42	2		40	30	10									42			36	6		

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			5			94	4		90	46	44							54	40					94			
ОП.08	Охрана труда			3			48			48	30	18						48							36	12		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4			68			68	34	34							68						68			
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8			42	6		36	20	16											42			42		
ОП.11	Организация питания детей в образовательных учреждениях			5			64	4		60	38	22								64						64		
ПЦ	Профессиональный цикл	12		20	1		2788	112	22	1028	510	498			20	114			252	458	286	680	520	592	1728	1060		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2		2			272	8	2	100	50	50				18				104	168				212	60		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4			32			32	16	16								32					32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5					84	8	2	68	34	34				6				36	48				36	48		
УП.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента						72			72	нед	2								36	36				72			
ПП.01	Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			5			72			72	нед	2									72				72			
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	5					12						12									12					12	
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	2		3	1		478	20	4	148	66	62			20	18					118	360			408	70		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5			34			34	16	18								34					34			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			6		144	20	4	114	50	44			20	6					48	96			86	58		
УП.02	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			6			144			144	нед	4									36	108				144		
ПП.02	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			6			144			144	нед	4										144				144		
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	6					12						12										12					12
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	1		4			320	14	2	112	56	56				12					320				212	108		

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6			32			32	16	16									32			32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6			96	14	2	80	40	40									96			36	60	
УП.03	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			6			72			72	нед	2									72			36	36	
ПП.03	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			108			108	нед	3									108			108		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6					12							12								12				12
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	1		4			302	4	2	104	56	48				12					302			212	90	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7			32			32	16	16									32			32		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7			78	4	2	72	40	32									78			36	42	
УП.04	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			7			72			72	нед	2									72			72		
ПП.04	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			7			108			108	нед	3									108			72	36	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7					12							12								12				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	2		3			594	20	4	228	108	120				18					218	376	300	294		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			8			32			32	16	16									32			32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8					226	20	4	196	92	104				6					114	112	52	174		
УП.05	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			8			144			144	нед	4									72	72	108	36		

ПП.05	Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			8				180			180	нед	5											180	108	72		
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8						12					12										12		12			
	Всего часов по МДК							258			228																	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		2				216	10		86	42	44				12							216	204	12		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8				96	10		86	42	44										96	96				
ПП.06	Производственная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала			8				108			108	нед	3										108	108				
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8						12					12									12		12				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	3		2				606	36	8	250	132	118				24				252	354		180	426			
МДК.07.01	Освоение профессии повар	4						152	18	4	124	64	60				6				66	86			152			
МДК.07.02	Освоение профессии кондитер	4						154	18	4	126	68	58				6				78	76			154			
УП.07.01	Учебная практика по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)			4				180			180	нед	5							108	72			72	108			
ПП.07.01	Производственная практика по по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)			4				108			108	нед	3								108			108				
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	4						12					12							12					12			
	Практическая подготовка							1512			1512	нед	42							108	216	144	432	252	360			
	Учебная практика							684			684	нед	19							108	108	72	180	144	72			
	Производственная практика							828			828	нед	23								108	72	252	108	288			
	Государственная итоговая аттестация							216			216	нед	6											216				
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	17	7	47	2	4	5940	208	38	3822	1805	1893	48	36	40	144	12	612	864	612	864	612	900	612	864	4644	1296	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																		3	1	3	2	3	2	3			
	Зачеты (без учета физ. культуры)																											
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		10	3	7	6	4	4	6			
	Курсовые работы (проекты (без учета физ. культуры))																						1	1				
	Другое в т. ч. контрольные работы (без учета физ. культуры)																	3	2									