

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения: **очная**

нормативный срок получения образования: **3 года 10 месяцев** на базе основного общего образования

с освоением среднего общего образования

приказ об утверждении ФГОС СПО от 09 декабря 2016 года № 1565

год начала подготовки по учебному плану **2023** год

График учебного процесса

КУРСЫ	сентябрь				29	октябрь				27	ноябрь				декабрь				29	январь				26	февраль				23	март				30	апрель				27	май					июнь				29	июль				27	август					
	1	8	15	22	IX	6	13	20	X	3	10	17	24	1	8	15	22	XII	5	12	19	1	2	9	16	II	2	9	16	23	III	6	13	20	IV	4	11	18	25	1	8	15	22	VI	6	13	20	VII	3	10	17	24								
	7	14	21	28	$\frac{5}{X}$	12	19	26	$\frac{2}{XI}$	9	16	23	30	7	14	21	28	$\frac{4}{I}$	11	18	25	$\frac{1}{II}$	8	15	22	$\frac{11}{III}$	8	15	22	29	$\frac{5}{IV}$	12	19	26	$\frac{3}{V}$	10	17	24	31	7	14	21	28	$\frac{5}{VII}$	12	19	26	$\frac{2}{VIII}$	9	16	23	30								
нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	К	К	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25																
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	К	К	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	Ат	Ат	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к						
II	T	T	T	T	T	У1	У1	П1	П1	$\frac{ПА}{T}$	T	T	T	T	T	T	$\frac{T}{ПА}$	К	К	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	$\frac{ПА}{У7}$	У7	$\frac{У7}{П7}$	П7	П7	П7	$\frac{П7}{ПА}$	к	к	к	к	к	к	к	к	к						
III	T	T	T	T	T	T	У8	У8	П8	П8	П8	П8	$\frac{А8}{T}$	T	T	T	T	К	К	У2	У2	П2	П2	П2	П2	$\frac{А2}{T}$	T	T	T	T	T	T	T	T	T	П6	$\frac{А6}{У3}$	У3	$\frac{У3}{П3}$	П3	П3	П3	П3	П3	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к						
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	$\frac{Ат}{У5}$	У5	У5	К	К	П5	П5	П5	$\frac{А5}{T}$	T	T	T	T	T	T	T	T	$\frac{T}{У4}$	$\frac{У4}{П4}$	П4	$\frac{П4}{А4}$	ПДп	ПДп	ПДп	ПДп	ПГ	ПГ	ПГ	ПГ	И	И																

Теоретическое
обучение

Промежуточная аттестация

Учебная
практика

Производственная практика

Производственная практика
(преддипломная)

Подготовка к ГИА

Государствен
ная итоговая

Каникулы

Учебные
сборы

T

A

 y

Π

III

IIIΓ

И

K

СБ

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)								
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе						17 нед.	22 нед.	16,5 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	22,5 нед.	16,5 нед.	13 нед.
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ			Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
														612	792	594	864	594	810	594	468
O.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	6	2	1404	0	1404	863	541	0	0	0	72	612	792	0	0	0	0	0	0
БУП	Базовые учебные предметы	1	4	2	726		726	405	321	0	0	0	18	243	483	0	0	0	0	0	0
БУП.01	Русский язык	2			102		102	88	14				18	34	68						
БУП.02	Литература		2		117		117	99	18					34	83						
БУП.03	Родная литература		1		39		39	29	10					39	0						
БУП.04	Иностранный язык		2		117		117	4	113					34	83						
БУП.05	История		2		78		78	54	24					34	44						
БУП.06	Астрономия			2	39		39	37	2					0	39						
БУП.07	Физическая культура		2	1	117		117	7	110					34	83						
БУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности		2		39		39	29	10					0	39						
БУП.09	Обществознание			2	78		78	58	20					34	44						
ПУП	Профильные учебные предметы	3	0	0	492	0	492	316	176	0	0	0	54	267	225						
ПУП.01	Математика	2			246		246	146	100				18	131	115						
ПУП.02	География	2			134		134	100	34				18	68	66						
ПУП.03	Экономика	2			112		112	70	42				18	68	44						
ДУП	Дополнительные учебные предметы	0	2	0	186	0	186	142	44	0	0	0	0	102	84	0	0	0	0	0	0
ДУП.01	Информатика		2		108		108	84	24					68	40						
ДУП.02	Право		2		78		78	58	20					34	44						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	2	2	448	16	432	76	356	0	0	0	0	0	0	68	132	32	70	68	62
ОГСЭ.01	Основы философии			4	40	4	36	28	8								36				
ОГСЭ.02	История		3		36		36	6	30							36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		8		172	8	164	14	150							16	48	16	36	32	16
ОГСЭ.04	Физическая культура		8	3,4,5,6	164		164	6	158							16	48	16	34	36	14
ОГСЭ.05	Психология общения			8	36	4	32	22	10												32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	1	1	184	4	180	140	40	0	0	0	0	0	0	40	140	0	0	0	0
ЕН.01	Химия		6		144		144	110	34							40	104				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7	40	4	36	30	6								36				
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	10	22	2	3428	88	3310	1274	404	262	30	1350	180	144	0	468	664	562	740	490	424
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2	5	1	696	48	648	444	204	0	0	0	36	0	0	128	228	0	68	192	32
ОП.01	Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена	4			72	8	64	48	16				18			64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	7			106	10	96	78	18				18							96	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		72	8	64	38	26							32	32				
ОП.04	Организация обслуживания		4		72	8	64	30	34								64				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе						17 нед.	22 нед.	16,5 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	22,5 нед.	16,5 нед.	13 нед.
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ			Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		7		96		96	76	20										96		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8		32		32	26	6											32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		108	12	96	76	20								96				
ОП.08	Охрана труда	3			34	2	32	22	10							32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		68		68	50	18									68			
	Учебные сборы				36		36	0	36								36				
ОП.00	Вариативная часть	0	2	1	188	16	172	84	88	0	0	0	0	0	0	0	86	0	0	36	50
ОП.10	Основы финансовой грамотности		4		40	8	32	16	16							32					
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности		8		50		50	26	24											50	
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании		7		44	8	36	22	14										36		
ОП.13	Карьерное моделирование		7*		54		54	20	34								54				
ПМ.00	Профессиональные модули	8	16	0	2544	24	2490	746	112	262	30	1350	144	144	0	340	350	562	672	262	342
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	2	0	244	0	244	64	12	24	0	144	18	144	0	256	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4^		32		32	20	12				6			32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5		68		68	44		24						80					
УП.01	Учебная практика		5*		72		72					72		72		72					
ПП.01	Производственная практика		5*		72		72					72		72		72					
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	2	0	394	4	364	90	20	40	0	216	18	0	0	0	0	148	216	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента		5**		38	4	32	24	10									32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента		5**		116		116	66	10	40								116			
УП.02	Учебная практика		6**		72		72					72							72		
ПП.02	Производственная практика		6**		144		144					144							144		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)								
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	
								в том числе						17 нед.	22 нед.	16,5 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	22,5 нед.	16,5 нед.	13 нед.	
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ			Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	0	218	0	146	60	20	0	30	36	18	0	0	0	0	18	128	0	0	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8		110		110	60	20		30							18	92			
ПП.06	Производственная практика		8		36		36					36							36			
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар	1	2	0	402	6	434	164	0	54	0	216	18	0	0	84	350	0	0	0	0	
МДК.07.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса		3		224	6	218	164		54						84	134					
УП.07	Учебная практика		3*		72		72					72					72					
ПП.07	Производственная практика		3*		144		144					144					144					
ПМ.08	Выполнение работ по профессиям рабочих: 12901 Кондитер	1	2	0	402	6	396	98	28	54	0	216	18	0	0	0	0	396	0	0	0	
МДК.08.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска кондитерских изделий массового спроса		4		186	6	180	98	28	54							180					
УП.08	Учебная практика		4*		72		72					72					72					
ПП.08	Производственная практика		4*		144		144					144					144					
	ВСЕГО	14	33	7	5436	108	5328	2227	1351	262	30	1350	252	612	792	594	864	594	810	594	468	
	Промежуточная аттестация						252															
	Преддипломная практика						144															
	ГИА						216															
	ИТОГО						5940															
* ^ Комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО	дисциплин и МДК									час.	612	792	378	630	270	540	414	234		
												нед.	17	22	10,5	17,5	7,5	15	11,5	6,5		
Государственная итоговая аттестация			учебной практики									час.			72	72	180	72	108			
Защита выпускной квалификационной работы (в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена)												час.			144	144	144	216	72	234		
												нед.			4	4	4	6	2	6,5		
			преддипломная практика									час.								144		
												нед.							4			
			преддипломная практика																			
			промежуточная аттестация									час.		72	18	54	18	36	18	36		
												нед.		2	0,5	1,5	0,5	1	0,5	1		
			ГИА									час.								216		
			количество экзаменов												4	1	2	1	3	1	2	
			количество дифф. зачетов (в том числе комплексных)											1	6	3	5	3	6	5	4	
		количество зачетов												2	1	1	1		1	1		
		защита курсовой																		1		
		учебные сборы														36						