

Министерство образования Саратовской области



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
ГБПОУ СО "Аткарский политехнический колледж"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

код	43.02.15	наименование специальности	Поварское и кондитерское дело		
уровень образования	основное общее образование				
квалификации:	Специалист по поварскому и кондитерскому делу Повар Кондитер				
форма обучения	Очная	Срок получения СПО по ППССЗ:	3 г 10 мес	год начала подготовки по УП	2020
профиль получаемого профессионального образования	социально-экономический <i>при реализации программы среднего общего образования</i>				
Приказ об утверждении ФГОС	от	09.12.2016	№	1565	

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2	1	424	138	274	130	144	0	0	6	0	6	0	0	66	208	0	0	0	0
ЕН.01	Химия		-,Э	288	138	138	94	44			6		6			66	72				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ		34		34	34										34				
ЕН.03	Элементы высшей математики	ДЗ		102		102	2	100									102				
П	Профессиональный цикл	23	20	3264	0	2778	1492	746	32	998	78	0	90	0	0	397	410	476	863	280	352
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	7	4	657	0	609	295	314	0	0	24	0	24	0	0	253	154	28	30	108	36
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		-,Э	72		60	28	32			6		6			32	28				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов	-,ДЗ		92		92	60	32								26	66				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		-,Э	72		60	33	27			6		6			32	28				
ОП.04	Организация обслуживания	-,ДЗ		60		60	28	32								32	28				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,ДЗ		36		36	16	20													36
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	3		72		72	67	5												72	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ		36		36	-34	70												36	
ОП.08	Охрана труда		Э	42		30	20	10			6		6			30					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		64		64	22	42								64					
ОП.10	Основы калькуляции и учета		Э	47		35	17	18			6		6			35					
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		34		34	20	14								34					
ОП.12	Рисование и лепка	ДЗ		30		30	18	12											30		
ПМ.00	Профессиональные модули	16	16	2607	0	2169	1197	432	32	998	54	0	66	0	0	144	256	448	833	172	316
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		-,Эк	228	0	216	52	20	0	144	0	0	12	0	0	144	72	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	36		36	28	8								36					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			42		36	24	12					6			36					
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72		72				72						72					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		72		72				72						72					
	Экзамен по ПМ			6									6								
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		-,Эк	346	0	328	64	48	16	216	6	0	6	0	0	0	184	144	0	0	0

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		Эк	324	0	294	62	52	0	180	18	0	6	0	0	0	0	0	294	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Э	30		30	18	12											30		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			108		84	44	40				18		6						84	
УП.05	Учебная практика	ДЗ		72		72				72									72		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		108		108				108									108		
	Экзамен по ПМ			6									6								
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Эк	254	0	236	194	42	16	106	6	0	6	0	0	0	0	0	236	0	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		Э	140		128	86	42	16		6		6						128		
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		108		108	108			106									108		
	Экзамен по ПМ			6									6								
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)		-,КЭ	673	0	475	331	144	0	70	6	0	6	0	0	0	0	0	231	172	72
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		-,Э	343		331	187	144			6		6						231	100	
УП.07	Учебная практика	-ДЗ		180		180	180			250										180	
ПП.07	Производственная практика	ДЗ		144		144	144			70										72	72
	Экзамен по ПМ			6									6								
ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)		-,КЭ	370	0	244	178	66	0	34	6	0	6	0	0	0	0	0	0	0	244
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		Э	184		172	106	66			6		6								172
УП.08	Учебная практика	ДЗ		108		108	108			106											108
ПП.08	Производственная практика	ДЗ		72		72	72			34											72
	Экзамен по ПМ			6									6								
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																	
	Всего теоретического обучения			3852										594	810	486	630	234	522	342	234
УП	Учебная практика			576										0	0	72	72	72	72	180	108
ПП	Производственная практика			828										0	0	0	72	252	288	72	144
ПДП	Преддипломная практика			144																	144
ПА	Промежуточная аттестация и консультации			324										18	54	54	90	54	18	18	18
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																	216
	Объем образовательной программы (ак.час.)			5940										612	864	612	864	612	900	612	864