

Министерство образования Саратовской области

Утверждено
приказ № 101/1 от 01.06.2023 г.
и.о.директора Сергеева И.В.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГАПОУ СО "Аткарский политехнический колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15	Поварское и кондитерское дело				
<i>код</i>	<i>наименование специальности</i>				
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	2023
профиль получаемого профессионального образования	социально-экономический				
	<i>при реализации программы среднего общего образования</i>				
Приказ об утверждении ФГОС	от 09.12.2016	№ 1565			

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежут. аттестации		Объём образовательной программы (ак.час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Зачёты	Экзамены	Всего	Самостоятельная учебная работа	нагрузка во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	УП, ПП, ПДП	Консультации	Практическая подготовка	ПА / ГИА	1 сем. / 16,5 + 0	1 сем. / 23,5 + 0	1 сем. / 12,5 + 4	1 сем. / 18,5 + 5	1 сем. / 11,5 + 5	1 сем. / 9 + 14	1 сем. / 10,5 + 6	1 сем. / 7,5 + 10
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ОУП.00	Общеобразовательный цикл	5	2	1476	0	1440	744	696	0	0	4	0	32	594	846	0	0	0	0	0	
ОУП.01	Русский язык		Э	72		63	33	30			1		8	63							
ОУП.02	Литература	-ДЗ		108		108	68	40							108						
ОУП.03	Иностранный язык	-,3		72		72	2	70						72							
ОУП.04	История	-ДЗ		136		136	90	46						64	72						
ОУП.05	Обществознание			72		72	72								72						
ОУП.06	География	-ДЗ		72		72	52	20							72						
ОУП.07	Математика		-,Э	232		223	113	110			1		8	88	135						
ОУП.08	Информатика	-ДЗ		144		144	76	68						54	90						
ОУП.09	Физическая культура	-ДЗ		72		72	4	68						32	40						
ОУП.10	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ		68		68	58	10						38	30						
ОУП.11	Физика	-ДЗ		108		108	70	38						48	60						
ОУП.12	Химия	-ДЗ	-,Э	144		135	45	90			1		8		135						
ОУП.13	Биология	3,ДЗ	-,Э	144		135	55	80			1		8	135							
ЭК	Индивидуальный проект Деловая культура	-ДЗ		32		32	6	26							32						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5		526	10	516	316	200	0	0	0	0	0	0	0	112	100	110	20	76	98
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ		40		40	40											40			
ОГСЭ.02	История	ДЗ		46		46	46									46					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ		148		148	0	148								40	62	46			
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ		160	10	150	150									26	38	24	20	22	20
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ		78		78	38	40													78
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	-ДЗ		54		54	42	12													54
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2		256	16	240	92	148	0	0	0	0	0	0	0	96	144	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	ДЗ		96		96	48	48								96					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ		52	16	36	36										36				
ЕН.03	Элементы высшей математики	ДЗ		108		108	8	100									108				
П	Общепрофессиональный цикл			774	10	764	436	328	0	0	0	0	0	0	0	170	314	142	0	98	40
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ		72		72	38	34									72				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-ДЗ		92		92	56	36								30	62				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-ДЗ		72		72	42	30									72				
ОП.04	Организация обслуживания	-ДЗ		72		72	32	40									72				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-ДЗ		74		74	42	32										74			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-ДЗ		76		76	64	12												36	40
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-ДЗ		68		68	38	30										68			

ОП.08	Охрана труда	-ДЗ		46	10	36	22	14							36						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		68		68	26	42							68						
ОП.10	Основы калькуляции и учета	ДЗ		36		36	18	18							36						
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		36		36	20	16								36					
ОП.12	Рисование и лепка	ДЗ		62		62	38	24											62		
ПМ.00	Профессиональный цикл	16		2540	0	2422	556	426	20	1386	12	1386	106	0	0	216	288	306	304	204	348
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			234	0	216	42	30	0	144	2	144	16	0	0	216	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-,Э	36		36	16	20							36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			46		36	26	10			2		8			36					
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72		72				72		72				72					
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		72		72				72		72				72					
	Экзамен по ПМ.01			8		0							8								
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			306	0	288	92	16	0	180	2	180	16	0	0	0	288	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-,Э	36		36	28	8								36					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			82		72	64	8			2		8				72				
УП.02	Учебная практика	ДЗ		72		72				72		72				72					
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		108		108				108		108				108					
	Экзамен по ПМ.02			8		0							8								
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			234	0	216	42	30	0	144	0	144	18	0	0	0	0	216	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-,Э	42		36	24	12					6					36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-,Э	42		36	18	18					6					36			
УП.03	Учебная практика	ДЗ		36		36				36		36						36			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		108		108				108		108						108			
	Экзамен по ПМ.03			6		0							6								
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			204	0	198	60	30	0	108	0	108	6	0	0	0	0	90	0	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ		36		36	24	12										36			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ		54		54	36	18										54			
УП.04	Учебная практика	ДЗ		36		36				36		36						36			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		72		72				72		72								72	
	Экзамен по ПМ.04			6		0							6								

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			274	0	268	46	42	0	180	0	180	6	0	0	0	0	0	88	0	0	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ		30		30	18	12											30			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ		58		58	28	30											58			
УП.05	Учебная практика	ДЗ		72		72				72		72							72			
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		108		108				108		108							108			
	Экзамен по ПМ.05			6		0							6									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			364	0	348	54	78	0	162	4	162	12	0	0	0	0	0	0	0	348	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э		142		132	54	78			4		6								132	
УП.06	Учебная практика			108		108				54		54									108	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		108		108				108		108									108	
	Экзамен по ПМ.06			6		0							6									
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)		КЭ	492	0	468	110	106	20	252	4	252	20	0	0	0	0	0	0	216	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар			226		216	110	106	20		4		6							216		
УП.07	Учебная практика	-ДЗ		108		108				108		108								108		
ПП.07	Производственная практика	ДЗ		144		144				144		144								144		
	Экзамен по ПМ.07			14		0							14									
ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)		КЭ	432	0	420	110	94	0	216	0	216	12	0	0	0	0	0	0	204	0	
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			210		204	110	94					6							204		
УП.08	Учебная практика	ДЗ		108		108				108		108								108		
ПП.08	Производственная практика	ДЗ		108		108				108		108								108		
	Экзамен по ПМ.08			6		0							6									
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ		144		144				144												144
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216		216							216									216
	Всего теоретического обучения			3942										594	846	450	666	414	324	378	270	
УП	Учебная практика			612										0	0	72	72	72	180	108	108	
ПП	Производственная практика			828										0	0	72	108	108	324	108	108	
ПДП	Преддипломная практика			144																		144
ПА	Промежуточная аттестация и консультации			4,5 нед										18	18	18	18	18	36	18	18	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																		216
Итого:				5904										612	864	612	864	612	864	612	864	
СР	Самостоятельная работа			36												10	16	10				
Объём образовательной программы (ак.час.)				5940										612	864	622	880	622	864	612	864	