

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Спасский политехнический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель

ООО «Гурман»

Митина Н.М. Митина

«18» февраля 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ

«Спасский политехникум»

Алимов М.А. Алимов

«18» февраля 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года и 10 месяцев на базе
основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	-	-	-	2	-	11	52
II курс	31	4	4	-	2	-	11	52
III курс	26	8,3	5,7	-	2	-	10	52
IV курс	18	4,7	7,3	4	1	6	2	43
Всего	114	17	17	4	7	6	34	199

Месяцы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
(даты)	1-4	7-11	14-18	21-25	28.09-2.10	5-9	12-16	19-23	26-30	2-6	9-13	16-20	23-27	30.11-4.12	7-11	14-18	21-25	28-01.01
I курс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	А	К
II курс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	А	К
III курс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	УП	УП	УП	УП	ПР	ПР	А	К
IV курс	т	т	т	т	т	т	т	т	т	УП	т	ПР	ПР	ПР	т	т	А	К

Месяцы	Январь				Февраль				Март				Апрель				
Недели	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
(даты)	4-8	11-15	18-22	25-29	1-5	8-12	15-19	22-26	1-5	8-12	15-19	22-26	29-2.04	5-9	12-16	19-23	26-30
I курс	К	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т
II курс	К	т	т	т	т	т	т	т	т	УП	УП	ПР	ПР	т	т	т	т
III курс	К	т	т	т	т	т	т	УП	УП	ПР	ПР	т	т	т	т	т	т
IV курс	К	ПР	ПР	ПР	УП	УП	УП	ПР	т	т	т	т	т	т	УП	ПР	ПР

Месяцы	Май				Июнь				Июль				Август				
Недели	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
(даты)	3-7	10-14	17-21	24-28	31.05-4.06	7-11	14-18	21-25	28.06-2.07	5-9	12-16	19-23	26-30	2-6	9-13	16-20	23-27
I курс	т	т	т	т	т	т	т	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II курс	т	т	т	УП	УП	ПР	ПР	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III курс	т	т	т	т	А	УП	УП	ПР	ПР	К	К	К	К	К	К	К	К
IV курс	ПР	ПР	П	П	П	П	ГИА	ГИА									

Условные обозначения:

т

Теоретическое
Обучение

УП

Учебная
практика

ПР

Производственная
практика

ПП

Преддипломная
практика

А

Промежуточная
аттестация

К

Каникулы

П

Подготовка к ГИА

ГИА

Государственная
итоговая
аттестация

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы и условия реализации по модулям/диф. занятиям	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			Всего	во взаимодействии с преподавателем, в т. ч.			Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий	Курсовых работ		1 сем. 16 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 15 нед.	5 сем. 10 нед.	6 сем. 16 нед.	7 сем. 12 нед.	8 сем. 6 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Объем образовательной программы по учебным циклам	17/7/26	4104	1786	2208	60	50	576	828	576	540	360	576	432	216
УУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	3/0/10	1404	604	800			576	828						
	Базовые учебные дисциплины	1/0/4	655	241	414			240	415						
УУД.01	Русский язык	-Э	78	20	58			30	48						
УУД.01	Литература	-ДЗ	117	40	77			42	75						
УУД.02	Иностранный язык	3..3	117	17	100			48	69						
УУД.03	История	-ДЗ	117	10	10			48	69						
УУД.04	Физическая культура	3..3	117	7	110			48	69						
УУД.05	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	70	30	40			24	46						
УУД.06	Астрономия	ДЗ	39	20	19				39						
	Профильные учебные дисциплины	2/0/2	491	221	270			190	301						
УУД.07	Математика	-Э	234	121	113			96	138						
УУД.08	Информатика	-ДЗ	100	20	80			30	70						
УУД.09	Экономика	Э	72	40	32			30	42						
УУД.10	Право	-ДЗ	85	40	45			34	51						
	По выбору из обязательных предметных областей	0/0/4	258	142	116			146	112						

Д.11	Обществознание	-ДЗ	78	58	20			30	48						
ОУД.12	Естествознание	-ДЗ	108	54	54			44	64						
ОУД.13	География	ДЗ	36	20	16			36							
ОУД.14	Основы проектной деятельности	ДЗ	36	10	26			36							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/0/5	468	110	352	0	6	0	0	160	64	44	120	52	28
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	48	48	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.02	История	ДЗ	48	42	0	0	6	0	0	48	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3.3.3.3.3. ДЗ	164	0	164					32	32	22	38	26	14
ОГСЭ.04	Психология общения	ДЗ	44	18	26								44		
ОГСЭ.05	Физическая культура	3.3.3.3.3. ДЗ	164	2	162					32	32	22	38	26	14
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/0/2	180	124	48	0	8			144	36	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	ДЗ	144	100	36		8			144					
ЕН.01	Экологические основы природопользования	ДЗ	36	24	12						36				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	4/0/5	742	328	378	20	16			272	162	100	208	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	64	38	26					64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	96	40	48		8			96					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	64	38	26					64					
ОП.04	Организация обслуживания	Э	64	26	26						64				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	-Э	116	58	50	20					36	80			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	128	60	60		8						128		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	94	20	74						94				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	28	20					48					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	20	48						68				

1.00	Профессиональный учебный цикл		1310	630	630	40	20	0	0	0	278	216	248	380	188
ПМ.00	Профессиональные модули	0/8/27													
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Эм	96	46	48		2				96				
1ДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36	17	18		1				36				
1ДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	60	29	30		1				60				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72								72				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	60								60				
ЭК	Экзамен квалификационный		12								12				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эм	216	96	98	20	2					216			
1ДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36	17	18		1				36				
1ДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	180	79	80	20	1				180				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	132								132				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72								72				
ЭК	Экзамен квалификационный		12								12				

ПП.01	Производственная практика	ДЗ	36											36	
ЭК	Экзамен квалификационный		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	Эм	358	176	180	0	2							266	92
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	36	17	18		1							36	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	322	159	162		1							230	92
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72											36	36
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	96												96
ЭК	Экзамен квалификационный		12												12
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Эм	96	38	28	20	10								96
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	96	38	28	20	10								96
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36												36
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	96												96
ЭК	Экзамен квалификационный		12												12
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар»	Эм	182	90	92	0	0					182			
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии «Повар»	ДЗ	182	90	92							182			

