ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00D442D89B474AB22730FA226F0DFADBE8
Владелец: Шутова Светлана Дмитриевна
Действителен: с 19.09.2022 до 13.12.2023

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области

«Слободотуринский аграрно-экономический техникум»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Период обучения 2023-2027 гг.

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения- очная
Нормативный срок обучения – 3 года. и 10 мес.
на базе основного общего образования

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Курсы	**Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам**	**Учебная практика**	**Производственная практика**		**Промежуточная аттестация**	**Государственная (итоговая) аттестация**	**Каникулы**	**Всего (по курсам)**
			по профилю профессии/специальности	**преддипломная** *(для СПО)*				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	1476/41	-	-	-	-	-	11	52
II курс	1044/29	216/6	180/5	-	1		11	52
III курс	900/25	252/7	324/9	-	1		10	52
IV курс	720/20	144/4	216/6	4	1	6	2	43
Всего	**4140/115**	**612/17**	**720/20**	**4**	**3**	**6**	**34**	**199**
		1332/37		**144**	**108**	**216**		

165 нед 5940 ч

3. План учебного процесса для ОПОП ППКРС: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование	Форма ПА	Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в часах					I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Теоретические занятия	Лаб. и практ. занятий	Практики	Самостоятельная	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 22 нед.
Обязательная часть образовательной программы																	
Блок ООД (10-11 классы)			**1476**		**506**	**932**			**38**	**708**	**680**	**88**					
ООД.01	Русский язык	Э	72		20	46			6	36	36						
ООД.02	Литература	ДЗ	108		40	66			2	54	54						
ООД.03	История	ДЗ	136		56	78			2	68	68						
ООД.04	Обществознание	ДЗ	108		40	66			2	36	36	36					
ООД.05	География	ДЗ	108		40	66			2	52	56						
ООД.06	Иностранный язык	ДЗ	144			142			2	72	72						
ООД.07	Математика	Э	232		100	126			6	90	90	52					
ООД.08	Информатика	Э	144		60	78			6	72	72						
ООД.09	Физическая культура	ДЗ	72			70			2	36	36						
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68		40	26			2	34	34						
ООД.11	Физика	ДЗ	108		40	66			2	54	54						
ООД.12	Химия	ДЗ	72		30	40			2	36	36						
ООД.13	Биология		72		30	40			2	36	36						
Индивидуальный проект			32		10	22				32							
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл			**542**		**74**	**442**		**12**	**14**			**116**	**80**	**166**	**116**	**34**	**30**
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	36		12	20		2	2					36			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	36		12	20		2	2			36					

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	**Э**	164			158		2	4			40	40	40	44		
ОГСЭ.04	Физическая культура+ **В 60**	**ДЗ**	224		20	200		2	2			40	40	40	40	34	30
ОГСЭ.05	Психология общения	**ДЗ**	32		10	18		2	2						32		
ОГСЭ.06 В	***Русский язык и культура речи***	**ДЗ**	50		20	26		2	2					50			
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**220**		**88**	**118**		**6**	**8**			**92**	**92**	**36**			
ЕН.01	Химия	Э	144		60	78		2	4			72	72				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	36		12	20		2	2					36			
ЕН.03	***Математика***	ДЗ	40		16	20		2	2			20	20				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**1176**					**38**	**54**		**88**	**158**	**216**	**128**	**116**	**318**	**152**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	64		28	30		2	4			32	32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	80		34	40		2	4					40	40		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	80		34	40		2	4		56	24					
ОП.04	Организация обслуживания	Э	64		28	30		2	4							32	32
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	96		40	50		2	4				38	58			
ОП.06	Правовые основы профессиональной	ДЗ	32		10	18		2	2							32	

	деятельности																
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96		42	50		2	2			48	48				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	32		10	18		2	2		32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68		28	36		2	2			34	34				
ОП.10	***Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний***	ДЗ	60		26	30		2	2					30	30		
ОП.12	***Предпринимательская деятельность в общественном питании***	Э	40		14	20		2	4							20	20
ОП.13	***Бухгалтерский учет и калькуляция в общественном питании***	ДЗ	60		26	30		2	2							30	30
ОП.14	***Метрология и стандартизация***	ДЗ	48		20	24		2	2			, 20	28				
ОП.15	***Пищевые и биологически активные добавки***	ДЗ	36		12	20		2	2				36				
ОП.16	***Организация приготовления блюд национальной кухни***	Э	80		34	40		2	4						46	34	
ОП.17	***Организация процесса переработки и переработка продукции растениеводства***	ДЗ	80		34	42		2	2							40	40
ОП.18	***Основы исследовательской деятельности***	ДЗ	60		26	30		2	2							30	30
ОП.19	***Контроль качества продукции общественного питания***	Э	50		20	24		2	4							50	
ОП.20	***Кулинарный дизайн***	ДЗ	50		20	26		2	2							50	

П.00	**Профессиональный цикл**		**726**	**1332**	**280**	**334**	**1332**	**22**	**90**			**108**	**94**	**126**	**212**	**96**	**90**
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**726**	**1332**	**280**	**334**	**1332**	**22**	**90**			**108**	**94**	**126**	**212**	**96**	**90**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**Э(к)**	**108**	**144**	**44**	**48**	**144**	**2**	**14**			**108**					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	50		22	23		1	4			50					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		52		22	25		1	4			52					
УП.01		ДЗ		72			72					72					
ПП.01				72			72					72					
Э(К)			6						6			6					
ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного**	Э(к)	**126**	**252**	**48**	**60**	**252**	**4**	**14**					**126**			

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*Э*	*44*		*18*	*20*		*2*	*4*					44			
МДК.02. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		*76*		*30*	*40*		*2*	*4*					*76*			
УП.02		*ДЗ*		*108*			*108*							*108*			
ПП.02				144			144							**144**			
Э(К)			6						6					6			
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**	**Э(к)**	**108**	**180**	**40**	**50**	**180**	**4**	**14**						**108**		

	обслуживания																
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**Э**	50		20	24		2	4						50		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	52		20	26		2	4						52		
УП.03		ДЗ		72			72								72		
ПП.03		ДЗ		108			108								108		
Э(К)			**6**						**6**						**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**	**Э(к)**	**104**	**144**	**36**	**50**	**144**	**4**	**14**						**104**		
МДК.04.	Организация процессов приготовления, подготовки	**Э**	40		14	20		2	4						40		

01	к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	58		22	30		2	4						58		
УП.04		ДЗ		72			72								72		
ПП.04		ДЗ		72			72								72		
Э(К)			6						6						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**	**Э(к)**	**96**	**180**	**34**	**44**	**180**	**4**	**14**							**96**	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	40		14	20		2	4							40	

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		50		20	24		2	4							50	
УП.05		ДЗ		72			72									72	
ПП.05				108			108									108	
Э(К)			6						6							6	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	Э(к)	**90**	**180**	**38**	**40**	**180**	**2**	**10**								**90**
МДК. 05.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	84		38	40		2	4								84
УП.06		ДЗ		72			72										72
ПП.06				108			108										108
Э(К)			6						6								6
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии рабочих «Повар»**	Э(к)	**94**	**252**	**40**	**42**	**252**	**2**	**10**				**94**				
МДК 07.01	*Технология приготовления простой кулинарной продукции*	Э	88		40	42		2	4				88				
УП.07		ДЗ		144			144						144				

ПП.07		ДЗ		108			108						108				
Э(К)			6						6				6				
ПДП	**Преддипломная практика**		144														144
	ВСЕГО		***4140***							***708***	***768***	***562***	***482***	***456***	***444***	***448***	***272***
ГИА	Государственная итоговая аттестация		**6 нед**														**6 нед.**
Государственная (итоговая) аттестация: -демонстрационного экзамен; -выпускная квалификационная работа (дипломный проект)					Всего	дисциплин и МДК				708	768	562	482	456	444	448	272
						учебной практики				-	-	72	144	108	144	72	72
						производственной практики						72	108	144	180	108	108
						экзаменов (в т. ч. (квалификационных))				-	2	4	4	3	5	4	4
						диф				-	9	3	6	4	4	3	5

		ф. зачетов											
		зачетов											