ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы

среднего профессионального образования

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 2020-2024 гг.

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения- очная

Срок получения образования– 3 года и 10 мес.

на базе основного образования

Профиль профессионального образования:

Социально-экономический профиль

Сводные данные по бюджету времени 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 специальности	**преддипломная**				
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**
I курс	39 н.-1404 ч.	2 н.-72 ч.	-				11	52
II курс	28 н.-1008 ч.	5 н.-180 ч.	8 н.- 288 ч.				11	52
III курс	30 н.-1080 ч.	6 н.-216 ч.	6 н.-216 ч.				10	52
IV курс	21 н. 756 ч.	4 н.-144 ч.	6 н.-216 ч	4		6	2	43
Всего	118 н.- 4248 ч.	**17н.-612 ч.**	**20 н.-720 ч.**	**4 н. 144 ч.**		**6 н. 216 ч.**	**34**	**199**
	118	**37 н.-1332 ч.**		**4 н. 144 ч.**		**6 н. 216 ч.**	**34**	**199**

118+37+4+6=<u>165</u> н.+34 =<u>199 н.</u>

2. План учебного процесса

2.1 План учебного процесса 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации[i]		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам[ii] и семестрам[iii] (час. в семестр)							
					самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс			
							Нагрузка на дисциплины и МДК													
							в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК[vi]													
		Зачеты	Экзамены			всего учебных занятий	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./ трим. **нед.[iv]	2 сем./трим. .[v]*нед.	3 сем./ трим. ** нед.	4 сем./трим. ** нед.	5 сем./трим.** нед.	6 сем./ трим.** нед.	7 семестр	8 семестр

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
	Общеобразовательные учебные дисциплины			**1476**	**0**	**1476**	**594**	**810**	**0**	**0**	54	**18**	**558**	**672**	**125**	**121**	**0**	**0**		
	Общие			**886**	**0**	**886**	**358**	**492**			**24**	**12**	**358**	**410**	**66**	**52**	**0**	**0**		
ОУД.01	Русский язык		**2**	90		90	39	39			6	6	40	50						
ОУД. 02	Литература	**2**		121		121	58	59			4		60	61						
ОУД.03	Иностранный язык	**2**		121		121	59	58			4		60	61						
ОУД. 04	Математика		4	246		246	94	140			6	6	68	60	66	52				
ОУД.05	История	**2**		119		119	59	58			2		50	69						
ОУД.06	Физическая культура	**2**		117		117	15	102					50	67						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	**2**		72		72	34	36			2		30	42						
	По выбору из обязательных предметных областей			**551**		**551**	**217**	**298**			**30**	**6**	**200**	**262**	**40**	**49**				
ОУД.08	Информатика	**2**		104		104	50	50			4		50	54						
ОУД.09	Обществознание	2		82		82	32	46			4		40	42						

ОУД.10	Экономика	**2**		76		76	28	44			4		30	46						
ОУД.13	Право	4		89		89	35	50			4				40	49				
ОУД.14	Естествознание		2	84		84	44	40			4	6	40	44						
ОУД.15	География	**1**		40		40	14	22			4		40							
ОУД.16	Экология	**2**		40		40	14	22			4			40						
ОУД.17	Астрономия	**2**		36		36	16	20			2			36						
	Дополнительные			**39**		**39**	**17**	**20**							**19**	**20**				
УД.15	Родная литература	**4**		39		39	19	20							19	20				
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**			**542**	**16**	**526**	**125**	**401**							**80**	**82**	**136**	**180**	**40**	**24**
ОГСЭ.01	Основы философии	6		36	1	35	35	-										36		
ОГСЭ.02	История	5		36	1	35	35	-									36			

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6		164	5	159	-	159							40	42	40	42		
ОГСЭ.04	Физическая культура+ **В 60**	8		224	6	218	6	212							40	40	40	40	40	24
ОГСЭ.05	Психология общения	***6***		***32***	***1***	***31***	***31***	**-**										***32***		
ОГСЭ.06 В	***Русский язык и культура речи***	***6***		***50***	***2***	***48***	***18***	***30***									***20***	***30***		
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**			**220**	**6**	**214**	**149**	**65**							**48**	**48**	**68**	**56**		
ЕН.01	Химия		5	144	4	140	104	36							48	48	48			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	6		36	1	35	35	-										36		
ЕН.03	***Математика***	***6***		***40***	***1***	***39***	***10***	***29***									***20***	***20***		
П.00	**Профессиональный цикл**			**3342**									**20**	**226**	**578**	**394**	**544**	**528**	**642**	**410**

ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**			**1304**	**41**	**1263**	**545**	**718**					**20**	**110**	**106**	**126**	**242**	**206**	**284**	**212**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4	64	2	62	30	32							32	32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		5	96	3	93	59	34								44	52			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		3	64	2	62	35	27					20	44						
ОП.04	Организация обслуживания		6	64	2	62	28	34											32	32
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8	96	3	93	51	42											40	56
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7	32	1	31	26	5										32		

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6	96	3	93	21	72									40	56		
ОП.08	Охрана труда		2	32	1	31	21	10						32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4		68	2	66	18	48						34	34					
ОП.10	***Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний***	4		90	3	87	42	45							40	50				
ОП.11	***Дистанционные образовательные технологии***	***6***		***80***	***3***	***77***	41	36									40	40		
ОП.12	***Предпринимательская деятельность в общественном питании***	***7***		***36***	***1***	***35***	10	25											36	
ОП.13	***Бухгалтерский учет и калькуляция в общественном питании***	***6***		***60***	***2***	***58***	18	40									30	30		

ОП.14	***Метрология и стандартизация***	***5***		***48***	***1***	***47***	20	27									48			
ОП.15	***Пищевые и биологически активные добавки***	***7***		***36***	***1***	***35***	20	15											36	
ОП.16	***Организация приготовления блюд национальной кухни***		***8***	***120***	***4***	***116***	40	76										48	50	22
ОП.17	***Организация процесса переработки и переработка продукции растениеводства***	**8**		***80***	***2***	***78***	18	60											60	20
ОП.18	***Основы исследовательской деятельности***	***8***		***60***	***2***	***58***	18	40										30	30	
ОП.19	***Контроль качества продукции общественного питания***	***8***		***36***	***1***	***35***	15	20												36

ОП.20	***Кулинарный дизайн***	***8***		***46***	***2***	***44***	14	30												46
ПМ.00	**Профессиональные модули +**			**2038**	**19**	**2019**	**333**	**312**	**60**	**1332**		**42**	**-**	**160**	**507**	**234**	**302**	**322**	**358**	**200**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**			**238**	**2**	**236**	**46**	**40**		**144**		**6**		**115**	**123**					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	43	1	42	22	20						43						

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			45	1	44	24	20							45					
УП.01		*2*		*72*		*72*				*72*				*72*						
ПП.01		***3***		*72*		*72*				*72*					*72*					
Э(К)			**3**	6		6						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**			**384**	**3**	**381**	**63**	**60**		**252**		**6**			**384**					

МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3	44	1	43	23	20							44					
МДК.02. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			82	2	80	40	40							82					
УП.02		*3*		*108*		*108*				*108*					*108*					
ПП.02		*3*		*144*		*144*				*144*					*144*					
Э(К)			3	6		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 обслуживания**			**272**	**2**	**270**	**40**	**44**	**30**	**180**		**6**					**272**			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	43	1	42	20	22	30								43			

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			43	1	42	20	22									43			
УП.03		*5*		*72*		*72*				*72*							*72*			
ПП.03		*5*		*108*		*108*				*108*							*108*			
Э(К)			5	6		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**			**234**	**2**	**232**	**40**	**42**		**144**		**6**				**234**				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4	41	1	40	20	20								41				

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			43	1	42	20	22								43				
УП.04		*4*		*72*		*72*				*72*						*72*				
ПП.04		*4*		*72*		*72*				*72*						*72*				
Э(К)			4	6		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**			**282**	**3**	**279**	**50**	**43**		**180**		**6**								**282**	

МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	39	1	38	20	18											39	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			57	2	55	30	25											57	
УП.05		*7*		*72*		*72*				*72*									*72*	
ПП.05				*108*		*108*				*108*									*108*	
Э(К)			7	6		6						6							6	

ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**			**276**	**3**	**273**	**44**	**43**	**30**	**180**		**6**							**76**	**200**
МДК. 06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8	90	3	87	44	43	30										40	50
УП.06		*8*		*72*		*72*				*72*									*36*	*36*
ПП.06		*8*		*108*		*108*				*108*										*108*
Э(К)			*8*	*6*	*6*							*6*								*6*
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии рабочих «Повар»**			**352**	**4**	**348**	**50**	**40**		**252**		**6**					**30**	**322**		
МДК 07.01	*Технология приготовления простой кулинарной продукции*		6	94	4	90	50	40									30	64		
УП.07		*6*		*144*		*144*				*144*								*144*		

ПП.07		*6*		*108*		*108*				*108*								*108*		
Э(К)			*6*	*6*	*6*							*6*						*6*		
ПДП	**Преддипломная практика**			4 н.																4 н.
	Промежуточная аттестация																			
Самостоятельная работа																				
Всего				**5580**									**598**	**878**	**831**	**645**	**748**	**764**	**682**	**434**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			6 н																6 н.
Консультации [vii]на учебную группу всего 54 час. **Государственная (итоговая) аттестация** **1. Программа обучения по специальности** 1.1. Дипломный проект (работа) Выполнение дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.) Защита дипломного проекта (работы) с _____ по _____ (всего ** нед.) Выполнение демонстрационного экзамена						**Всего**	дисциплин и МДК						598	806	507	501	568	512	466	290
							учебной практики							72	108	72	72	144	108	36
							производств. практики								216	72	108	108	108	108
							преддипломн. практики													144
							экзаменов						0	4	4	4	4	4	3	4

1.2. Государственные экзамены (при их наличии в том числе в виде демонстрационного экзамена) – N, перечислить наименования: _____		зачетов					1	9	3	6	4	5	3	7

Условные обозначения

---

[i] *Учебные дисциплины и профессиональные модули, в т. ч. введенные за счет часов вариативной части ОПОП, являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации; для общепрофессиональных дисциплин, дисциплин циклов ОГСЭ и ЕН, профессиональных модулей возможны дополнительные промежуточные аттестации (по усмотрению ОУ):*

- по дисциплинам общеобразовательного цикла рекомендуемые формы промежуточной аттестации – З (зачет)) или Э (экзамен);

- по дисциплинам профессионального цикла и циклов ОГСЭ и ЕН рекомендуемые формы промежуточной аттестации – З (зачет), Э (экзамен);

– промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК – зачет или экзамен, по учебной и производственной практике – зачет) проводится по усмотрению образовательного учреждения при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачетов (суммарно не более 10 в каждом учебном году, без учета зачетов по физической культуре);

- по профессиональным модулям обязательная форма промежуточной аттестации – Эм (экзамен по модулю) который должен учитываться при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле;

Выбранные формы аттестации для учебных дисциплин указываются в соответствующих строках колонки 3 через запятую по количеству семестров изучения в последовательности их применения либо знаком «-» фиксируется факт их отсутствия, если в некоторых семестрах промежуточная аттестация не предусмотрена; в строках циклов и модулей указывается суммарное количество каждой из форм аттестации через слеш (косую черту) либо знаком «-» фиксируется факт их отсутствия (см. примеры).

[ii] *Нумерация курсов всегда начинается с первого, независимо от образовательной базы (основное общее или среднее общее образование).*

[iii] *Следует оставить количество столбцов в соответствии с реальным количеством семестров.*

[iv] *В заголовках столбцов, начиная с 13 и до конца таблицы, следует указывать суммарное количество недель теоретического обучения и недель учебной и производственной практики.*

[v] *В заголовках столбцов, начиная с 13 и до конца таблицы, следует указывать суммарное количество недель теоретического обучения и недель учебной и производственной практики.*

[vi] *Рекомендуемый объем обязательной аудиторной нагрузки по каждой учебной дисциплине и каждому МДК составляет не менее 32 часов во взаимодействии с преподавателем за весь курс изучения.*

[vii] Консультации по общеобразовательному циклу отводятся за счет времени отводимого на дисциплины.