

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственного автономного профессионального образовательного
учреждения Свердловской области

*«Слободотуринский аграрно-экономический техникум им. Героя
Российской Федерации А.Ю. Боровикова»»*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Период обучения 2025-2029 гг.

Квалификация: специалист поварского и кондитерского дела

Форма обучения- очная

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2025-2029 г.

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	Все (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная (для СПО)				
I курс	33 н.-1188 ч.	2 н.-72 ч.	6 н.-216 ч.				11	52
II курс	35 н.-1260 ч.	4 н.-144 ч.	2 н.-72 ч.				11	52
III курс	18 н.-648 ч.	4 н.-144 ч.	20 н.-720 ч.				10	52
IV курс	26 н.-936 ч.	3 н.-108 ч.	6 н.-216 ч.			216 ч	2	43
Всего	112 н.-4032 ч.	13 н.-468 ч.	34 н.-1224 ч.	-		216 ч.	34	199 н

Всего 5940 ч.-165 н.

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся										Распределение обязательной аудиторной нагрузки											
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	вариативная составляющая	Обязательная аудиторная					промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			
							всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.					самостоятельная работа	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	самостоятельная работа	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	самостоятельная работа	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели	самостоятельная работа	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недели	
								теорет. обучение	практическое обучение	лабораторные занятия	курсовая работа индивидуальный проект														
ОЦ.00	Общеобразовательный цикл		0/10/3	1476	0	0	1476	792	608	0	32	6	38	0	290	498	0	358	330	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Общие образовательные дисциплины		0/10/3	1476	0	0	1476	792	608	0	32	6	38	0	290	498	0	358	330	0	0	0	0	0	0
ООД.01.01.	Русский язык	1	Э	72			72	44	20			2	6		72										
ООД.01.02.	Литература	2	дз	108			108	64	42				2			108									
ООД.01.03.	История	4	дз	136			136	102	32				2				50	86							
ООД.01.04.	Обществознание	2	дз	72			72	48	22				2			72									
ООД.01.05	География	2	дз	72			72	38	32				2			72									
ООД.01.06.	Иностранный язык	3	дз	144			144	86	56				2		44	50		50							
ООД.01.07.	Математика	2	Э	232			232	108	116			2	6		110	122									
ООД.01.08.	Информатика	3	дз	144			144	80	62				2		34	32		78							
ООД.01.09.	Физическая культура	1,2	дз	72			72	8	62				2		30	42									
ООД.01.10.	Основы безопасности и защиты Родины	3	дз	68			68	38	28				2				68								
ООД.01.11.	Физика	4	дз	108			108	64	42				2				50	58							
ООД.01.12.	Химия	4	Э	144			144	64	72			2	6				62	82							
ООД.01.13.	Биология	4	дз	72			72	48	22				2					72							
УИ.01	Индивидуальный проект	4	дз	32			32				32							32							

	Обязательная часть циклов ОПОП																								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		2/1/1	476	0	44	476	114	348			2	12	0	0	0	0	30	30	0	148	144	0	100	24
ОГСЭ.01	Основы философии	7	дз	36			36	29	6				1											36	
ОГСЭ.02	История	6	дз	36			36	29	6				1									36			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7	Э	162			162	4	150			2	6							46	78			38	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3-8	з,з,з,з,з, дз	162			162	5	156				1					30	30		22	30		26	24
ОГСЭ.05	Психология общения	5	з	36			36	31	4				1							36					
ОГСЭ.06*	Россия-моя история	5	дз	44		44	44	16	26				2							44					
ЕН.00	Математический и естественнонаучный цикл		1/0/1	180	0	0	180	123	48			2	7	0	0	0	0	72	108	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	4	Э	144			144	92	44			2	6					72	72						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4	дз	36			36	31	4				1						36						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл														106	150		30	80		22	64		442	138
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.	6	дз	64			64	26	34			2	2									64			
ОП.02.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	Э	96			96	58	34			2	2		42	54									
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	2	дз	64			64	36	27				1			64									
ОП. 04.	Организация обслуживания	1	Э	64			64	29	34				1		64										
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	Э	96			96	50	42			2	2										60	36	
ОП. 06.	Правовые основы профессиональной деятельности	7	Э	32			32	18	10			2	2										32		
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8	дз	96			96	23	72				1										64	32	
ОП.08.	Охрана труда.	2	з	32			32	21	10				1			32									

ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности.	5	дз	68			68	19	48				1						46		22				
ОП.10.*	Кухни и традиции народов мира	7	дз	36		36	36	8	15	12			1											36	
ОП.11.*	Контроль качества продукции, услуг в общественном питании*	7	Э	38		38	38	12	23			1	2											38	
ОП.12*	Товароведение пищевых продуктов*	4	Э	64		64	64	29	32			1	2					30	34						
ОП.13*	Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/Формирование трудовой успешности*	7	з	36		36	36	13	22				1											36	
ОП.14*	Современные виды и способы оформления мучных кондитерских изделий*	7	дз	40		40	40	14	24				2											40	
ОП.15*	Организация переработки и переработка растительного сырья*	8	Э	60		60	60	18	36			2	4											30	30
ОП.16*	Финансовая грамотность, основы предпринимательской деятельности и основы антикоррупционного поведения*	7	дз	36		36	36	12	22				2											36	
ОП.17*	Калькуляция, учет и документационное обеспечение в общественном питании*	7	Э	70		70	70	20	42			2	6											70	
ОП.18*	Кулинарный дизайн*	8	дз	40		40	40	14	24				2												40
ПМ.00.	Профессиональные модули															432		230	208		294	840		324	226
	в том числе МДК															144		158	64		78	192		180	46
	УП, ПП															288		72	144		216	648		144	180
	в т.ч. учебная практика															72		72	72		36	108		36	72
	производственная практика															216		0	72		180	540		108	108

ПМ.01.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		2/0/1	222	0	4	222	16	188	8	0	2	8	0	0	0	0	144	78	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01.	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов.	3	Э	36		4	36	6	30				0					36							
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			36			36	10	14	8		2	2						36						
УП ПМ 01.	Учебная практика	3	дз	72			72		72									72							
ПП. ПМ 01.	Производственная практика	4	дз	72			72		72									0	72						
ПА	Э(к)			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		2/0/2	546	0	204	546	48	40	36	16	2	8			0	0	80	136	0	180	150	0	0	
МДК 02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	4	Э	34			34	24	10									34							
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			110		24	110	24	30	36	16	2	2						46	64					

УП ПМ 02.	Учебная практика	4	дз	72			72		72									72						
ПП. ПМ 02.	Производственная практика	6	дз	324		180	324		324											180	144			
ПА	Э(к)			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		2/0/2																					
				222	0	4	222	32	164	16	0	2	8				0	0	0	108	114			
МДК 03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	Э																					
				32			32	22	10											32				
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																							
				40		4	40	10	10	16		2	2						40					
УП ПМ 03.	Учебная практика	5	дз	36			36		36										36					
ПП. ПМ 03.	Производственная практика	6	дз)	108			108		108											108				
ПА	Э(к)		6				6					6								6				

ПМ.04.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		2/0/2	186	0	4	186	32	132	12	0	2	8							0	0	186	0	0	0
МДК 04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6	Э	32			32	22	10													32			
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков,			40		4	40	10	14	12		2	2									40			
УП ПМ 04.	Учебная практика	6	з	36			36		36													36			
ПП. ПМ 04.	Производственная практика	6	з (э)	72			72		72													72			
ПА	Э(к)			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		2/0/2	402	0	132	402	36	322	30	0	2	12	0	0	0	0	0	0	0	0	402	0	0	0

МДК 05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента.	6	Э																						
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.					32			32	20	12												32		
УП ПМ 05.	Учебная практика	6	з з (э)	72			72		72												72				
ПП. ПМ 05.	Производственная практика	6		216			108	216		216											216				
ПА	Э(к)			6				6					6								6				
ПМ.06.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		1/-/1																						
				334	0		124	334	40	260	0	20	2	12	0							0	180	154	
МДК 06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8	э																						
				108			12	108	30	50	0	20											108		
МДК. 06.02*н	Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания	8																							
			40			40	40	10	30			2	6										40		
УП ПМ.06*	Учебная практика	8	з																						
				72			72	72		72													72		
ПП. ПМ 06.	Производственная практика	8	з	108			108		108													72	36		
ПА	Э(к)			6			6					6											6		
ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)		0\0\1																						
				216	0		36	216	14	166	28	0	2	6	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	
МДК 07.01.	Выполнение работ по профессии ПОВАР	1	э																						
					72			36	72	14	22	28		2	6		72								
УП ПМ 07.	Учебная практика				36				36		36						36								
ПП. ПМ 07.	Производственная практика			108			108		108						108										

ПМ. 08*	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)		0\0\1	216	0	216	216	14	166	28	0	2	6	0	0	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 08.01.	Выполнение работ по профессии КОНДИТЕР	2	э	72		72	72	14	22	28		2	6			72									
УП ПМ 08.	Учебная практика			36		36	36		36							36									
ПП. ПМ 08.	Производственная практика			108		108	108		108							108									
ПМ. 09*	Организация питания детей в образовательном учреждении			216	0	216	216	14	166	28	0	2	6											216	
МДК 09.01	Технология организации питания детей в образовательном учреждении	7	Э	72		72	72	14	22	28		2	6										72		
УП.09	Учебная практика			36		36	36		36														36		
ПП.09	Производственная практика			108		108	108		108														108		
	Итого общеобразовательному циклу														290	498		358	330		-	-		-	-
	Итого по ОПОП														396	1080		648	612		464	1048		866	388
	в т.ч. учебная практика															72		72	72		36	108		36	72
	производственная практика															216		72			180	540		108	108
	Государственная итоговая аттестация																								216
	Всего														396	1080		720	756		464	1048		866	388
1.Государственная итоговая аттестация (6 недель). Форма проведения - защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационный экзамен..															396	792		648	612		248	400		722	208
															-	72		72	72		36	108		36	72
															-	216		-	72		180	540		108	108

[illegible]