

Рассмотрено и принято
на заседании ПЦК
Протокол № 10 от 28.06.2021 г.
Председатель ПЦК
_____ Н.Г. Кони́на



Утверждаю
Директор ОГБПОУ КТТ
_____ Р.К.Гаиров
28 июня 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения - очная

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

1. Сводные данные по бюджету времени(в неделях)

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)									
Курсы	Объем образовательной программы, час						Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	Обучение по дисциплинам и МДК								
	Обучение по дисциплинам	Обучение по междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I курс	39	-	-	-	-	2	-	11	52
II курс	18,1	8,9	5	8	-	1	-	11	52
III курс	8,7	12,3	6	13	-	2	-	10	52
VI курс	8,6	10,4	3	7	4	2	6	2	43
Всего	74,4	31,6	14	28	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, час (час./нед.)	Объем образовательной программы, час (час./нед.)								Распределение обязательной нагрузки								
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.							Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Обучение по дисциплинам и МДК, час				Практика					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
				Всего	в т. ч.			учебная	производственная	Промежуточная аттестация			17 нед.	22 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	25 нед.	17 нед.	18 нед.
лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ																		
1	2		4	5	6	7	8	9	10			12	13	14	15	16	17	18	19	
	Обязательная часть учебных циклов	9/28/15	5724	3852	1917	1683	32	468	1404	252	75	612	864	612	864	612	900	612	648	
О.00	Общеобразовательный цикл	0/10/3	1404	1404	833	571	0	0	0	72	29	612	763	0	0	0	0	0	0	
ОД Б.00	Базовые дисциплины	0/8/2	945	927	560	385	0	0	0			408	519	0	0	0	0	0	0	
ОДБ.01	Русский язык	Э	42	40	18	24					2	42								
ОДБ.02	Литература	ДЗ	117	114	78	36					3	51	63							
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	78	78	24	54						34	44							
ОДБ.04	История	ДЗ	117	114	78	36					3	51	63							

ОДБ .05	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ	117	114	78	36					3	51	63						
ОДБ .06	Математика	ДЗ.Э	173	170	146	24					3	68	102						
ОДБ .07	Информатика и ИКТ	ДЗ	78	76	30	46					2	51	25						
ОДБ .08	Физическая культура	ДЗ	117	117	8	109						51	66						
ОДБ .09	ОБЖ	ДЗ	70	68	48	20					2	17	51						
Од П.00	Профильные дисциплины	0/2/1	459	459	273	186	0	0	0		11	204	244	0	0	0	0	0	0
Од П.10	Физика	-Э	156	152	62	90					4	68	84						
Од П.11	Химия	-ДЗ	156	152	104	48					4	68	84						
Од П.12	Биология	-ДЗ	147	144	96	48					3	68	76						
Од П.13	Астрономия	ДЗ	50	48	48							24	24						
Од П.14	Родной язык	ДЗ	34	34	34							34							
Од П.15	Индивидуальный проект	ДЗ	36	36	36								36						

ОГ СЭ. 00	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл	3/0/2	432	432	92	340	0	0	0	24	6	0	0	118	64	54	88	46	56
ОГС Э.01	Основы философии	3	36	34	30	4					2						34		
ОГС Э.02	История	3	36	34	30	4					2			34					
ОГС Э.03	Иностранный язык	-.-.Э	164	16 4	0	164				12				56	36	26	28	18	

ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания	Э*	64	62	34	28				6	2			32	30				
ОПД.04	Организация обслуживания	З,Э	68	66	40	26				12	2						36	30	
ОПД.05	Экономика, менеджмент и маркетинг	Э	96	94	52	42				12	2								94
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	З	32	30	26	4					2								30
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96	94	22	72					2					48	46		
ОПД.08	Охрана труда	З	32	30	20	10					2			30					
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	68	34	34								34	34				
ОПД.10	Контроль качества кулинарной продукции	З	44	42	30	12					2							30	12
ПМ.00	Профессиональ	0/14/7	3048	1160	492	432	32	468	1404	120	16	0	72	242	576	508	684	504	446

	ный цикл																		
ПМ.00	Профессиональные модули	0/13/7	2652	908	492	432	32	468	1260	120	16	0	0	242	540	472	648	468	266
ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0/2/1	272	90	70	20	0	72	108	12	2	0	0	82	188	0	0	0	0
МДК 01.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	92	90	70	20					2			82	8				
УП.01	Учебная практика	ДЗ ^к	72		0			72							72				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ ^к	108		0				108						108				
ПМ.02	Организация и ведение	0/2/1	516	224	104	104	16	108	180	24	4	0	0	160	352	0	0	0	0

3	язык	Э																	
ОГСЭ.0 4	Физическая культура	3.3.3. 3.3.Э	164	164	0	164				12				28	28	28	26	28	26
ОГСЭ.0 5	Психология общения	3	32	30	26	4					2								30
ЕН.00	Математически й и общий естественнонау чный цикл	2/1/0	180	180	142	38	0	0	0	0	6	0	0	72	68	0	34	0	0
ЕН.01	Химия	3.ДЗ	144	140	104	36					4			72	68				
ЕН.02	Экологические основы природопользов ания	3	36	34	32	2					2						34		
ОП.00	Общепрофессио нальные дисциплины	4/3/3	660	660	358	302	0	0	0	36	18	0	0	176	140	48	82	60	136
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДЗ	64	62	46	16					2			32	30				
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э*	96	94	70	24				6	2			48	46				

	процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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	ДЗ ^к	34	34	28	6								34				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,	ДЗ ^к	194	190	76	98	16			12	4			126	64			

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**																		
УП.02	Учебная практика**	ДЗ ^к	108		0			108							108				
ПП.02	Производственная практика**	ДЗ ^к	180		0			180							180				
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	0/2/1	356	138	74	64	0	36	180	18	2	0	0	0	0	354	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации	ДЗ ^к	32	32	22	10									32				

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**	ДЗ ^к	108	106	52	54			6	2					106				
УП. 03	Учебная практика	ДЗ ^к	36		0			36							36				
ПП.03	Производственная практика**	ДЗ ^к	180		0			180							180				
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	0/2/1	272	90	50	40	0	72	108	12	2	0	0	0	0	270	0	0	

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**	ДЗ	92	90	50	40					2						90		
УП.04	Учебная практика**	ДЗ ^к	72					72									72		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ ^к	108						108								108		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	0/2/1	500	208	106	102	0	108	180	18	4	0	0	0	0	118	378	0	0

	подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ ^к	32	32	20	12					-					32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,	ДЗ ^к	180	176	86	90				6	4					86	90		

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**																		
УП.05	Учебная практика**	ДЗ ^к	108					108									108		
ПП.05	Производственная практика**	ДЗ ^к	180						108								180		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0/2/1	268	158	64	78	16	36	72	24	2	0	0	0	0	0	0	0	266
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	ДЗ ^к	160	158	64	78	16			12	2								158
УП.06	Учебная практика		36					36											36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ	72						72										72
ПМ.07	Выполнение работ по	0/1/01	468	216	108	108	0	72	180	12		0	0	0	0	0	0	468	0

	профессиям рабочих ОКПР 12901 Кондитер,																	
МДК.07. 01	Приготовление,о формление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	216	216	108	108												216
УП.07	Учебная практика	ДЗ ^к	72				72											72
ПП.07	Производственн ая практика*	ДЗ ^к	180				180											180
ПДП	Преддипломная практика*	ДЗ	144				144											144
ПА	Промежуточная аттестация- 7 недель		252	252						72		36	36	36	36	36		36
ГИА	Государственна я итоговая аттестация		216															
	Самостоятельн ая работа									29	4	16	2	12	2		10	
	Занятия во									835	608	848	610	888	610		638	

	взаимодействии с преподавателем , час																				
	Всего:		5940	3852	1810	1683	32	468	1404	252	75	612	864	612	864	612	900	612	648		
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 часов) Дипломная работа Выполнение дипломной работы с 19 мая по 15 июня (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 16 июня по 30 июня (всего 2 нед.) *- дисциплина включена за счет вариативной части **- объем часов увеличен за счет вариативной части	Всего	дисциплин и МДК										612	792	612	360	360	396	108	360		
		учебной практики														180	36	180	72		
		производст. практики														288	180	288	468	108	
		преддипломн. практики																		144	
		экзаменов												3		3	1	2	3	3	
		дифф. зачетов												2	9		7	2	5	1	4
		зачетов													1	2			3		3

составлено: *Мед* 14.06.2019.

Пов. и конг. дело

Раздел 1. Сведения о структуре основной образовательной программы

№	I. Общая структура основной образовательной программы	Единица измерения	Значение сведений
1.	Учебные циклы (профессиональные модули, междисциплинарные курсы, дисциплины), суммарно	академические часы/ зачетные единицы	453
2.	Обязательная часть учебных циклов, суммарно	академические часы/ зачетные единицы	244
3.	Вариативная часть учебных циклов, суммарно	академические часы/ зачетные единицы	129
4.	Практики, суммарно	недели/зачетные единицы	4
5.	Государственная итоговая аттестация, суммарно	недели/зачетные единицы	
6.	Общий объем основной образовательной программы	недели/зачетные единицы	14
	II. Структура основной образовательной программы с учётом электронного обучения и дистанционных образовательных технологий		
7.	Суммарная трудоёмкость частей основной образовательной программы, реализуемых с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий	академические часы/ недели/зачетные единицы	
8.	Доля частей основной образовательной программы, реализуемой с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в общей трудоёмкости основной образовательной программы	%	