

Утверждаю:
Директор ГБПОУ Республики Марий Эл
«СПК»

Р.Г. Гарифуллин



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
образовательной программы подготовки
специалистов среднего звена
*Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения
Республики Марий Эл
«Строительно-промышленный колледж»*

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист
по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Срок обучения: 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль: естественно - научный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях).

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Итого по ФГОС СПО	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	Преддипломная практика					
I курс	39	-	-	-	2	-	41	11	52
II курс	30	7	2	-	2	-	41	11	52
III курс	31	6	4	-	1	-	42	10	52
IV курс	21	7	2	4	1	6	41	2	43
Всего	121	20	8	4	6	6	165	34	199

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	7		520	4	516	170	346						142	96	109	77	70	22
ОГСЭ.01	Основы философии		4		36		36	36							36					
ОГСЭ.02	История		3		48		48	48						48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6	7		168	4	164		164					30	32	37	45	20		
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6	8		164		164	6	158					28	28	36	32	18	22	
ОГСЭ.05	Психология общения		7		32		32	16	16										32	
ОГСЭ.06	История культуры народов Поволжья		3		36		36	36						36						
ОГСЭ.07	Основы социологии и политологии		5		36		36	28	8								36			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	1	180	4	176	112	64						54	90	32			
ЕН.01	Химия		3	4	148	4	144	100	44					54	90					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	5			32		32	12	20								32			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2	5	4	644	6	638	330	308						30	226	69	245	32	36
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4		64		64	32	32							64				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4	102	6	96	62	34							96				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4	64		64	37	27					30	34					
ОП.04	Организация обслуживания		6		64		64	30	34									64		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5	6	86		86	50	36								36	50		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	5			32		32	27	5										32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		96		96	24	72									64	32	
ОП.08	Охрана труда			4	32		32	22	10							32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		68		68	20	48								33	35		
ОП.10	Выпускник на рынке труда	8			36		36	26	10											36
ПМ.00	Профессиональные модули				2676	46	1622	1154	468			1008			350	416	402	542	510	410
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		3	1	168	4	92	78	14			72				164				

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента		7		248	6	242	162	80									242				
УП.01	Учебная практика		7		180							180						180				
ПП.01	Производственная практика	7			72							72						72				
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		2	1	212	6	170	60	110			16	36						206			
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала		8		176	6	170	60	110			16							170			
УП.01	Учебная практика		8		36							36							36			
ПП.01	Производственная практика																					
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочих, должностями служащих (для специальностей СПО) ПОВАР		4	1	608	6	350	262	88			252			350	252						
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса		3		60		60	48	12						60							
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее реализации		3		296	6	290	214	76						290							
УП.01	Учебная практика		4		180							180			180							
ПП.01	Производственная практика		4		72							72			72							
ПДП	Производственная практика (преддипломная)		8		144							144							144			
ПА	Промежуточная аттестация				156									72	36		12		36			
	в том числе консультации				72									30	24		6		12			
	Всего (во взаимодействии с преподавателем)																					
	Самостоятельная работа					60									36		24					
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216														216			
	Всего				5940	60	4356	2581	1775			32	1008	612	864	612	864	612	900	612	864	
											дисциплин и МДК		4356	612	792	576	504	540	576	360	396	
											самостоятель. работы		60			36				24		
Консультации на учебную группу по 4 часа на каждого студента в год											учебной практики		720					252	36	180	180	72

1. Государственная итоговая аттестация:	
1.1. Выпускная квалификационная работа: защита дипломной работы и демонстрационный экзамен.	
1.2 Выполнение ВКР (дипломной работы) с 20 мая по 28 июня (6 недель)	
1.3 Защита ВКР (дипломной работы), демонстрационный экзамен с 17 июня по 29 июня (2 недели)	

Всего

производственной практики	288				72	36	108	72	
преддипломной практики	144								144
промежуточной аттестации	156		72		36		12		36
ГИА	216								216
<i>Часов по ОПОП</i>	5940	612	864	612	864	612	900	612	864
экзаменов	15		5		6		2		2
диф. зачетов	36	2	7	5	5	3	4	5	5
зачетов	19	2	1		4	5	3	2	2