

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

Рабочий учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки, всего (час.)	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение учебной нагрузки обучающихся по курсам и семестрам/триместрам (час.)							
		зачеты	дифференцированные зачеты	экзамены			Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Всего учебных занятий	В том числе по учебным дисциплинам и МДК				Практика (учебная и производственная)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед. (14 т/о, 9 пр.)	5 сем. 17 нед. (15 т/о, 2 пр.)	6 сем. 23 нед. (15 т/о, 8 пр.)	7 сем. 17 нед. (10 т/о, 7 пр.)	8 сем. 13 нед. (11 т/о, 2 пр.)
								Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	индивидуальный проект	курсовые работы (проекты)									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
O.00	Общеобразовательный цикл	6	10	3	1476		1404	635	769	48			612	792	0	0	0	0	0	0
ОД.00	Базовые дисциплины	2	10	3	1301		1229	526	703	48			544	685						
ОДб.01	Литература		2		110		110	98	12				45	65						
ОДб.02	Русский язык			2	48		40		40					40						
ОДб.03	Родной язык (русский)		1		40		40		40				40							
ОДб.04	Иностранный язык		2		78		78		78				34	44						
ОДб.05	История		2		162		146	134	12	16			68	78						
ОДп.06	Математика		1	2	242		234		234				102	132						
ОДп.07	Информатика		2		100		100		100				51	49						
ОДп.08	Физика		1	2	165		141	121	20	16			68	73						
ОДб.09	Химия		2		133		117	93	24	16			51	66						
Одб.10	Астрономия	2			36		36	28	8					36						
ОДб.11	Физическая культура	1	2		117		117	2	115				51	66						
ОДб.12	Основы безопасности жизнедеятельности		2		70		70	50	20				34	36						
ОДд.00 / ЭК.00	Дополнительные дисциплины, курсы по выбору	4			175		175	109	66				68	107						
ЭК.01	Обществознание: теория и практика	2			69		69	61	8				34	35						
ЭК.02	Практический курс географии	2			36		36	24	12					36						
ЭК.03	Современные проблемы биологии	2			36		36	24	12					36						
ЭК.04	Учись учиться	2			34		34		34				34							
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	1070	552		32	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.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4			16		16	12	4						16				

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		80	4	76	66	10							76				
УП.01	Учебная практика		4		72							72				72				
ПП.01	Производственная практика		4																	
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		4	1	722	12	422	262	160			16	288				168	542		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		16		16	12	4								16			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		418	12	406	250	156			16					152	254		
УП.02	Учебная практика		6		180							180						180		
ПП.02	Производственная практика		6		108							108						108		
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	1	3	1	240	6	162	110	52				72				234			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		16		16	12	4								16			
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		152	6	146	98	48								146			
УП.03	Учебная практика		5		36							36					36			
ПП.03	Производственная практика	5			36							36					36			

ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов бпод, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		3	1	210	6	168	124	44			36							204
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8			16		16	12	4										16
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8		158	6	152	112	40										152
УП.04	Учебная практика		8		36							36							36
ПП.04	Производственная практика		8																
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		4	1	516	6	258	174	84			252							510
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента	7			16		16	12	4										16
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) <u>ПОВАР</u>	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	2497	1859		32	1008	612	864	612	864	612	900	612	864											
										Всего										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		720			252	36	180	180	72	
																				1. Государственная итоговая аттестация:		288			72	36	108	72		
																				1.1. Выпускная квалификационная работа: защита дипломной работы и демонстрационный экзамен		производственной практики		144					144	
																						преддипломной практики		156	72	36		12		36
																						промежуточной аттестации		216						
																				ГИА		5940	612	864	612	864	612	900	612	864
																				Часов по ОПОП		15		5	6		2		2	
																				1.2 Выполнение ВКР (дипломной работы) с 20 мая по 28 июня (6 недель)		36	2	7	5	5	3	4	5	5
1.3 Защита ВКР (дипломной работы), демонстрационный экзамен июня по 29 июня (2 недели) с 17		19	2	1		4	5	3	2	2																				