«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ РО «БТЖТиС»
им. Героя Советского Союза
П.А. Половинко»
_____ В.И. Удовицкий
Приказ №256 от «30» 08 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО
43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Ростовской области
«Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства»
Имени Героя Советского Союза П.А. Половинко»

Квалификация:
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок ППССЗ – 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования с **получением среднего общего образования**
Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный
Год поступления: 2021 г.

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 23 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
О.00	**Общеобразовательный цикл**		**2119**	**715**	**1404**	**931**	**0**	**612**	**792**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОДБ	**Базовые дисциплины**		**1596**	**541**	**1055**	**482**	**0**	**490**	**565**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	70		34	44						
ОУД.02	Литература	-,ДЗ	136	58	78	46		51	27						
ОУД.03	Родная литература	-,ДЗ	58	19	39	23			39						
ОУД.04	Иностранный язык	-,ДЗ	175	58	117	71		73	44						
ОУД.05	Математика	-,Э	234	78	156	94		85	71						
ОУД.06	История	-,ДЗ	175	58	117	10		47	70						
ОУД.07	Физическая культура	З,ДЗ	175	58	117	110		51	66						
ОУД.08	ОБЖ	-,ДЗ	105	35	70	12		34	36						
ОУД.09	Физика	-,ДЗ	145	48	97	19		34	63						
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,ДЗ	162	54	108	12		42	66						
ОУД.11	География	З	57	18	39	7		39							
ОУД.12	Экология	-	57	18	39	8			39						
ОДП	**Профильные дисциплины**		**469**	**156**	**313**	**103**	**0**	**122**	**191**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.13	Информатика	-,ДЗ	150	50	100	55		34	66						
ОУД.14	Химия	-,Э	162	54	108	40		51	57						
ОУД.15	Биология	-,ДЗ	157	52	105	8		37	68						
ПОД	**Предлагаемые ОД**		**54**	**18**	**36**	**346**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.16	Астрономия	-	54	18	36	12			36						

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**		**712**	**240**	**472**	**334**	**0**	**0**	**0**	**64**	**116**	**160**	**72**	**60**	**0**
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,-,ДЗ	72	24	48	0						48			
ОГСЭ.02	История	-,-,-,ДЗ	72	24	48	8					48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,-,-,ДЗ	248	84	164	168				32	34	32	36	30	
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,3,ДЗ	248	84	164	158				32	34	32	36	30	
ОГСЭ.05	Психология общения	-,-,-,-,ДЗ	72	24	48							48			
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**		**240**	**54**	**186**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**	**0**	**42**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	-,-,-,-,Э	171	27	144	30					144				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,-,-,ДЗ	69	27	42	10							42		
ПП.00	**Профессиональный учебный цикл**		**4071**	**877**	**3194**	**927**	**0**	**0**	**0**	**512**	**568**	**452**	**714**	**552**	**468**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		**1006**	**352**	**654**	**186**	**0**	**0**	**0**	**224**	**180**	**202**	**120**	**0**	**0**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,-,ДЗ	98	34	64	28				64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,-,ДЗ	128	32	96	16				48	48				
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	-,-,-,ДЗ	122	58	64	29				28	36				
ОП.04	Организация обслуживания	-,-,-,ДЗ	117	53	64	26					64				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,-,ДЗ	124	28	96	14						48	48		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	88	30	58	15						58			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	158	62	96	31						96			
ОП.08	Охрана труда	-,-,ДЗ	69	21	48	10				48					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	102	34	68	17				36	32				
	Вариативная часть		**108**	**36**	**72**			**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**0**	**0**
ОП.10	Основы предпринимательства	-,-,-,-,-,З	108	36	72	18							72		
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**3065**	**525**	**2540**	**741**	**0**	**0**	**0**	**288**	**388**	**250**	**594**	**552**	**468**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	Э(кв)	**304**	**16**	**288**	**86**	**0**	**0**	**0**	**288**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ	48	16	32	19				32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ	168	56	112	67				112					
УП.01	Учебная практика	-,-,ДЗ	72		72					72					
ПП.01	Производственная практика	-,-,ДЗ	72		72					72					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
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**	Э(кв)	**474**	**86**	**388**	**102**	**0**	**0**	**0**	**0**	**388**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,ДЗ	51	17	34	20					34				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,ДЗ	207	69	138	82					138				
УП.02	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	72		72						72				
ПП.02	Производшственная практика	-,-,-,ДЗ	144		144						144				
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**	Э(кв)	**392**	**18**	**374**	94		**0**	**0**	**0**	**0**	**104**	**270**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,-,ДЗ	54	18	36	21						36			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,-,-,ДЗ	183	61	122	73						32	90		
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	72		72							36	36		
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	144		144								144		
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**	Э(кв)	**347**	**77**	**270**	92	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**80**	**190**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,-,-,-,ДЗ	78	26	52	31						52			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,-,-,-,-,ДЗ	125	51	74	61						28	46		
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	36		36								36		
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	108		108								108		
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**	Э(кв)	**556**	**116**	**440**	**138**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**66**	**134**	**240**	**0**
МДК.05.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,-,-,-,-,-,ДЗ	84	28	56	33							32	24	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,-,-,-,-,-,ДЗ	292	88	204	105						66	66	72	
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	72		72								36	36	
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	108		108									108	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала**	Э(кв)	**438**	**128**	**310**	**99**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**106**	**204**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	294	128	166	99								106	60
УП.06	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	36		36										36
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	108		108										108
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)**	Э(кв)	**554**	**84**	**470**	**130**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**206**	**264**
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	302	84	218	130								62	156
УП.07	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	144		144									108	36
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	108		108									36	72
	Всего		**6190**	**1592**	**4598**	**1858**		**612**	**792**	**576**	**828**	**612**	**828**	**612**	**468**
ПДП	**Преддипломная практика**				4										4 нед.
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**				6										6 нед.

Консультации 4 часа на одного обучающегося в год

Государственная (итоговая) аттестация:

1. Программа базовой подготовки:

1.1. Дипломный проект

Выполнение дипломного проекта с "___" по "___"

Защита дипломного проекта с "___" по "___"

1.2. Государственный экзамен _____

Всего								
дисциплин и МДК	612	792	432	612	576	468	324	216
учебной практики	0	0	72	72	36	108	144	72
производств. практики	0	0	72	144	0	252	144	180
экзаменов	0	3	1	2	0	2	1	2
дифф. зачетов	0	7	6	9	6	9	6	6
зачетов	2	3	1	1	1	1	0	0