«УТВЕРЖДАЮ»
Врио директора ГБПОУ РО «БТЖТиС»
им. Героя Советского Союза
П.А. Половинко»
_____ А.В. Старостина
Приказ № 232 от «31» 08 2023 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: 2023 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)								Вариативные аудиторие часы
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная					I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	Теоретические заня	в т. ч. лаб. и практ. занятий	в т.ч.в форме практ подготовки	Экзамены	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 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	17	18	19
О.00	**Общеобразовательный цикл**		**1476**	**0**	**1476**	**787**	**689**	**215**	**18**	**612**	**830**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОДБ	**Базовые дисциплины**		**1100**	**0**	**1100**	**513**	**587**	**215**	**6**	**459**	**607**	**34**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык	–,Э	**92**		92	54	38		6	51	41							
ОУД.02	Литература	–, ДЗ	**117**		117	89	28			51	66							
ОУД.03	Иностранный язык	–, ДЗ	**144**		144	0	144	144		45	99							
ОУД.04	История	–, ДЗ	**136**		136	90	46			34	102							
ОУД.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	–,ДЗ	**72**		72	40	32			34	38							
ОУД.06	Биология	ДЗ	**72**		72	62	10			72								
ОУД.07	Физика	–, ДЗ	**108**		108	82	26			34	74							
ОУД.08	География	-,З	**36**		36	20	16				36							
ОУД.09	культура/Адаптивня физическая культура	З, ДЗ	**75**		75	4	71	71		34	41							
ОУД.10	ОБЖ	ДЗ	**70**		70	35	35			70								
ОУД.11	Информатика	-	**144**		144	24	120			34	110							
ОУД.12	Индивидуальный проект	–,–,ДЗ	**34**		34	13	21					34						
ОДП	**Профильные дисциплины**		**376**	**0**	**376**	**274**	**102**	**0**	**12**	**153**	**223**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.13	Математика	–,–,–,Э	**232**		232	160	72		6	119	113							
ОУД.14	Химия	–,Э	**144**		144	114	30		6	34	110							
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**		**472**	**0**	**472**	**4**	**324**	**324**	**0**	**0**	**0**	**64**	**68**	**208**	**72**	**60**	**0**	**40**
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,-,-,ДЗ	48		48									48				
ОГСЭ.02	История	-,-,-,-,-,ДЗ	48		48									48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,-,-,ДЗ	164		164	0	164	164				32	34	32	36	30		20
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,3,3,3,ДЗ	164		164	4	160	160				32	34	32	36	30		20
ОГСЭ.05	Психология общения	-,-,-,-,-,ДЗ	48		48									48				
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**		**186**	**0**	**186**	**146**	**40**	**0**	**0**	**0**	**0**	**40**	**104**	**0**	**42**	**0**	**0**	**6**
ЕН.01	Химия	-,-,-,Э	144		144	114	30					40	104					6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,-,-,ДЗ	42		42	32	10								42			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ПП.00	**Профессиональный учебный цикл**		**3466**	**200**	**3266**	**1272**	**1850**	**0**	**0**	**0**	**34**	**438**	**656**	**404**	**714**	**552**	**468**	**550**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		**816**	**90**	**726**	**416**	**310**	**0**	**0**	**0**	**34**	**150**	**268**	**202**	**72**	**0**	**0**	**114**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,ДЗ	74	10	64	34	30				17	47						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,ДЗ	102	10	92	52	40				17	75						
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	-,-,ДЗ	74	10	64	34	30					28	36					
ОП.04	Организация обслуживания	-,-,-,ДЗ	74	10	64	34	30						64					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,ДЗ	74	10	64	34	30							64				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	68	10	58	38	20							58				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,ДЗ	74	10	64	34	30						18	46				
ОП.08	Охрана труда	-,-,-,ДЗ	58	10	48	38	10						48					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	78	10	68	38	30						68					
ОП.10	Основы предпринимательства	-,-,-,-,-,З	82	10	72	42	30								72			60
ОП.11	Бухгалтерский учет	-,-,-,-,ДЗ	78	10	68	38	30						34	34				54
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**2650**	**110**	**2540**	**856**	**1540**		**0**	**0**	**0**	**288**	**388**	**202**	**642**	**552**	**468**	**436**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	Э(кв)	**308**	**20**	**288**	**92**	**196**		**0**	**0**	**0**	**288**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулианрных полуфабрикатов	-,-,ДЗ	42	10	32	20	12					32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ	122	10	112	72	40					112						72
УП.01	Учебная практика	-,-,ДЗ	72		72		72					72						
ПП.01	Производственная практика	-,-,ДЗ	72		72		72					72						
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)	**408**	**20**	**388**	**120**	**268**		**0**	**0**	**0**	**0**	**388**	**0**	**0**	**0**	**0**	**100**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,ДЗ	44	10	34	20	14						34					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,ДЗ	148	10	138	100	38						138					100
УП.02	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	72		72		72						72					
ПП.02	Производщственная практика	-,-,-,ДЗ	144		144		144						144					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
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)	**384**	**10**	**374**	**114**	116			**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	46	10	36	22	14							36				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,-,-,-,ДЗ	132	10	122	92	30							32	90			86
УП.03	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	72		72		72							36	36			
ПП.03	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	144		144		144								144			
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодныхи грячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	Э(кв)	**318**	**20**	**298**	**104**	**194**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**98**	**200**	**0**	**0**	**82**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,-,-,-,-,ДЗ	62	10	52	32	20							52				16
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,-,-,-,-,-,ДЗ	112	10	102	72	30							46	56			66
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	36		36		36								36			
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,ДЗ	108		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)	**432**	**20**	**412**	**162**	**250**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**340**	**72**	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,-,-,-,-,-,ДЗ	66	10	56	36	20									56		20
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	186	10	176	126	50									176		140
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	72		72		72									72		
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	108		108		108									36	72	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	Э(кв)	**320**	**10**	**310**	**106**	**204**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**98**	**212**	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	176	10	166	106	60									98	68	130
УП.06	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	36		36		36										36	
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	108		108		108										108	
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессмиям рабочих, должностям служащих (повар)**	Э(кв)	**480**	**10**	**470**	**158**	**312**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**172**	**114**	**184**	**182**
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	228	10	218	158	60								100	42	76	182
УП.07	Учебная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	144		144		144								72	36	36	
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	108		108		108									36	72	
	Всего		**6140**	**200**	**5940**	**2209**	**2903**	**539**	**18**	**612**	**864**	**576**	**828**	**612**	**828**	**612**	**468**	**550**
ПДП	**Преддипломная практика**				144												4 нед.	
ГИА	**Государственная (итоговая) аттестация**				216												6 нед.	
ПА	**Промежуточная аттестация**				180												5 нед.	

Консультации 4 часа на одного обучающегося в год

Государственная (итоговая) аттестация:

Демонстрационный экзамен

Всего	дисциплин и МДК	**612**	**864**	**432**	**612**	**576**	**432**	**432**	**144**
	учебной практики	**0**	**0**	**72**	**72**	**36**	**144**	**108**	**72**
	в. практики	**0**	**0**	**72**	**144**	**0**	**252**	**72**	**252**
	экзаменов	**0**	**3**	**1**	**2**	**0**	**2**	**1**	**2**
	дифф. зачетов	**2**	**6**	**6**	**9**	**6**	**9**	**5**	**6**
	зачетов		**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**