



УТВЕРЖДЕНО
 приказом директора КГБПОУ "Зеленогорский
 техникум промышленных технологий и
 от "20" апреля 2020 г. № 77/02-02
 С.П. Родченко

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

2г 10м

год начала подготовки по УП

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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 об-служивания
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
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 об-служивания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулоч-ных, мучных кондитерских изделий сложного ассор-тимента с учетом потреб-ностей различных катего-рий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности под-чиненного персонала

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август													
	1-7	8-14	15-21	22-28		6-12	13-19	20-26		3-9	10-16	17-23	24-30		1-7	8-14	15-21		22-28	5-11	12-18		19-25	2-8	9-15	16-22		2-8	9-15	16-22		23-29	4-10	11-17	18-24		25-31	6-12	13-19		20-26	6-12	13-19	20-26	3-9	10-16	17-23	24-31						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
I														0	0	8	8	8	8	8	8	8													0	0	8	8	8	8	8	8	8	8										
II														0	0	8	8	8	8	8	8	8													0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	8								
III									0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/> 0	Учебная практика	<input type="checkbox"/> Δ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/> ::	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/> 8	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/> III	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/> =	Каникулы	<input type="checkbox"/> X	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/> *	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего			
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)					Подгот-товка	Прове-дение	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.				
I	28	12 1/2	15 1/2	2	1/2	1 1/2	5	2	3	6	2	4						11	52
II	25	11 1/2	13 1/2	2	1/2	1 1/2	7	2	5	8	3	5						10	52
III	14 1/2	8 1/2	6	2	1	1	5 1/2	2 1/2	3	9	5	4	4		4	4	2	2	43
Всего	67 1/2	32 1/2	35	6	2	4	17 1/2	6 1/2	11	23	10	13	4	4	4	4	2	23	147

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной		Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																		Максимальная учебная нагрузка							
		Экзмены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная			Курс 1						Курс 2						Курс 3															
									в том числе	Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6														
										всего	Лекции, уроки	Пр. и лаб. занятия	Курс. проектир.	12 1/2 (4) нед	15 1/2 (7) нед		11 1/2 (5) нед			13 1/2 (10) нед			8 1/2 (7 1/2) нед			6 (11) нед													
Промежуг. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. и лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. и лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. и лаб. занятия	Курс. проектир.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. и лаб. занятия	Курс. проектир.	Обяз. часть	Вар. часть									
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	4		346	16	3	129	89	40	18																					212	134						
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3	36	4		32	22	10																						32	4						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3	112	12	3	97	67	30																						36	76						
УП.03	Учебная практика		3	РП	72		72	нед	2	час		нед		час			72	нед	2	час		нед		час		нед		час		нед	36	36							
ПП.03	Производственная практика		3	РП	108		108	нед	3	час		нед		час			108	нед	3	час		нед		час		нед		час		нед	108								
ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен	3			18						18																					18							
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	1	4		260	5	2	91	61	30	18																					260	84						
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5	32			32	22	10																						32							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5	66	5	2	59	39	20																						66	30						
УП.04	Учебная практика		5	РП	72		72	нед	2	час		нед		час			нед		час		нед		час		нед		час		нед	36	36								
ПП.04	Производственная практика		5	РП	72		72	нед	2	час		нед		час			нед		час		нед		час		нед		час		нед	72									
ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен	5			18						18																					18							
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	3	2		577	18	6	169	109	60	24						577	18	6	169	109	60	24									264	313						
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			4	41	3		35	23	12	3						41	3		35	23	12	3									41	9						
МДК.05.02	процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			4	158	15	6	134	86	48	3						158	15	6	134	86	48	3									52	106						
УП.05	Учебная практика		4	РП	180		180	нед	5	час		нед		час			нед		час		нед		час		нед		час		нед	72	108								
ПП.05	Производственная практика		4	РП	180		180	нед	5	час		нед		час			нед		час		нед		час		нед		час		нед	108									
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен	4			18						18																					18							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	3	1	256	6	4	102	44	42	16	18																				204	52						
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			5	112	6	4	102	44	42	16																						96	16					
УП.06	Учебная практика		5	РП	18		18	нед	1/2	час		нед		час			нед		час		нед		час		нед		час		нед	18									
ПП.06	Производственная практика		5	РП	108		108	нед	3	час		нед		час			нед		час		нед		час		нед		час		нед	108									
ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен	5			18						18																					18							
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	2	2		395	18	6	95	67	28	24																					395	215						
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"			6	125	18	6	95	67	28	6																					125	125						
УП.07	Учебная практика		6	РП	108		108	нед	3	час		нед		час			нед		час		нед		час		нед		час		нед	108	36								
ПП.07	Производственная практика		6	РП	144		144	нед	4	час		нед		час			нед		час		нед		час		нед		час		нед	144	36								
ПМ.07.ЭК	Демонстрационный экзамен	6			18						18																					18							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				1458		1458	нед	40 1/2	час		144	нед	4	час		252	нед	7	час		180	нед	5	час		360	нед	10	час		270	нед	7 1/2	час		252	нед	7
	Производственная (по профилю специальности) практика				828		828	нед	23	час		72	нед	2	час		144	нед	4	час		108	нед	3	час		180	нед	5	час		180	нед	5	час		144	нед	4

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[1]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[2]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
3	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья
				[2]	ОП.08 Охрана труда
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[3]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ПП.04 Производственная практика
				[5]	ПП.06 Производственная практика
				[5]	УП.04.01 Учебная практика
				[5]	УП.06 Учебная практика
6	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
				[4]	МДК.05.02 процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 08	ОК 09	ОК 10				
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 02	ОК 03	ОК 05	ОК 06	ОК 09							
ОГСЭ.02	История	ОК 02	ОК 03	ОК 05	ОК 06	ОК 09							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 02	ОК 03	ОК 05	ОК 09	ОК 10							
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 08											
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 09								
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.2	ПК 3.4	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5
		ПК 5.6											
ЕН.01	Химия	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
		ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 11	ПК 6.3	ПК 6.4	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1	ПК 1.2
		ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1
		ПК 4.1	ПК 5.1	ПК 6.3									
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 4.6	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.4							
ОП.04	Организация обслуживания	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 2.2
		ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 6.3						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1	ПК 6.2
		ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
ОП.08	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3

		ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 3.5 ПК 6.1	ПК 3.6 ПК 6.2	ПК 4.1 ПК 6.3	ПК 4.2 ПК 6.4	ПК 4.3 ПК 6.5	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 08	ОК 09	ОК 10				
ОП.10	Основы калькуляции и учета	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5
		ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5
		ПК5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ПК 5.6	ПК 6.3	ПК 6.4					
ОП.11	Технология приготовления блюд национальной кухни	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	
ПЦ	Профессиональный цикл												
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
УП.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 04.	ОК 07.	ОК 10.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4				
ПП.01	Производственная практика	ОК 01.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 10.	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4				
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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8							
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8							
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8
ПП.02	Производственная практика	ОК 01.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8
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	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 3.1	ПК 3.2
		ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 3.7							
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3

УП.06	Учебная практика	ОК 01 ПК 6.3	ОК 02 ПК 6.4	ОК 03 ПК 6.5	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1	ПК 6.2
ПП.06	Производственная практика	ОК 01 ПК 6.3	ОК 02 ПК 6.4	ОК 03 ПК 6.5	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ОК 11	ПК 6.1	ПК 6.2
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 7.1	ПК 7.2	
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 7.1	ПК 7.2	
УП.07	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 7.1	ПК 7.2	
ПП.07	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 7.1	ПК 7.2	

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.05.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован в Минюсте России 22 декабря 2016 г. № 44828).

5.1 Организация учебного процесса и режим занятий.

таблица 1

ОПОП	объем программы		каникулы
	в часах	недели	
ПШССЗ	4464	147	23

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" срок начала занятий 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса;

продолжительность учебной недели – шестидневная;

продолжительность всех видов аудиторных занятий составляет 45 мин

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК могут проводиться в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 12 человек.

Дисциплина «Иностранный язык» предусматривает изучение английского или немецкого языка. При наличии в группе более 20 обучающихся, изучающих один язык (английский или немецкий) группа может делиться на подгруппы. При наличии в группе менее 10 обучающихся, изучающих один язык, могут создаваться объединенные группы.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме (из расчета 36 часов в неделю) должно быть выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов для программ подготовки специалистов среднего звена, предусмотренных соответствующим ФГОС СПО.

Порядок проведения учебной и производственной практик осуществляется в соответствии с календарным учебным графиком. Календарный учебный график может быть изменён в связи с изменением условий работы техникума или предприятий, на которых проходят производственную практику обучающиеся.

Распределение часов на консультации:

Общее количество часов на консультации отведено в объеме 47 часов. Формы и тематика проведения консультаций групповые. Консультации проводятся за счет аудиторных часов.

Количество часов самостоятельной работы обучающихся

ФГОС устанавливает минимальные требования к соотношению учебных занятий, практик и самостоятельной работы обучающихся. В учебном плане это соотношение изменено в сторону увеличения объема учебных занятий и практик.

Объем внеаудиторной работы во взаимодействии с преподавателем составляет не более 30% образовательной нагрузки.

Расчет самостоятельной работы:

Общая сумма по ФГОС –ГИА-ПА,

$4464 - 216 - 156 = 4092$

X(с/р)-30%

$X = 4092 * 30 / 100\% = 1227,6$ часов (это максимум)

Самостоятельная работа обучающихся для циклов, дисциплин, профессиональных модулей в целом и входящих в их состав междисциплинарных курсов определена в количестве 12% (148). Самостоятельная работа предусмотрена только при изучении общепрофессиональных дисциплин и профессионального цикла и входят в общую учебную нагрузку во взаимодействии с преподавателем.

Текущий контроль успеваемости предусматривает и контроль самостоятельной работы, предусмотренный образовательной программой.

5.2 Общепрофессиональный и профессиональный циклы:

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 160 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. На втором курсе во время летних каникул с юношами проводятся учебные сборы. (Пункт 1 статьи 13 Федерального закона от 28 марта 1998 г. N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 13, ст. 1475; 2004, N 35, ст. 3607; 2005, N 30, ст. 3111; 2007, N 49, ст. 6070; 2008, N 30, ст. 3616; 2013, N 27, ст. 3477).

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика. Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25% от профессионального цикла образовательной программы.

Расчет практики:

По учебному плану профессиональный цикл составляет 2705

$2705 - 100\%$

X (пр.)-25%

$X = 2705 * 25 / 100\% = 676$

ИТОГО теоретическая часть ПМ.00 (75%)=2029

практическая часть ПМ.00 (25%)=676 (это минимум)

Учебная и производственная практика обучающихся на базе среднего общего образования составляет 40 1/2 недель. Из них учебная практика (17 1/2 нед.), производственная (23 нед.). Учебная практика проводится рассредоточено по профессиональному модулю, а производственная – концентрированно. По каждому виду практики определены цели, задачи, формы отчетности, учебные программы. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.

Индекс практики	Индекс модуля	семестр	Сроки проведения (недели)	Коды формируемых компетенций	Место проведения	Рассредоточено/ концентрировано	Количество часов
УП.01	ПМ.01	1	2	ОК 1-7,9,10; ПК 1.1-1.4	лаборатория	рассредоточено	72
ПП.01		1	2		Предприятия работодателей	концентрированно	72
УП.02	ПМ.02	2	3	ОК 1-7,9,10; ПК 2.1-2.8	лаборатория	рассредоточено	108
ПП.02		2	4		Предприятия работодателей	концентрированно	144
УП.03	ПМ.03	3	2	ОК 1-7,9,10; ПК 3.1-3.7	лаборатория	рассредоточено	72
ПП.03		3	3		Предприятия работодателей	концентрированно	108
УП.04	ПМ.04	5	2	ОК 1-7,9,10; ПК 4.1-4.6	лаборатория	рассредоточено	72
ПП.04		5	2		Предприятия работодателей	концентрированно	72
УП.05	ПМ.05	4	5	ОК 1-7,9,10; ПК 5.1-5.6	лаборатория	рассредоточено	180
ПП.05		4	5		Предприятия работодателей	концентрированно	180
УП.06	ПМ.06	5	1/2	ОК 1-7,9,10; ПК 6.1-6.5	лаборатория	рассредоточено	18
ПП.06		5	3		Предприятия работодателей	концентрированно	108
УП.07	ПМ.07	6	3	ОК 1-7,9,10; ПК 7.1-7.2	лаборатория	рассредоточено	108
ПП.07		6	4		Предприятия работодателей	концентрированно	144

5.3 Формирование вариативной части ОПОП

Вариативная часть образовательной программы (не менее 30%) дает возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, углубления подготовки обучающегося, также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

таблица 2

ОПОП	срок обучения (год и мес.)	объем программы (часы)	ОГСЭЦ	ЕНЦ	ОП	ПМ	ГИА	вариативка	
								(часы)	%
ППССЗ	2 года 10 мес.	4464	432	180	612	1728	216	1296	30

Вариативная часть ОПОП направлена на усиление профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин.

индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов по ФГОС (80%)	Количество часов из вариативной части (30%)
Объем образовательной программы в академических часах		2952	1296
ОГСЭ.05	Психология общения	32	23
ОП. 02	Организация хранения и контроль запасов сырья	96	22
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания	64	44
ОП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	28
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	4
ОП. 08	Охрана труда	32	3
ОП.10	Основы калькуляции и учета		98
ОП.11	Технология приготовления блюд национальной кухни		97
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	212	88
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	4
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	66
ПА*			18
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	336	91
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	9
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	28
УП.02	Учебная практика	72	36
ПА*			18
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	212	134
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	4
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	36	76

	ассортимента		
УП.03	Учебная практика	36	36
ПА*			18
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	176	84
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	30
УП.04	Учебная практика	36	36
ПА*			18
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителя, видов и форм обслуживания	264	313
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	9
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	106
УП.05	Учебная практика	72	108
ПП.05	Производственная практика	108	72
ПА*			18
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	52
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	16
УП.06	Учебная практика		18
ПМ*			18
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	180	215
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"		125
УП.07	Учебная практика	72	36
ПП.07	Производственная практика	108	36
ПА*			18

* Промежуточная аттестация проводится за счет часов вариативной части образовательной программы

5.4 Формы проведения промежуточной аттестации

Для проведения промежуточной аттестации в техникуме введена семестровая аттестация.

Учебные дисциплины и профессиональные модули являются обязательными для аттестации элементами ОПОП, их освоение должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общепрофессионального цикла – дифференцированный зачёт, экзамен;
- по междисциплинарному курсу - дифференцированный зачёт, экзамен;

- по учебной и производственной практике – дифференцированный зачёт;
- по профессиональному модулю – экзамен.
- по физической культуре – зачёт (проводится каждый семестр и не учитывается при подсчёте допустимого количества зачётов в учебном году), завершает освоение программы - дифференцированный зачёт.

Промежуточную аттестацию в форме зачёта или дифференцированного зачёта проводят за счёт часов, отведённых на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобождённый от других форм учебной нагрузки.

При концентрированном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей промежуточная аттестация проводится непосредственно после завершения их освоения.

При рассредоточенном изучении учебных дисциплин и/или профессиональных модулей допустимо группировать два экзамена в рамках одной календарной недели, при этом предусматривается не менее двух дней между ними. Это время используется на самостоятельную подготовку к экзаменам и/или на проведение консультаций.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практикам проводится на основании результатов проверочных работ, проводимых в конце каждого полугодия в лабораториях, мастерских, на рабочих местах предприятий в рамках часов, предусмотренных программой.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе семестровой аттестации обучающихся не должно превышать 8, а количество зачётов и дифференцированных зачётов – 10 (без учета зачётов по физической культуре).

5.5 Формы проведения государственной итоговой аттестации

На государственную итоговую аттестацию отводится 216 часов.

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). в форме демонстрационного экзамена. По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Порядок подготовки, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы рассматривается в Программе государственной итоговой аттестации выпускников по специальности.

При успешном окончании обучения выпускник получает диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.