

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
Иванов И.И.



Иванов И.И.
Иванов И.И. 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГПОУ «Забайкальский
государственный колледж»



Ч.Д.Тумунбаяров
« 31 » августа 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Чита 2023

2.2 План учебного процесса

Учебный план

Основной профессиональной образовательной программы

Настоящий учебный план составлен на основе ФГОС СПО и базисного учебного плана по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 мес.

Индекс	Профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации			Трудоемкость (учебная нагрузка обучающегося)					Курс изучения							
					Всего	В том числе				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Зачет	Дифф. Зачет	экзамен		сам. раб.	лаб. пр. раб	к у р с о в а я р а б о т а	Промежуточная аттестация	1 сем 17 нед.	2 сем 22 нед.	3 сем 15 нед	4 сем 15 нед	5 сем 13 нед	6 сем 19 нед	7 сем 11 нед	8 сем 7 нед
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
	Общеобразовательный цикл																
СОО	Среднее общее образование				1476	860	72	612	792								
ОУДБ	Базовые дисциплины				1012	484		440	536								
ОУД.01	Русский язык		1	2	128	92	18	34	76								
ОУД.02	Литература		2		108	60		52	56								
ОУД.03	Математика		1	2	176	90	18	80	78								
ОУД.04	История		2		136	10		52	84								
ОУД.05	Физическая культура		2		72	72		34	38								
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2		68	28		34	34								

ОУД.07	Обществознание		2		72		10		34	38						
ОУД.08	Биология		2		72		26		34	38						
ОУД.09	География		2		72		28		34	38						
ОУД.10	Физика		2		108		68		52	56						
ОУДП	Профильные дисциплины				432		348		172	224						
ОУД.11	Иностранный язык		2		144		144		68	76						
ОУД.12	Химия		1	2	144		60	18	52	74						
ОУД.13	Информатика		1	2	144		144	18	52	74						
ОУДВ	Дисциплины, предлагаемые ОО				32		28			32						
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		28			32						
	Обязательная и вариативная части ОПОП				3888	300	1264				576	828	576	864	576	468
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				476	36	264				108	60	52	176	44	36
ОГСЭ.01	Основы философии			6	48	2								48		
ОГСЭ.02	История			3	48	2					48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4,6	8		164	14	114				30	30	26	38	22	18
ОГСЭ.04	Физическая культура	4,6	8		164	14	150				30	30	26	38	22	18
ОГСЭ.05	Психология общения		6		52	4								52		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл				235	18	44				87	36	74	38		
ЕН.01	Химия		4	5	152	12	44				42	36	74			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6		38	4								38		
ЕН.03	Математика			3	45	2					45					
ОП	Общепрофессиональный цикл				791	70	256				153	233	108	140	125	32
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			5	69	4	24					30	39			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4	105	6	26				56	49				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4	82	6	14				52	30				
ОП.04	Организация обслуживания			7	76	8	22							38	38	
ОП.05	Экономика, менеджмент и маркетинг			7	112	20	28							57	55	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		45	2	5							45		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		105	4	105				45	60				
ОП.08	Охрана труда		4		32	4	10					32				

ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			5	69	4							69					
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности		8		32	4										32		
ОП.11	Социальная интеграция в условиях трудовой деятельности		4		32	4						32						
ОП.12	Калькуляция		7		32	4	22									32		
П	Профессиональный цикл				2386	176	700	48					228	499	342	510	407	400
ПМ	Профессиональные модули				2386	176	700	48					228	499	342	510	407	400
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4	324	16	92						135	189				
МДК.01.01	Технология процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для кулинарных изделий сложного ассортимента		3		45	4	24						45					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	4	135	12	68						90	45				
УП.01.01	Учебная практика				72									72				
ПП.01.01	Производственная практика				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			7	471	20	130	24							131	134	206	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5		45	4	23								45			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5,6	7	210	16	107	24							86	62	62	
УП.02.01	Учебная практика				72											72		
ПП.02.01	Производственная практика				144												144	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и			5	356	24	107							145	211			

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6,7	8	224	40	114							66	104	54
УП.05.01	Учебная практика				72										36	36
ПП.05.01	Производственная практика				72											72
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				299	30	97	24							61	238
МДК.06.01	Технология и организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала		7	8	191	30	97	24							61	130
УП.06.01	Учебная практика															
ПП.06.01	Производственная практика				108											108
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			4	258	8	58					93	165			
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии 16675 «Повар»			3	57	2	29					57				
МДК.07.02	Технология выполнения работ по профессии 12901 «Кондитер»			4	57	6	29						57			
УП.07.01	Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 16675 «Повар»				36							36				
УП.07.02	Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 12901 «Кондитер»				36								36			
ПП.07.01	Производственная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 16675 «Повар»				36								36			
ПП.07.02	Производственная практика по освоению первичных профессиональных навыков по профессии 12901 «Кондитер»				36								36			
ПА	Промежуточная аттестация				288					-	72	36	36	36	36	36
ПДП	Производственная практика (преддипломная)				144											
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216											
Консультации предусматриваются из расчёта 4 часа в год на одного обучающегося.					Всего	дисциплины и мдк		612	792	540	540	468	684	396	252	
Государственная (итоговая) аттестация:						учебной практики		-	-	36	144	-	108	36	36	
1. Программа базовой подготовки						производственной практики		-	-	-	144	108	72	144	180	
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме : дипломной работы.						Экзаменов (в т.ч. квалификационных)		-	4	3	4	4	2	3	2	

1.2 Проведение демонстрационного экзамена Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Проведение демонстрационного экзамена с 15 июня по 21 июня (всего 1 нед.) Защита дипломной работы с 22 июня по 28 июня (всего 1 нед.)	дифф.зачетов	4	10	2	6	2	7	3	3
	зачетов	-	-	-	2	-	2	-	-