

Департамент образования и науки Брянской области

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Суражский промышленно - аграрный техникум»

наименование образовательного учреждения

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

по программе подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: специалист по поварскому делу

Форма обучения – очная

Срок получения образования – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: СОЦИАЛЬНО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

Для 2022 года набора

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)							
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты		Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
							Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации во взаимодействии с преподавателем	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем		
							Всего учебных занятий	В т.ч. по учебным дисциплинам и МДК					Лекции, уроки	Лабораторные и практические занятия	Курсовые работы (проекты)	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем
1	2	3	4	5	6			7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательный цикл	3	2	10	1476		1404	694	710					72	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины																						
ОУД.01	Русский язык	2			78		78	58	20						34	44	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература			2	92		92	74	18						51	41	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Родная литература			2	25		25	17	8						0	25	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	Иностранный язык			2	117		117		117						51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	История			2	78		78	50	28						51	27	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура		1,2		117		117		117						51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	70		70	50	20						34	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Астрономия			2	39		39	31	8						17	22	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Обществознание			2	78		78	48	30						34	44	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	География			2	82		82	40	42						15	67	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Математика	2			234		234	104	130						100	134	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Экономика	2			72		72	51	21						36	36	0	0	0	0	0	0
Дополнительные учебные предметы и элективные курсы																						
ОУД.13	Физика			2	36		36	20	16						36	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.14	Химия			2	36		36	16	20						0	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.15	Биология			2	36		36	16	20						36	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.16	Информатика			2	100		100	40	60						34	66	0	0	0	0	0	0
ЭК.17	Экология			2	36		36	20	16						17	19	0	0	0	0	0	0
ЭК.18	Россия - моя история				39		39	39							0	39	0	0	0	0	0	0
ЭК.19	Право				39		39	19	20						15	24	0	0	0	0	0	0
Индивидуальный учебный проект (в рамках времени, отведенного на изучение дисциплины)																						
Промежуточная аттестация																						
					72																	
ОГСЭ00.	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	5	8	522	50	472	114	358	0				0	0	137	104	52	88	65	76	
ОГСЭ.01	Основы философии			8	36	6	30	28	2						0	0	0	0	0	0	0	36
ОГСЭ.02	История			3	36	6	30	28	2						0	0	36	0	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной			4,8	180	8	172	0	172						0	0	35	32	27	32	34	20

	деятельности																				
ОГСЭ.04	Физическая культура		3,4,5,6,7	8	162	12	150	2	148				0	0	30	36	25	20	31	20	
ОГСЭ.05	Психология общения			6	36	6	30	16	14				0	0	0	0	0	36	0	0	
ОГСЭ.06 ВЧ	Русский язык и культура речи			3	36	6	30	16	14				0	0	36	0	0	0	0	0	
ОГСЭ.07 ВЧ	История Брянского края			4	36	6	30	24	6				0	0	0	36	0	0	0	0	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	0	2	180	22	152	110	42				6	0	0	84	60	0	0	36	0
ЕН.01	Химия	4		3	144	18	120	88	32				6	0	0	84	60	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7	36	4	32	22	10				0	0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3	1	12	891	108	765	427	338				18	0	0	188	291	248	132	0	32
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3	52	8	44	34	10				0	0	52	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4			96	12	78	54	24				6	0	0	0	96	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4			68	8	54	36	18				6	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания			5	64	8	56	30	26				0	0	0	0	64	0	0	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга			6	96	12	84	60	24				0	0	0	0	0	96	0	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5	40	4	36	28	8				0	0	0	0	40	0	0	0	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4	5	96	12	84	34	50				0	0	0	28	68	0	0	0	0
ОП.08	Охрана труда			3	32	4	28	20	8				0	0	32		0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4	68	8	60	20	40				0	0	29	39	0	0	0	0	0
ОП.10ВЧ	Основы товароведения и контроль качества пищевых продуктов			3	39	6	33	21	12				0	0	39	0	0	0	0	0	0
ОП.11ВЧ	Основы предпринимательства			6	72	4	68	40	28				0	0	0	0	36	36	0	0	0
ОП.12ВЧ	Дизайн, рисование и лепка в профессии			3	36	4	32	4	28				0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОПД.13 ВЧ	Современные технологии приготовления блюд ресторанной кухни на основе инновационных материалов	4			60	8	46	14	32				6	0	0	0	60	0	0	0	0
ОПД.14 ВЧ	Основы калькуляции и учета			5	40	6	34	10	24				0	0	0	0	40	0	0	0	0
ОП.15 (АД)	Основы интеллектуального труда			8	32	4	28	22	6				0	0	0	0	0	0	0	0	32
ПМ.00	Профессиональные модули	7	0	19	1071	97	900	642	258	32	1440		42	0	0	167	85	132	356	187	144
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	0	3	100	12	82	54	28		180		6	0	0	0	0	100	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5	32	4	28	20	8				0	0	0	0	32	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5			68	8	54	34	20				6	0	0	0	68	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика			5	72	0	72				72		0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5	108	0	108				108		0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПМ.02	Организация и ведение процессов	1	0	3	196	16	158	118	40	16	216		6	0	0	0	0	32	164	0	0

	приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																				
МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5	32	4	28	20	8					0	0	0	0	32	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			164	12	130	98	32	16			6	0	0	0	0	0	164	0	0
УП.02	Учебная практика			6	72		72							0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)			6	144		144							0	0	0	0	0	144	0	0
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	0	3	122	14	102	74	28	144			6	0	0	0	0	0	32	90	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	32	4	28	20	8					0	0	0	0	0	32	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	7			90	10	74	54	20				6	0	0	0	0	0	0	90	0
УП.03	Учебная практика			7	36		36							0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)			7	108		108							0	0	0	0	0	0	108	0
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	0	3	128	12	110	88	22	108			6	0	0	0	0	0	128	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6	32	4	28	20	8					0	0	0	0	0	32	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6			96	8	82	68	14				6	0	0	0	0	0	96	0	0
УП.04	Учебная практика			6	36		36							0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			6	72		72							0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	1	0	3	165	15	144	116	28	252			6	0	0	0	0	0	32	97	36

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																										
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6	32	4	28	20	8					0	0	0	0	0	32	0	0						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8			133	11	116	96	20				6	0	0	0	0	0	0	97	36						
УП.05	Учебная практика			8	108		108				108			0	0	0	0	0	0	72	36						
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)			8	144		144				144			0	0	0	0	0	0	108	36						
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	0	2	108	12	74	58	16	16	180		6	0	108												
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8			108	12	74	58	16	16			6	0	0	0	0	0	0	0	108						
УП.06	Учебная практика			8	72		72				72			0	0	0	0	0	0	0	72						
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)			8	108		108				108			0	0	0	0	0	0	0	108						
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочих, служащих 16675 Повар	1	0	2	252	16	230	134	96		360		6	0	0	167	85	0	0	0	0						
МДК.07.01	Приготовление блюд массового спроса	4			252	16	230	134	96				6	0	0	167	85	0	0	0	0						
УП.07	Учебная практика			4	180		180				180			0	0	36	144	0	0	0	0						
ПП.07	Производственная практика			4	180		180				180			0	0		180	0	0	0	0						
Комплексный экзамен по ПМ.07													12		0	0	0		0	0	0						
УП					576									0	0	0	0	0	0	0	0						
ПП					864									0	0	0	0	0	0	0	0						
ПДП	Преддипломная практика				144		144							0	0	0	0	0	0	0	144						
ГИА	Государственная итоговая аттестация:				216																216						
	Подготовка к демонстрационному экзамену				108																						
	Проведение демонстрационного экзамена				36																						
	Подготовка выпускной квалификационной работы				36																						
	Защита выпускной квалификационной работы				36																						
ИТОГО					5940									612	864	612	864	612	900	612	864						
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта.					Всего	дисциплин и МДК								612	864	576	540	432	576	288	252						
						учебной практики														36	144	72	108	108	108		
						производст. практики																180	108	216	216	144	
						преддипломной практики																				144	
						экзаменов														0	3		5	1	2	1	2
						дифф. Зачетов/зачетов														3	10	7	6	9	10	3	7