

Приложение А  
к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования -  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Утверждено приказом директора ГАПОУ СО «КУТТС» Гончаренко Е.О.,

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	Самостоятельная работа								Работа обучающихся во взаимодействии										Распределение обязательной нагрузки по курсам и				Всего часов (144)						
				семестр								всего по УД и МДК	в т.ч. в форме практико-ориентированной	по учебным дисциплинам и МДК			практика	в т.ч. в форме практико-ориентированной	экскурсии	лекции, семинары	подготовка к экзаменам	1 курс					2 курс	3 курс	4 курс			
				1	2	3	4	5	6	7	8			теор. обуч.	практ. занятия	курс. работ						1	2	3	4					1	2	3
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		1476	0	40	0	0	0	0	0	0	1436	1132	204	0	0	0	24	4	12	60	612	864	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>ОУП.00</b>	<b>Общие учебные предметы</b>		850	0	0	0	0	0	0	0	0	850	623	204	0	0	0	12	3	8	40	404	446	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУП.01	Русский язык Б	Э	84									84									1	4	20	34	50							
ОУП.02	Литература Б	ДЗ	118									118	116						2													
ОУП.03	Иностранный язык Б	ДЗ	118									118	16	100					2													
ОУП.04	Математика У	Э	250									250	244						2	4	20	102	148									
ОУП.05	История Б	ДЗ	82									82	80						2													
ОУП.06	Физическая культура Б	ДЗ	118									118	12	104					2													
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности Б	ДЗ	40									40	38						2													
ОУП.08	Астрономия Б	ДЗ	40									40	38						2													
<b>УПВ.00</b>	<b>Учебные предметы по выбору из предметных областей</b>		276	0	0	0	0	0	0	0	0	276	267	0	0	0	0	4	1	4	20	108	168	0	0	0	0	0	0	0	0	
УПВ.01	Родной язык (русский язык)	ДЗ	40									40	38						2													
УПВ.02	Экономика У	Э	122									122	117						2	1	4	20	34	88								
УПВ.03	Право У	ДЗ	114									114	112						2													
<b>ДУП.00</b>	<b>Дополнительные учебные предметы по выбору обучающихся</b>		290	0	40	0	0	0	0	0	0	250	242	0	0	0	0	8	0	0	0	100	190	0	0	0	0	0	0	0	0	
ДУП.01	Введение в профессиональную деятельность:	Э	290	0	40	0	0	0	0	0	0	250	242	0	0	0	0	8	0	0	0	100	190	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Раздел 1 - основы профессиональной деятельности	зач	36									36	34						2													
	Раздел 2 - основы проектной деятельности	зач	78	40								38	36						2													
	Раздел 3 - информационные ресурсы в профессиональной деятельности	зач	116									116	114						2													
	Раздел 4 - основы химических знаний	зач	60									60	58						2													
	<b>Промежуточная аттестация по ООП (подготовка к экзаменам)</b>		60									60									12	60	60									
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		432	432	0	0	0	8	0	2	0	420	96	314	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	64	162	44	80	30	52	0	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	36									36	32						2													
ОГСЭ.02	История	ДЗ	36									36	32						2													
ОГСЭ.03	Психология общения	ДЗ	32									30	28						2													
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	164									158	0	156					2													
ОГСЭ.05	Физическая культура	ДЗ	164									164	4	158					2													
<b>ЕН.00</b>	<b>Математическое и общий естественно-научный цикл</b>		180	180	0	0	6	4	0	0	0	170	127	36	0	0	0	2	1	4	2	0	0	0	104	76	0	0	0	0	4	
ЕН.01	Химия	Э	144									136	95	36					1	4	2											
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	36									34	32						2													
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		612	988	0	0	18	12	2	4	0	930	345	541	0	0	0	20	4	20	10	0	0	0	242	234	62	68	0	382	372	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	68									64	27	32					1	4	2											
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	100									94	55	34					1	4	2											
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	68									64	32	27					1	4	2											
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	64									60	24	34					2													
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	114									106	59	42					1	4	2											
ОП.06	Практические основы профессиональной деятельности	ДЗ	32									30	18	10					2													
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	100									94	18	72					4	2												
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	32									30	18	10					2													
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68									64	14	48					2													
	<b>Вариативная часть цикла</b>		342	0	0	4	4	0	0	0	10	324	80	232	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	74	64	0	0	0	204	342	
ОП.10	Деловая карьера и эффективное трудоустройство/АД.01	ДЗ	36									34	16	16					2													
ОП.11	Адаптация в трудовом коллективе	ДЗ	36									34	20	12					2													
ОП.12	Этика профессиональной деятельности	ДЗ	36									30	20	12					2													
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности/АД.02	ДЗ	36									34	18	14					2													
ОП.14	Индивидуальное предпринимательство и самозанятость	ДЗ	38									36	16	18					2													
ОП.15	Технологии WorldSkills	ДЗ	64									60	6	52					2													
ОП.15	Практикум профессионального мастера	ДЗ	132									126	4	120					2													
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		1728	2602	0	0	6	4	12	22	8	2542	362	2201	202	32	0	26	7	74	28	0	0	0	198	398	500	718	578	210	920	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий сложного ассортимента		282	0	0	0	0	6	0	0	0	276	180	241	20	0	0	4	1	10	2	0	0	0	0	0	204	78	0	0	34	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Эк	40									38	27	8					1	2	1											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Эк	56									52	38	12					2	1												
УП.01	Учебная практика ПМ.01	ДЗ	108									108	108	106					2													
ПП.01	Производственная практика ПМ.01	ДЗ	72									72	72	70					2													
ПА.ПМ.01	Промежуточная аттестация ПМ.01	Эк	6									6	0	0					6													
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		456	0	0	0	0	16	0	0	0	440	48	361	48	16	0	4	1	10	2	0	0	0	0	0	56	400	0	0	108	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	Эк	40									36	6	28	6				2	1												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	Эк	122									110	42	49	42	16			1	2	1											

Приложение А  
к основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования -  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Утверждено приказом директора ГАПОУ СО «КУТТС» Гончаренко Е.О.,

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	Самостоятельная работа								Работа обучающихся во взаимодействии										Распределение обязательной нагрузки по курсам и																Всего, ПДП (144)
				семестр								всего по УД и МДК	в т.ч. в форме практ. подготовки	по учебным дисциплинам и МДК			практика	в т.ч. в форме практико-ориентированной деятельности	экскурсии	лекции, семинары	подготовка к экзаменам	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				
				1	2	3	4	5	6	7	8			теор. обуч.	практ. занятия	курс. работ						1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
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		392	0	0	0	0	0	0	0	8	0	384	32	332	32	0	0	0	4	2	14	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	392	0	122	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	44								2		42	12	25	12					1	4	2										44		12			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	90								6		84	20	59	20						1	4	2									90		32			
УП.05	Учебная практика ПМ.05	ДЗ	144										144	0	142																		144		72			
ПП.05	Производственная практика ПМ.05	ДЗ	108										108	0	106																		108		6			
ПА.ПМ.05	Промежуточная аттестация ПМ.05	Эм	6										6	0	0																		6		6			
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		210	0	0	0	0	0	0	0	8	0	202	42	131	42	16	0	2	1	10	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	210	0	6			
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	96								8		88	42	25	42	16					1	4	8										96		0		
ПП.06	Производственная практика ПМ.06	ДЗ	108										108	0	106																		108		6			
ПА.ПМ.06	Промежуточная аттестация ПМ.06	Эм	6										6	0	0																		6		6			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)		596	0	0	6	4	0	0	0	0	0	586	0	572	0	0	0	0	4	0	10	2	0	0	198	398	0	0	0	0	0	596	0	230			
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	Э	230			6	4						220	0	216	0										126	104								230			
УП.07	Учебная практика ПМ.07	ДЗ	252										252	0	250												72	180							252			
ПП.07	Производственная практика ПМ.07	ДЗ	108										108	0	106																			108		6		
ПА.ПМ.07	Промежуточная аттестация ПМ.07	Эм	6										6	0	0																			6		6		
	Промежуточная аттестация (подготовка к экзаменам)		106	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	ПА (подготовка к экзаменам) - общеобразовательная подготовка		60																						60	60	4	6	6	6	10	4	16					
	ПА (подготовка к экзаменам) - ППССЗ		46																						40	4	6	6	6	10	4	16						
ПДП	Преддипломная практика		0										0																						0			
	Государственная итоговая аттестация		216										216																					216				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216										216																					216				
ВСЕГО			2952	5940	0	40	30	28	14	28	8	32	5654	362	3901	1297	32	0	82	16	98	140	612	864	612	876	612	876	612	876	612	876	612	876	1296			

Консультации по 4 часа на одного обучающегося в год	Всего:	дисциплины и МДК	единиц	14	11	10	10	10	7	4	8
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).		учебной практики	недель	0	0	2	5	7	8	7	0
Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.		производственной практики	недель	0	0	0	3	0	6	5	3
1.1. Дипломная работа		преддипломной практики	недель								0
- Выполнение дипломного проекта (работы)	с 20.05 по 16.06 (4 недели)	экзаменов	единиц	3	2	4	3	5	4	3	0
- Защита дипломного проекта (работы)	с 24.06 по 30.06 (2 недели)	в т.ч. комплексных	единиц	0	0	0	2	2	0	0	0
1.2. Выполнение демонстрационного экзамена	с 17.06 по 23.06 (2 недели)	дифференцированных зачетов	единиц	3	6	4	6	2	5	4	7
		в т.ч. комплексных	единиц	0	0	0	0	0	0	0	0
		зачетов	единиц			1	1	1	1	1	1