

Приложение

к основной профессиональной образовательной программе "Профессионалитет" среднего профессионального образования

Нормативный срок освоения ОПОП 3 года 8 месяцев

- программе подготовки специалистов среднего звена по специальности

Период обучения 2024 - 2027 гг

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения - очная

Профиль получаемого профессионального обучения с учетом требований ФГОС СОО для УГС 38.00.00 Экономика и управление (вариант1)

Утверждено приказом директора ГАПОУ СО «КУТТС» Гончаренко Е.О. 17 июня 2024 г., Приказ № 256-ад

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточно аттестации	Объем образовательной программы, академический час											Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)												
			Объем образовательной нагрузки (Max)	в т.ч. в форме практик	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, ч						практика	зачет/ дифференцированный зачет	Экзамен, час	(по количеству подготовок к экзаменам)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
					Всего по УЛ и МДК	Самостоятельная работа, ч	по учебным дисциплинам и МДК	теор. обуч	практик. занятия	курс. работ					1 сем 17 нед	2 сем 24 нед	3 сем 17 нед	4 сем 24 нед	5 сем 17 нед	6 сем 18 нед	7 сем 17 нед	8 сем 24 нед				
ОД.00	Общеобразовательный цикл		1 476	0	1 436			1402	0	0	0	0	22	12	40	612	808	56	0	0	0	0	0	0	0	0
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины		1 476	0	1 436			1402	0	0	0	0	22	12	40	612	808	56	0	0	0	0	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык	Э	100		82			78						4	18	34	66									
ООД.02	Литература	ДЗ	162		162			160					2			56	50	56								
ООД.03	История	ДЗ	120		120			118					2			50	70									
ООД.04	Обществознание	ДЗ	84		84			82					2			36	48									
ООД.05	География	ДЗ	78		78			76					2			34	44									
ООД.06	Иностранный язык	ДЗ	156		156			154					2			68	88									
ООД.07	Математика	ДЗ	162		162			160					2			68	94									
ООД.08	Информатика	ДЗ	116		116			114					2			50	66									
ООД.09	Физическая культура	ДЗ	82		82			80					2			34	48									
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	78		78			76					2			34	44									
ООД.11	Физика	ДЗ	78		78			76					2			34	44									
ООД.12	Химия	Э	112		104			100					4	8		50	62									
ООД.13	Биология	ДЗ	50		50			48					2			18	32									
ООД.14	Введение в отрасль	Эк-1	52		48			46					2	4		46	6									
ООД.15	Индивидуальный проект	Эк-1	46		36			34					2	10		46										
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		348	40	344	0	88	246	0	0	8	2	4	0	0	0	86	54	62	64	44	38				
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	32	8	32			30	0				2													
ОГСЭ.02	История	ДЗ	32	8	32			30	0				2				32									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	84	8	84			0	82				2				28	28	28							
ОГСЭ.04	Физическая культура	-ДЗ,-ДЗ,-ДЗ	164	2	164			12	150				2			26	26	34	32		22	24				
ОГСЭ.05	Психология общения	Эк-2	36	14	32			16	14				2	4										22	14	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		154	14	154	6	72	72	0	0	4	0	0	0	0	0	60	94	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	ДЗ	122	10	122	6	56	58					2				60	62								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	32	4	32			16	14				2				32									
П.00	Общепрофессиональный цикл		660	862	390	834	36	384	390	0	0	24	14	28	0	0	202	88	112	148	212	100				
	Обязательная часть цикла		862	390	834	36	384	390	0	0	24	14	28	0	0	202	88	112	148	212	100					
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	82	30	74	4	40	30					4	8			82									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	82	32	82			48	32				2				56	26								
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	52	14	44	4	26	14					4	8			52									
ОП.04	Организация обслуживания	Э	36	18	28			10	18				4	8											36	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	96	42	96	10	42	42					2						28	68						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	8	32	2	20	8					2											32		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	54	32	54	4	16	32					2											34	20	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	32	8	32			22	8				2				12	20								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	68	46	68	20	46						2						30	38						
ОП.10	Предпринимательская деятельность	ДЗ	42	20	42			20	20				2											22	20	
ОП.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	ДЗ	42	20	42	2	18	20					2											42		
ОП.12	Социальное питание	ДЗ	42	20	42	2	18	20					2						42							
ОП.13	Метрология и стандартизация	ДЗ	54	28	54	4	24	28					2						54							
ОП.14	Технология трудоустройства	Эк-2	54	20	50	4	26	20					2	4										34	20	
ОП.15	Основы бухгалтерского учета и калькуляция	ДЗ	40	20	40	2	16	20					2											22	18	
ОП.16	Национальная кухня	ДЗ	54	32	54	2	18	32					2											32	22	
ПМ.00	Профессиональный цикл		1728	2 416	1976	2 350	42	728	438	40	1246	16	48	66	0	56	208	628	438	688	356	42				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		230	228	224	2	190	54	0	178	2	6	6	0	0	0	230	0	0	0	0					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗк	34	62	34		24	24									34									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗк	40	58	40	2	24	30									40									
УП.01	Учебная практика ПМ.01		0	36	0	0	0	0					36				0									
ПП.01	Производственная практика ПМ.01	ДЗк	144	72	144		142						142	2			144									
ПА.ПМ.01	Экзамен по ПМ.01	Эм	12		6	0	0	0					6	6			12									
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		394	286	382	10	98	68	20	178	2	6	12	0	0	0	0	114	280	0	0					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗк	38	70	38	4	28	6										38								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗк	158	36	158	6	70	62	20									76	82							
УП.02	Учебная практика ПМ.02		0	72	0	0	0	0																		
ПП.02	Производственная практика ПМ.02	ДЗк	180	108	180		0						178	2										180		
ПА.ПМ.02	Экзамен по ПМ.02	Эм	18		6	0	0	0					6	12										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		248	222	242	8	50	34	0	142	2	6	6	0	0	0	0	248	0	0	0					
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗк	36	72	36	4	22	10											36							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗк	56	42	56	4	28	24				</														

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		246	216	234	4	48	32	0	142	2	6	12	0	0	0	0	28	218	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗк	38	72	38	2	24	12										28	10		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗк	46		46	2	24	20											46		
УП.05	Учебная практика ПМ.05		0	0	0	0	0	0											0		
ПП.05	Производственная практика ПМ.05	ДЗк	144	144	144	0				142	2								144		
ПА.ПМ.05	Экзамен по ПМ.05	Эм	18		6	0						6	12						18		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		234	216	228	6	56	66	20	72	2	6	6	0	0	0	0	0	46	146	42
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗк	150	72	150	6	56	66	20		2								46	74	30
УП.06	Учебная практика УП.06		0	0	0	0	0	0													
ПП.06	Производственная практика ПМ.06	ДЗк	72	144	72	0				72										72	
ПА.ПМ.06	Экзамен по ПМ.06	Эм	12		6	0						6	6								12
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 "Повар"		662	360	656	6	162	122	0	358	2	6	6	0	56	208	398	0	0	0	0
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	ДЗк	290	72	290	6	162	122							20	100	170				
УП.07	Учебная практика ПМ.07	ДЗк	144	144	144	0				144						36	108				
ПП.07	Производственная практика ПМ.07	ДЗк	216	144	216	0				214	2								216		
ПА.ПМ.07	Экзамен по ПМ.07	Эм	12		6	0						6	6						12		
ПМ.08	Подача блюд и напитков в организациях питания Ядро: Выполнение работ по профессии 16399 «Официант»		192	232	180	0	66	36	0	70	2	6	12	0	0	0	0	48	144	0	0
МДК.08.01	Подача блюд и напитков в организациях питания	ДЗк	68	52	68		44	24											32	36	
МДК.08.02	Цифровое моделирование профессиональной деятельности	ДЗк	34		34		22	12											16	18	
УП.08	Учебная практика ПМ.08		0	72	0	0	0	0													
ПП.08	Производственная практика ПМ.08	ДЗк	72	108	72	0				70	2									72	
ПА.ПМ.08	Экзамен по ПМ.08	Эм	18		6	0						6	12							18	
	Преддипломная практика		144																		144
	Государственная итоговая аттестация		216		216																216
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216		216																216
	ВСЕГО		5 616	2420	5 334	84	2674	1146	40	1246	74	76	138	612	864	612	864	612	900	612	540

2952

Государственная итоговая аттестация проводится в форме	
демонстрационного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)	
- Выполнение дипломного проекта (работы)	с 20.05 по 16. (всего 4 недели)
- Выполнение демонстрационного экзамена	с 17.06 по 23. (всего 1 неделя)
- Защита дипломного проекта (работы)	с 24.06 по 30. (всего 1 неделя)
* Формы промежуточной аттестации:	
З - зачет	
ДЗ - дифференцированный зачет	
ДЗк - комплексный дифференцированный зачет	
Э - экзамен	
Эк - экзамен комплексный	
Эм - экзамен по профессиональному модулю	
** ПА (промежуточная аттестация) = экз+подготовка к экз:	
Э - 4 ак. часа + консультация (подготовка к экз)	
Эк - 2 ак. часа + консультация (подготовка к экз)	
Эм - 6 ак. часов + консультация (подготовка к экз)	
*** Профильные дисциплины общеобразовательной подготовки (предусмотрено проведение ВПР)	

Всего:	дисциплин и МДК	единиц	14	16	10	10	12	11	12	8
	учебной практики	недель	0	1	3	0	0	0	0	0
	производственной практики	недель	0	0	0	10	4	11	5	0
	экзаменов	единиц	0	6	2	2	3	3		
	комплексных	единиц		1						
	в т.ч. ПА.ПМ	единиц		1	2	1	2			
	дифференцированных зачетов	единиц	3	5	2	6	5	6		
	в т.ч. комплексных	единиц		1	2	2	2			
	зачетов	единиц			1					