

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Учебного плана

программы подготовки квалифицированных рабочих
областного государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения
«Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса»

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: *специалист по поварскому и кондитерскому делу*

Дата утверждения учебного плана: 29 июня 2022 года

Нормативный срок обучения:

3 года 10 месяцев – на базе основного общего образования.

СОГЛАСОВАНО:



ПКР 1/22 In

Утверждаю

Директор
Ю. В. Яковлев



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ОГБПОУ «Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код наименование специальности

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения очная Срок получения образования по ОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2022

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический
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 обслуживания
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 обслуживания
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
организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август												
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июля	6-12	13-19	20-26	27 июля - 2 авг	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																		=	=																																						
II																																																									
III												8	8	8	8	8	8	=	=																																						
IV																																																									

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	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)				Подготовка	Проведение	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	нед.	нед.	нед.	нед.			
I	40	17	23	1		1												11	52
II	30 1/2	14 1/2	16	1 1/2	1/2	1	6	2	4	3		3						11	52
III	28	11	18	2	1	1	2		2	9	5	4						10	52
IV	21 1/2	12 1/2	9	1 1/2	1/2	1	2	2		10	2	8				4	2	2	43
Всего	121	55	66	6	2	4	10	4	6	22	7	15				4	2	34	199

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Распределение по курсам и семестрам							
		Экзамны	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объём ОП	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем						Промежут. аттестация	Индивид. прокт (входит в с.р.)	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
										Всего	в том числе							Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8
											Лекции, уроки	Пр. и лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	12 (17) нед										
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	
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	1	8			1476	0	57	1404	979	383	0	0	15	0	615	861	0	0	0	0	0	0	0
БД	Базовые дисциплины	2	1	6			1204	0	42	1153	784	369	0	0	9	0	498	706							
БД.01	Русский язык	2					151		8	139	127	12			4		51	100							
БД.02	Литература			2			162		6	156	141	15					68	94							
БД.03	Родная литература			2			81		3	78	63	15					34	47							
БД.04	Иностранный язык			2			160		4	156	8	148					68	92							
БД.05	Математика*	2					252		8	239	209	30			5		85	167							
БД.06	История*			2			160		4	156	150	6					68	92							
БД.07	Физическая культура		2				120		3	117	4	113					51	69							
БД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2			79		3	76	56	20					34	45							
БД.09	Астрономия			1			39		3	36	26	10					39								
ПД	Профильные дисциплины	1		1			151		11	134	92				6		66	85							
ПД.01	География			2			61		3	58	40	18					34	27							
ПД.02	Экономика*	2					90		8	76	52	24			6		32	58							
ПОО	Предлагаемые ОО			1			121		4	117	103	14					51	70							
ПОО.01	Обществознание			2			121		4	117	103	14					51	70							

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Распределение по курсам и семестрам							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объем ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем						Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
										Всего	в том числе							Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8
											Лекции, уроки	Пр. и лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	17 нед										
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			12			866	32	0	834	594	240	0	0	0	0			184	56		348	204	74	
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3			70	2		68	48	20							70						
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4			112	4		108	84	24							84	28					
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			3			68	2		66	54	12							68						
ОПЦ.04	Организация обслуживания			7			66	2		64	50	14											66		
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7			100	4		96	68	28											100		
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности/Право и социальная адаптация			8			34			34	26	8												34	
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные технологии			6			112	4		108	82	26										112			
ОПЦ.08	Охрана труда			7			38	2		36	24	12											38		
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			4			70	2		68	54	14							36	34					
ОПЦ.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности.			6			56	2		54	24	30										56			
ОП.11	Планирование будущей карьеры			8			40	4		36	24	12												40	
ОП.12	Документационное обеспечение профессиональной деятельности			6			100	4		96	56	40										100			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Распределение по курсам и семестрам							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объём ОП	Самост. (с.р. + и.п.)	Консультации	С преподавателем						Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
										Всего	в том числе							Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8
											Лекции	и.	Пр. и	лаб.	Семинар.										
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	
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	6	2	1			275	10	12	132	132				12							275			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6			48	2	4	42	42											48			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6					113	8	8	91	91				6							113			
УП.04.01	Учебная практика		6				36			36													36		
ПП.04.01	Производственная практика		6				72			72												72			
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6					6								6							6			

Всего часов по МДК

160

132

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Распределение по курсам и семестрам								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Объём ОП	Самост. (с.р. + и.п.)	Консультации	С преподавателем							Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
										Всего	Лекции	Пр. и лаб.	Семинар.	Курс. проект	17 нед	22 нед			14 1/2 (2) нед	16 (7) нед	11 (5) нед	17 (6) нед	12 1/2 (4) нед	9 (9) нед		
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		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						1080			1044					29											
	Учебная практика						360			360					10											
	Производственная (по профилю специальности) практика						720			684					19											
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					РП				144					4											
	Государственная итоговая аттестация						216			216					6											
	Подготовка выпускной квалификационной работы						144			144					4											
	Защита выпускной квалификационной работы						72			72					2											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О														57		3	54								
	в т.ч. в период обучения по циклам														57		3	54								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП														76				12	6	22	12	4	20		
	в т.ч. в период обучения по циклам														76				12	6	22	12	4	20		
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	20	14	31			5940	148	133	4132	4066	36			30	123		615	861	612	864	612	864	612	900	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	3	1	4	3	4	1	4		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																		1	3	2	4	1	2		
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																1	7	2	4	2	6	4	4		