

*Государственного профессионального образовательного учреждения
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности **43.02.15 поварское и кондитерское дело**

2021-2025 г.г.

Квалификация: **специалист по поварскому и
кондитерскому делу**

Форма обучения-**очная**

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 г. 10мес.
на базе основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	26	7	8	0	1	0	10	52
III курс	30	3	6	0	2	0	11	52
IV курс	23	1	5	4	2	6	2	43
Всего	118		30	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка студентов (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практик	Курсовое проектирование	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	1/11/5			1404	668	-	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-,Э			39	28	-	17	22	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-,Э			117	100	-	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Родная литература	-,ДЗ			39	20	-	17	22	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	Иностранный язык	-,ДЗ			117	100	-	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Математика	-,Э			234	102	-	102	132	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	История	-,ДЗ			78	32	-	34	44	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Астрономия	-,ДЗ			39	6	-	17	22	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Физическая культура	З,ДЗ			117	100	-	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	ОБЖ	-,ДЗ			39	6	-	17	22	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	География	-,Э			117	42	-	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Экономика	-,Э			78	28	-	34	44	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Обществознание	-,ДЗ			78	28	-	34	44	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Естествознание (биология – 34, физика – 17+22, химия – 44)	-,ДЗ			117	40	-	51	66	0	0	0	0	0	0
ОУД.14	Экология	-,ДЗ			39	6	-	17	22	0	0	0	0	0	0
ОУД.15	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	-,ДЗ			78	10	-	34	44	0	0	0	0	0	0
ОУД.16	Эффективное поведение на рынке труда	-,ДЗ			78	20	-	34	44	0	0	0	0	0	0
ОУД.17	Индивидуальный проект														
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и	5/5/-			540	396	-	0	0	52	39	105	90	150	104

	социально-экономический цикл														
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,-,- ДЗ		60	20		0	0	0	0	30	30	0	0	
ОГСЭ.02	История	-,-,-,-,- ,-ДЗ		69	24		0	0	0	0	0	0	45	24	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,- ,-ДЗ		176	164		0	0	26	13	45	30	30	32	
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,- 3,3,3,3, 3,ДЗ		166	158		0	0	26	26	30	30	30	24	
ОГСЭ.05	Психология общения	-,-,-,-,- ,-ДЗ		69	30		0	0	0	0	0	0	45	24	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	-/1/1		219	52	-	0	0	0	0	90	60	45	24	
ЕН 01	Химия	-,-,-,-,- ,-Э		174	48		0	0	0	0	45	60	45	24	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,-ДЗ		45	4		0	0	0	0	45	0	0	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/9/-		796	330	-	0	0	156	130	195	150	165	0	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-,-,-ДЗ		78	32		0	0	39	39	0	0	0	0	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-,-,-,-ДЗ		95	36		0	0	39	26	30	0	0	0	
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	-,-,-ДЗ		104	36		0	0	65	39	0	0	0	0	
ОП.04	Организация обслуживания в ресторанном бизнесе	-,-,-,-,- ДЗ		135	68		0	0	0	0	60	45	30	0	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,-,- ДЗ		105	46		0	0	0	0	30	45	30	0	
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	-,-,-,-,- ДЗ		75	12		0	0	0	0	0	0	75	0	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,-,- ДЗ		90	42		0	0	0	0	30	30	30	0	
ОП.08	Охрана труда	-,-,-ДЗ		39	10		0	0	13	26	0	0	0	0	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,- ДЗ		75	48		0	0	0	0	45	30	0	0	
П.00	Профессиональный цикл	-/12/7		2369	478	32	0	0	404	695	186	528	216	340	
ПМ.00	Профессиональные модули			1289	478	32	0	0	260	299	150	240	180	160	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и	-,-,-,Э		300	52	-	0	0	288	72	0	0	0	0	

	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента														
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ			39	10		0	0	39	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ			117	42		0	0	117	0	0	0	0	0
УП.01					72					72					
ПП.01					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	-,-,-,Э			411	80	16	0	0	0	411	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,ДЗ			39	10		0	0	0	39	0	0	0	0
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,ДЗ			156	70	16	0	0	0	156	0	0	0	0
УП.02					72						72				
ПП.02					144						144				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,	-,-,-,-,Э			294	76	-	0	0	0	0	186	108	0	0

	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания														
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, -, ДЗ			45	16		0	0	0	0	45	0	0	0
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, -, ДЗ			105	60		0	0	0	0	105	0	0	0
УП.03					36							36			
ПП.03					108								108		
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	-, -, -, -, Э			288	74	-	0	0	0	0	0	0	216	72
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-, -, -, -, ДЗ			60	14		0	0	0	0	0	0	60	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-, -, -, -, ДЗ			120	60		0	0	0	0	0	0	120	0
УП.04					36									36	

ПП.04					72										72
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	-,,-,-,-,- ,Э			420	76	-	0	0	0	0	0	420	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,,-,-,-,- ,ДЗ			60	16		0	0	0	0	0	60	0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-,,-,-,-,- ,ДЗ			180	60		0	0	0	0	0	180	0	0
УП.05					72								72		
ПП.05					108								108		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-,,-,-,-,- ,,-,Э			268	42	16	0	0	0	0	0	0	0	268
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,,-,-,-,- ,,-,ДЗ			160	42	16	0	0	0	0	0	0	0	160
УП.06					-										
ПП.06					108										108
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)	-,,-,-,Э			388	78	-	0	0	176	212	0	0	0	0
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессиям ПОВАР, КОНДИТЕР	-,,-,-,ДЗ			208	78		0	0	104	104	0	0	0	0
УП.07					108					72	36				
ПП.07					72						72				
	Всего	6/38/13			5328	1924	32	612	792	612	864	576	828	576	468

ПДП	Преддипломная практика														144
ГИА	Государственная итоговая аттестация														6 нед
ГИА 01	Подготовка выпускной квалификационной работы														4 нед
ГИА 02	Защита выпускной квалификационной работы														2 нед
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа (дипломная работа (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена					Всего	Дисциплины и МДК		612	792	468	468	540	540	540	288
						учебной практики		-	-	144	108	36	72	36	-
						производственных практик		-	-	-	288	-	216	-	180
						Преддипломная практика		-	-	-	-	-	-	-	144
						экзамен		-	5	-	3	-	2	-	3
						дифф. зачетов		-	11	2	6	4	4	6	5
						зачетов		1	-	1	1	1	1	1	-

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. помещений для подготовки по программе подготовки специалистов среднего звена

№	Наименование
кабинеты	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организации хранения и контроля запасов сырья
9	Организации обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
лаборатории	
4	Учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
5	Учебный пекарный цех по приготовлению хлебобулочных и мучных изделий
6	Учебный пекарный цех по приготовлению кондитерских изделий
спортивный комплекс	
7	Спортивный зал
8	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
9	Стрелковый тир или место для стрельбы
залы	
10	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
11	Актовый зал