

*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**

2023-2027 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	40	0	0	0	1	0	11	52
II курс	32,5	4	3	0	1,5	0	11	52
III курс	28	5	7	0	2	0	10	52
IV курс	13,5	5	10	4	2,5	6	2	43
Всего	114		34	4	7	6	34	199

2. План учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации по семестрам		Объем образовательной программы (в академических часах)									Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам и семестрам (час.в семестр)									
		зачет (зачет с оценкой)	экзамен	ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						Практика	Промежуточная аттестация	консультации	I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторные и практические занятия	курсовые работы (проекты)	всего	по учебным дисциплинам, МДК				1-й сем. 17/0/0/0	2-й сем. 23/0/0/0	3-й сем. 14,5/2/0/0,5	4-й сем. 18/2/3/1.	5-й сем. 11/2/3/1	6-й сем. 17/3/4/1.	7-й сем. 7,5/2/6/1,5.	8-й сем. 6/3/4/1/4+2
О.00	Общеобразовательный цикл	12	4	1434	0	1434	569	865	0	0		14	516	678	220	20	0	0	0	0		
ОУД.01	Русский язык		2	78	-	78	22	56			6	6	32	46	0	0	0	0	0	0		
ОУД.02	Литература	3		108	-	108	50	58					20	42	46	0	0	0	0	0		
ОУД.03	Иностранный язык		2	108	-	108	0	108			8	4	50	58	0	0	0	0	0	0		
ОУД.04	Математика		3	218	-	218	109	109			6	0	68	72	78	0	0	0	0	0		
ОУД.05	Информатика	3		108	-	108	50	58					36	22	50	0	0	0	0	0		
ОУД.06	История	0	2	118	-	118	60	58					50	68	0	0	0	0	0	0		
ОУД.07	География	2		72	-	72	36	36					0	72	0	0	0	0	0	0		
ОУД.08	Обществознание	2		104	-	104	52	52					52	52	0	0	0	0	0	0		
ОУД.09	Физика	1,2		100	-	100	42	58					44	56	0	0	0	0	0	0		
ОУД.10	Химия		2	108	-	108	54	54			8	4	36	72	0	0	0	0	0	0		
ОУД.11	Биология	2		76	-	76	22	54					36	40	0	0	0	0	0	0		

ОУД.12	Физическая культура	2,4		130	-	130	2	128					34	30	46	20	0	0	0	0
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70	-	70	52	18					40	30	0	0	0	0	0	0
ОУД.14	Основы проектной деятельности	-		36	-	36	18	18					18	18	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	4	1	508	28	480	102	378	0	0	2	0	0	66	32	110	146	66	88	
ОГСЭ.01	Основы философии	6		48	4	44	36	8					0	0	0	0	0	48	0	0
ОГСЭ.02	История	5		48	4	44	36	8					0	0	0	0	48	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	210	10	200	0	200			8	2	0	0	34	32	34	44	34	32
ОГСЭ.04	Физическая культура	8		170	8	162	0	162					0	0	0	0	28	54	32	56
ОГСЭ.05	Психология общения	3		32	2	30	30	0					0	0	32	0	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1	1	178	8	170	116	54	0	0	0	0	0	0	70	108	0	0	0	0
ЕН.01	Химия		4	142	6	136	100	36			8	0	0	0	70	72	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4		36	2	34	16	18					0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11	3	954	50	904	439	465	20	0	4	96	150	62	260	146	240	0	0	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2		74	4	70	28	42					24	50	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2		96	6	90	56	34					40	56	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3		106	6	100	68	32					0	44	62	0	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания	4		84	4	80	44	36					0	0	0	84	0	0	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	108	4	104	64	40	20		8	2	0	0	0	0	0	108	0	0

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6		32	2	30	25	5					0	0	0	0	0	32	0	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		96	6	90	18	72					0	0	0	36	32	28	0	0
ОП.08	Охрана труда	1		32	2	30	20	10					32	0	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		68	2	66	18	48					0	0	0	0	32	36	0	0
ОП.10	Основы проектирования предприятий общественного питания		4	68	2	66	36	30			8	0	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.11	Основы финансовой грамотности	4		36	2	34	16	18					0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	4		36	2	34	0	34					0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.13	Рисование и лепка	6		36	2	34	10	24					0	0	0	0	0	36	0	0
ОП.14	Основы калькуляции и учета		5	82	6	76	36	40			8	2	0	0	0	0	82	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	9	13	2254	48	2206	524	458	36	1224		46	0	0	176	408	320	478	492	380
ПМ.00	Профессиональные модули	8	13	2254	48	2206	524	458	36	1224		46	0	0	176	408	320	478	492	380
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0	1	176	6	170	58	40	0	72		2	0	0	176	0	0	0	0	0
МДК.01.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-		32	2	30	22	8					0	0	32	0	0	0	0	0

МДК.01.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-		72	4	68	36	32					0	0	72	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-		72		72	-			72			0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика			0		0	-						0	0	0	0	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		3							10	2									
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	0	2	408	10	398	112	106	20	180		2	0	0	0	408	0	0	0	0
МДК.02.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-	36	2	34	28	6			8	0	0	0	0	36	0	0	0	0
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4	192	8	184	84	100	20				0	0	0	192	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-		72		72	-			72			0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-		108		108	-			108			0	0	0	108	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4								10	2								

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	2	2	320	6	314	74	60	0	180	8	0	0	0	0	320	0	0	0	
МДК.03.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-		32	2	30	20	10			8	2	0	0	0	0	32	0	0	0
МДК.03.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		108	4	104	54	50					0	0	0	0	108	0	0	0
УП.03	Учебная практика	-		72		72	-			72			0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	5		108		108	-			108			0	0	0	0	108	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		5								10	6								

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	3	2	288	6	282	54	48	0	180		10	0	0	0	0	0	0	288	0	
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		32	2	30	20	10					0	0	0	0	0	0	32	0	
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	76	4	72	34	38			8	2	0	0	0	0	0	0	76	0	
УП.04	Учебная практика	7		72		72	-			72			0	0	0	0	0	0	72	0	
ПП.04	Производственная практика	7		108		108	-			108			0	0	0	0	0	0	108	0	
	Экзамен (квалификационный)		7								10	8									
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	3	2	478	6	472	118	102	0	252		8	0	0	0	0	0	0	478	0	0

	форм обслуживания																			
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6		32	2	30	18	12					0	0	0	0	0	32	0	0
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	194	4	190	100	90			8	2	0	0	0	0	0	194	0	0
УП.05	Учебная практика	6		108	-	108	-			108			0	0	0	0	0	108	0	0
ПП.05	Производственная практика	6		144	-	144	-			144			0	0	0	0	0	144	0	0
	Экзамен (квалификационный)		6								10	6								
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	204	6	198	48	42	16	108		8	0	0	0	0	0	0	204	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	96	6	90	48	42	16		8	2	0	0	0	0	0	0	96	0
УП.06	Учебная практика			0		0	-						0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.06	Производственная практика	7		108		108	-			108			0	0	0	0	0	0	108	0
	Экзамен (квалификационный)		7								10	6								
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)	2	2	380	8	372	60	60	0	252		8	0	0	0	0	0	0	0	380
МДК.07.01	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер		8	128	8	120	60	60			8	2	0	0	0	0	0	0	0	128
УП.07	Учебная практика	8		108		108				108			0	0	0	0	0	0	0	108
ПП.07	Производственная	8		144		144				144			0	0	0	0	0	0	0	144

	практика																			
	Квалификационный экзамен		8							10	6									
ПДП.00	Преддипломная практика	8		144		144				144			0	0	0	0	0	0	144	
П.00	Промежуточная аттестация (включая консультации)			252		252							0	36	18	36	36	36	54	36
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216		216							0	0	0	0	0	0	0	216
Объем образовательной программы (всего):		37	22	5940	134	5806	1750	2220	56	1368		66	612	828	594	828	576	864	558	468
Кол-во учебных часов в неделю													36	36	36	36	36	36	36	36
Государственная итоговая аттестация: дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен.										Всего:	Дисциплины и МДК, час.	612	828	522	648	396	612	270	216	
											Промежуточная аттестация (включая консультации), час.	0	36	18	36	36	36	54	36	
											Учебная практика, час.	0	0	72	72	72	108	72	108	
											Производственная практика, час.	0	0	0	108	108	144	216	144	
											Экзамены, ед.	0	3	2	4	3	3	4	2	
											Зачеты, ед.	2	8	4	4	2	8	4	2	

Учебные сборы проводятся в объеме 35 часов в 6 семестре.

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	Актный зал