«УТВЕРЖДАЮ» Директор ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» А.В. Маслова

Приказ №

от « 29 » августа 2024 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4667CD5E80A8AC0441DFB1288BE77859 Впалепен: Маспова Анна Впалимировна

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области

«Батайского техникума железнодорожного транспорта и строительства» Имени Героя Советского Союза П.А. Половинко»

Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок ППССЗ – 3 года и 10 месяцев на базе основного

общего образования с получением среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

Год поступления: 2024 г.

2. План учебного процесса

| | | | Учебна | я нагру | зка об | учающихс | я (час.) | | | | | | | | | | | | |
|---------|---|--------------------------------|--------------|-----------------------------------|---------------|--------------------|----------------------------------|-----------------------------------|----------|--|------------|------------|---------|------------|---------|------------|------------|----------------------------|--|
| | | аттестации | | | | , | (, | | | Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | | | |
| Индекс | | очной | | бная | | Обязате | льная ауд | циторная | Ικ | vpc | Пκ | vnc | Ш | курс | IV курс | | эне час | | |
| Ин | Наименование циклов, дисциплин, | кут | ая | y | | BI | ÷ | £ | | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | _ | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. | тор | |
| | профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | максимальная | самостоятельная учебная работа | всего занятий | Теоретические заня | в т. ч. лаб. и практ. занятий | в т.ч.в форме практ подготовки | Экзамены | 17 нед. | 24 нед. | 16 нед. | 23 нед. | 17 нед. | 23 нед. | 17 нед. | 13 нед. | Вариативные аудиторне часы | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | |
| O.00 | Общеобразовательный цикл | | 1476 | 0 | 1476 | 787 | 689 | 215 | 18 | 612 | 830 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОДБ | Базовые дисциплины | | 1100 | 0 | 1100 | 513 | 587 | 215 | 6 | 459 | 607 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.01 | Русский язык | €,- | 92 | | 92 | 54 | 38 | | 6 | 51 | 41 | | | | | | | | |
| ОУД.02 | Литература | –, ДЗ | 117 | | 117 | 89 | 28 | | | 51 | 66 | | | | | | | | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | –, ДЗ | 144 | | 144 | 0 | 144 | 144 | | 45 | 99 | | | | | | | | |
| ОУД.04 | История | -, ДЗ | 136 | | 136 | 90 | 46 | | | 34 | 102 | | | | | | | | |
| ОУД.05 | Обществознание (вкл. экономику и право) | -,ДЗ | 72 | | 72 | 40 | 32 | | | 34 | 38 | | | | | | | | |
| ОУД.06 | Биология | ДЗ | 72 | | 72 | 62 | 10 | | | 72 | | | | | | | | | |
| ОУД.07 | Физика | -, ДЗ | 108 | | 108 | 82 | 26 | | | 34 | 74 | | | | | | | | |
| ОУД.07 | | -, дз -,3 | 36 | | 36 | 20 | 16 | | | 34 | 36 | | | | | | | | |
| ОУД.08 | География Физическая культура/Адаптивня физическая культура | -,s 3, ДЗ | 75 | | 75 | 4 | 71 | 71 | | 34 | 41 | | | | | | | | |
| ОУД.10 | Основы безопасности и защиты Родины | дз | 70 | | 70 | 35 | 35 | 71 | | 70 | 71 | | | | | | | | |
| ОУД.11 | Информатика | | 144 | | 144 | 24 | 120 | | | 34 | 110 | | | | | | | | |
| ОУД.12 | Индивидуальный проект | -,-,ДЗ | 34 | | 34 | 13 | 21 | | | 31 | 110 | 34 | | | | | | | |
| одп | Профильные дисциплины | , ,дз | 376 | 0 | 376 | 274 | 102 | 0 | 12 | 153 | 223 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| ОУД.13 | Математика | -,-,-,Э | 232 | | 232 | 160 | 72 | | 6 | 119 | 113 | | | | | | | | |
| ОУД.14 | Химия | -,Э | 144 | | 144 | 114 | 30 | | 6 | 34 | 110 | | | | | | | | |
| 0ГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл | ,5 | 472 | 0 | 472 | 4 | 336 | 324 | 0 | 0 | 0 | 64 | 68 | 208 | 72 | 60 | 0 | 40 | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | -,-,-,ДЗ | 48 | | 48 | | | | | | | | | 48 | | | | | |
| ОГСЭ.02 | История | -,-,-,ДЗ | 48 | | 48 | | | | | | | | | 48 | | | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | -,-,-,-,ДЗ | 164 | | 164 | 0 | 164 | 164 | | | | 32 | 34 | 32 | 36 | 30 | | 20 | |
| 0ГСЭ.04 | Физическая культура | 3,3,3,3,3,ДЗ | 164 | | 164 | 4 | 160 | 160 | | | | 32 | 34 | 32 | 36 | 30 | | 20 | |
| 0ГСЭ.05 | Психология общения | -,-,-,ДЗ | 48 | | 48 | | 12 | | | | | | | 48 | | | | | |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | | 186 | 0 | 186 | 146 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 104 | 0 | 42 | 0 | 0 | 6 | |
| EH.01 | Химия | -,-,-,Э | 144 | | 144 | 114 | 30 | | | | | 40 | 104 | | | | | 6 | |
| EH.02 | Экологические основы природопользования | -,-,-,-,ДЗ | 42 | | 42 | 32 | 10 | | | | | | | | 42 | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
|--------------------|---|----------------------|------|-----|------|------|------|---|----|----|----|-----|-----|----------|-----|-----|-----|--|
| ПП.00 | Профессиональный учебный цикл | | 3466 | 200 | 3266 | 1272 | 1850 | 0 | 0 | 0 | 34 | 438 | 656 | 404 | 714 | 552 | 468 | 550 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | | 816 | 90 | 726 | 416 | 310 | 0 | 0 | 0 | 34 | 150 | 268 | 202 | 72 | 0 | 0 | 114 |
| | Микробиология, санитария и гигиена в | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.01 | пищевом производстве | -,ДЗ | 74 | 10 | 64 | 34 | 30 | | | | 17 | 47 | | | | | | |
| | Организация хранения и контроль | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | запасов и сырья Техническое оснащение организации | -,ДЗ | 102 | 10 | 92 | 52 | 40 | | | | 17 | 75 | | | | | | |
| ОП.03 | питания | -,-,ДЗ | 74 | 10 | 64 | 34 | 30 | | | | | 28 | 36 | | | | | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | -,-,-,ДЗ | 74 | 10 | 64 | 34 | 30 | | | | | | 64 | | | | | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | -,-,-,ДЗ | 74 | 10 | 64 | 34 | 30 | | | | | | | 64 | | | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | -,-,-,ДЗ | 68 | 10 | 58 | 38 | 20 | | | | | | | 58 | | | | |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | 74 | 10 | 64 | 34 | 30 | | | | | | 18 | 46 | | | | |
| ОП.08 | Охрана труда | -,-,-,ДЗ -,-,-,ДЗ | 58 | 10 | 48 | 38 | 10 | | | | | | 48 | 40 | | | | - |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | -,-,-,дз -,-,-,Д3 | 78 | 10 | 68 | 38 | 30 | | | | | | 68 | | | | | |
| ОП.10 | Основы предпринимательства | -,-,-,-,3 | 82 | 10 | 72 | 42 | 30 | | | | | | 00 | | 72 | | | 60 |
| ОП.11 | Бухгалтерский учет | -,-,-,ДЗ | 78 | 10 | 68 | 38 | 30 | | | | | | 34 | 34 | | | | 54 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | ,,,,,, | 2650 | 110 | 2540 | 856 | 1540 | | 0 | 0 | 0 | 288 | 388 | 202 | 642 | 552 | 468 | 436 |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Э(кв) | 308 | 20 | 288 | 92 | 196 | | 0 | 0 | 0 | 288 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовения, подготовки к реализации кулианрных полуфабрикатов | -,-,ДЗ | 42 | 10 | 32 | 20 | 12 | | v | v | v | 32 | | v | v | | Ü | ,,, |
| MHICOLO2 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных | Wo | 122 | 10 | 112 | 72 | 40 | | | | | 112 | | | | | | |
| МДК.01.02 УП.01 | полуфабрикатов Учебная практика | -,-,ДЗ -,-,ДЗ | 72 | 10 | 72 | 12 | 72 | | | | | 72 | | | | | | 72 |
| ПП.01 | Производственная практика | -,-,ДЗ -,-,ДЗ | 72 | | 72 | | 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(кв) | 408 | 20 | 388 | 120 | 268 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 388 | 0 | 0 | 0 | 0 | 100 |
| MIII/ 02 01 | Организация процессов приготовения, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | по | 44 | 10 | 24 | 20 | 14 | | | | | | 24 | | | | | |
| МДК.02.01 | | -,-,-,ДЗ | 44 | 10 | 34 | 20 | 14 | | - | | - | - | 34 | | | | | - |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | ΠD | 148 | 10 | 138 | 100 | 38 | | | | | | 138 | | | | | 100 |
| МДК.02.02 УП.02 | Учебная практика | -,-,-,ДЗ -,-,-,ДЗ | 72 | 10 | 72 | 100 | 72 | | | | | | 72 | | | | | 100 |
| ПП.02 | Производщетвенная практика | -,-,-,Д3 -,-,-,Д3 | 144 | 1 | 144 | | 144 | - | | | | | 144 | - | | | | |

| Организация процессов приготовения, подготовки к реализации холодиях и горочих, десертов, напитков сложного ассортимента ——————————————————————————————————— | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
|---|-----------|--|-------------|-----|----|-----|-----|-----|---|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|----|-----|
| Оправилящие процессов приготовения, постотовких времляний можения и пределения можения пределения можения пределения можения пределения можения пределения пределени | ПМ 03 | приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | 3(va) | 384 | 10 | 374 | 114 | 116 | | | 0 | 0 | 0 | • | 104 | 270 | 0 | • | |
| МДК 03.01 сполного жеже реализации молодация болем предоставлять предо | 11141.05 | | Э(кв) | 304 | 10 | 314 | 114 | 110 | | | v | U | U | 0 | 104 | 270 | • | 0 | |
| реализация молошения (приготовения пристовения пристовения (приготовения приготовения приготовения (приготовения приготовения (приготовения приготовения (приготовения приготовения (приготовения (пр | МДК.03.01 | подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | -,-,-,ДЗ | 46 | 10 | 36 | 22 | 14 | | | | | | | 36 | | | | |
| Martin 1982 1982 1983 1984 | | реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ППОЗ Производствення практика ——————————————————————————————————— | | • | | | 10 | | 92 | | | | | | | | | | | | 86 |
| Организация и ведение процессов притоговаения, оформления и подготовки ределизация ходента, категорий подготовки ределизация ходента, категорий подготовки ределизация ходента, категория подготовки ределизация ходента, выпленя сложного ассортимента ределизация ходента, подготовки ределизация ходента, подготовки ределизация ходента, подготовки и ределизация и ределизаци | | | | | | | | | | | | | | | 36 | | | | |
| Процессы приготовления, подготовля к редализация хапасирам к десертов, паштихов сложного ассортимента учетом потребителей, вадае и форм обслуживания Организация к категорий перевителей, вадае и форм обслуживания Организация предессем приготовления, подготовля к реализация колодика и горячих десертов, паштихов сложного ассортимента Организация объема (Става и Става | 1111.03 | Производственная практика | -,-,-,-,ДЗ | 144 | | 144 | | 144 | | | | | | | | 144 | | | |
| Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного десертимента | | приготовления, оформления и подготовки к реализации холодныхи гррячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| подготовки к реализации холодных и горечих десергов, анитков сложного ассортимента 10 10 10 10 10 10 10 1 | ПМ.04 | оослуживания | Э(кв) | 318 | 20 | 298 | 104 | 194 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 98 | 200 | 0 | 0 | 82 |
| реализации кололинах и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ——————————————————————————————————— | МДК.04.01 | подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного | -,-,-,ДЗ | 62 | 10 | 52 | 32 | 20 | | | | | | | 52 | | | | 16 |
| ПП.04 Производственная практика | | реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | -,-,-,-,ДЗ | | 10 | | 72 | | | | | | | | 46 | | | | 66 |
| Организация и ведение процессов приготовления, формления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента — \$\frac{1}{2}\$\$ (250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Организация процессов приготовения, подготовки к реализации длебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ——————————————————————————————————— | 1111.04 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, | -,-,-,-,-ДЗ | 108 | | 108 | | 108 | | | | | | | | 108 | | | |
| подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ——————————————————————————————————— | ПМ.05 | видов и форм оослуживания | Э(кв) | 432 | 20 | 412 | 162 | 250 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 340 | 72 | |
| реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | МДК.05.01 | подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | -,-,-,-,ДЗ | 66 | 10 | 56 | 36 | 20 | | | | | | | | | 56 | | 20 |
| УП.05 Учебная практика -,-,-,-,ДЗ 72 72 72 72 72 72 | МДК.05.02 | реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного | -,-,-,-,ДЗ | 186 | 10 | 176 | 126 | 50 | | | | | | | | | 176 | | 140 |
| | | Учебная практика | | | | | | 72 | | | | | | | | | | | |
| | ПП.05 | | -,-,-,-,ДЗ | 108 | | 108 | | 108 | | | | | | | | | | 72 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
|--------------------------|---|--------------|---------|-----|------|-------|---------------------------|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------|-----|
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | Э(кв) | 320 | 10 | 310 | 106 | 204 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 98 | 212 | |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | -,-,-,-,-,ДЗ | 176 | 10 | 166 | 106 | 60 | | | | | | | | | 98 | 68 | 130 |
| УП.06 | Учебная практика | -,-,-,-,-,ДЗ | 36 | | 36 | | 36 | | | | | | | | | | 36 | |
| ПП.06 | Производственная практика | -,-,-,-,ДЗ | 108 | | 108 | | 108 | | | | | | | | | | 108 | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессмиям рабочих, должностям служащих (повар) | Э(кв) | 480 | 10 | 470 | 158 | 312 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 172 | 114 | 184 | 182 |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар | -,-,-,-,ДЗ | 228 | 10 | 218 | 158 | 60 | | | | | | | | 100 | 42 | 76 | 182 |
| УП.07 | Учебная практика | -,-,-,-,ДЗ | 144 | | 144 | | 144 | | | | | | | | 72 | 36 | 36 | |
| ПП.07 | Производственная практика | -,-,-,-,-,ДЗ | 108 | | 108 | | 108 | | | | | | | | | 36 | 72 | |
| | Всего | | 6140 | 200 | 5940 | 2209 | 2915 | 539 | 18 | 612 | 864 | 576 | 828 | 612 | 828 | 612 | 468 | 550 |
| пдп | Преддипломная практика | | | | 144 | | | | | | | | | | | | 4 нед. | |
| ГИА | Государственная (итоговая) аттестация | | | | 216 | | | | | | | | | | | | 6 нед. | |
| ПА | Промежуточная аттестация | | | | 180 | | | | | | | | | | | | 5 нед. | |
| Консультации - | 4 часа на одного обучающегося в год | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Государственная (итоговая) аттестация: | | | | | | дисциплин и МДК | | | 612 | 864 | 432 | 612 | 576 | 432 | 432 | 144 | |
| Демонстрационный экзамен | | | | | | | учебной практики | | | 0 | 0 | 72 | 72 | 36 | 144 | 108 | 72 | |
| | | | | | | Всего | производст в. практики | | | 0 | 0 | 72 | 144 | 0 | 252 | 72 | 252 | |
| | | | | | | ĕ | экзаменов | | | 0 | 3 | 1 | 2 | 0 | 2 | 1 | 2 | i |
| | | | | | | | дифф. зачетов | | | 2 | 6 | 6 | 9 | 6 | 9 | 5 | 6 | |
| | | | зачетов | | | | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |