«УТВЕРЖДАЮ» Директор ГБПОУ РО «БТЖТиС» им. Героя Советского Союза П.А. Половинко» А.В. Маслова Приказ № от « 29 » августа 2025 г.

> ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Действителен: с 26.08.2025 до 19.11.2026

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: 2025 г.

2. План учебного процесса

Индекс		аттестации	Учебна	я нагру	/зка обу	учающихс	я (час.)			Распро				удиторно нас. в сем	ой нагруз иестр)	вки по		193
		очной		ная	Обязательная аудиторная					І курс		II курс		ш	курс	IV курс		не час
	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	максимальная	самостоятельная учебная работа	всего занятий	Георетические занят	в т. ч. лаб. и практ. занятий	в т.ч.в форме практ подготовки	Экзамены	1 сем. 17 нед.	2 сем. 24 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	. 8 сем. 19 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	3/9/2	1476	0	1476	787	689	215	18	612	864	0	0	0	0	0	0	0
ОДБ	Базовые дисциплины	1/9/2	1100	0	1100	513	587	215	6	459	641	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-,Э	92		92	54	38		6	51	41							
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	117		117	89	28			51	66							<u> </u>
ОУД.03	Иностранный язык	–, ДЗ	144		144	0	144	144		45	99							<u> </u>
ОУД.04	История	–, ДЗ	136		136	90	46			34	102							Щ
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.08	География	-,3	36		36	20	16				36							
ОУД.09	Физическая культура/Адаптивня физическая культура	3, ДЗ	75		75	4	71	71		34	41							
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	70		70	35	35			70								
ОУД.11	Информатика	-	144		144	24	120			34	110							
ОУД.12	Индивидуальный проект	-,-,ДЗ	34		34	13	21				34							
ОДП	Профильные дисциплины	2/-/-	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							Щ
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл	-/5/4	472	0	472	4	336	324	0	0	0	64	68	208	72	60	0	40
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,ДЗ	48		48									48				12
ОГСЭ.02	История	-,-,-,ДЗ	48		48									48				12
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,-,ДЗ	164		164	0	164	164				32	34	32	36	30		
ОГСЭ.04	Физическая культура	,-,-,3,3,3,3,ДЗ	164		164	4	160	160				32	34	32	36	30		
ОГСЭ.05	Психология общения	-,-,-,ДЗ	48		48		12							48				16
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1/1/-	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					
EH.02	Экологические основы природопользования	-,-,-,-,ДЗ	42		42	32	10								42			6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ПП.00	Профессиональный учебный цикл	7/37/-	3790	200	3590	1272	2318	0	42	0	0	508	692	404	750	552	684	1250
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/11/-	816	90	726	416	310	0	0	0	0	184	268	202	72	0	0	114
	Микробиология, санитария и гигиена в																	
ОП.01	пищевом производстве	-,-,ДЗ	74	10	64	34	30					64						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,ДЗ	102	10	92	52	40					92						
	Техническое оснащение организации																	
ОП.03 ОП.04	питания	-,-,-,ДЗ	74 74	10 10	64 64	34 34	30 30					28	36 64					
011.04	Организация обслуживания	-,-,-,ДЗ	/4	10	04	34	30			1	1		04	-				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,-,ДЗ	74	10	64	34	30							64				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		68	10	58	38	20							58				
011.00		-,-,-,ДЗ	08	10	36	36	20							36				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,ДЗ	74	10	64	34	30						18	46				
ОП.08	Охрана труда	-,-,-,ДЗ	58	10	48	38	10						48					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	78	10	68	38	30						68					
ОП.10	Основы предпринимательства	-,-,-,-,ДЗ	82	10	72	42	30								72			60
ОП.11	Бухгалтерский учет	-,-,-,ДЗ	78	10	68	38	30						34	34				54
ПМ.00	Профессиональные модули	7/26/-	2974	110	2864	856	2008	0	42	0	0	324	424	202	678	552	684	1136
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э(кв)	344	20	324	92	232	0	6	0	0	324	0	0	0	0	0	112
МДК.01.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации кулианрных полуфабрикатов	-,-,ДЗ	42	10	32	20	12					32						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,ДЗ	122	10	112	72	40					112						76
УП.01	Полуфаорикатов Учебная практика	-,-,дз -,-,ДЗ	72	10	72	12	72					72						70
ПП.01	Производственная практика	-,-,ДЗ	108		108		108					108						36
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)	444	20	424	120	304	0	6	0	0	0	424	0	0	0	0	88
МДК.02.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-ДЗ	44	10	34	20	14						34					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-ДЗ	148	10	138	100	38						138					52
УП.02	Учебная практика	-,-,-,ДЗ	108		108		108						108					36
ПП.02	Производщственная практика	-,-,-,ДЗ	144	ľ	144		144				l		144					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребиостей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		204					٠		٠		•				•	,	
ПМ.03	ootoly.mibminin	Э(кв)	384	10	374	114	260	0	6	0	0	0	0	104	270	0	0	162
МДК.03.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,ДЗ	46	10	36	22	14							36				4
MHK 02 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	T O	122	10	122	02	20							22	00			
МДК.03.02	Vyvofiyog vanoveryyyo	-,-,-,-,ДЗ	132	10	122	92	30							32	90			86
УП.03 ПП.03	Учебная практика Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ -,-,-,-,ДЗ	72 144	1	72 144	-	72 144	-			-			36	36 144			36 36
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодныхи гррячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребиостей различных категорий потребителей, видов и форм																	
ПМ.04	обслуживания	Э(кв)	318	20	298	104	194	0	6	0	0	0	0	98	200	0	0	122
МДК.04.01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,-,-,-,ДЗ	62	10	52	32	20							34	18			20
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,-,-,-,ДЗ	112	10	102	72	30							28	74			66
УП.04	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	72		72		72							36	36			36
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	72		72		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(кв)	468	20	448	162	286	0	6	0	0	0	0	0	0	340	108	148
MHV 05 01	Организация процессов приготовения, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	по	66	10	56	26	20									5.0		24
МДК.05.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	-,-,-,-,-,ДЗ	66	10	56	36	20									56		24
МДК.05.02	ассортимента	-,-,-,-,ДЗ	186	10	176	126	50									176		124
УП.05	Учебная практика	-,-,-,-,ДЗ	108		108		108									108		
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	108	I	108		108		I								108	. !

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э(кв)	356	10	346	106	240	0	6	0	0	0	0	0	0	98	248	106
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного	сп	176	10	166	106	60									62	104	70
УП.06	персонала Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ -,-,-,-,-,ДЗ	72	10	72	100	72				-					36	36	36
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ	108		108		108									30	108	30
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессмиям рабочих, должностям служащих (повар)	Э(кв)	660	10	650	158	492	0	6	0	0	0	0	0	208	114	328	398
МДК.07.01	Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар	сп	228	10	218	158	60								100	42	76	218
УП.07	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ -,-,-,-,-,ДЗ	216	10	216	136	216				-				108	36	72	108
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ -,-,-,-,ДЗ	216		216		216								100	36	180	72
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	,,,,,,,,,,,			216													
	Всего		6140	200	5940	2209	3383	539	60	612	864	612	864	612	864	612	684	1296
Консультации	4 часа на одного обучающегося в год																	
	Государственная (итоговая) ат	гестация:					дисциплин	и МДК		612	864	432	612	540	468	396	180	
Демонстрацио	онный экзамен						учебной практики			0	0	72	108	72	180	180	108	
		Всего	производст	в. практики		0	0	108	144	0	216	36	396					
						ğ	экзаменов	-		0	3	1	2	0	2	0	3	
							дифф. зачетов			2	7	6	8	8	9	6	6	
							зачетов			1	1	1	1	1	1	0	0	