

Утверждаю
Директор КОГПОБУ
«Зуевский механико-технологический техникум»

Н.А.Пыхтеева
приказ № 112 от «21» июня 2022 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

Кировского областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения

«Зуевский механико-технологический техникум»

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

по программе базовой подготовки специалистов среднего звена

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

УЧЕБНЫЙ ПЛАН на 2022-2026 учебный год
 Кировское областное государственное профессиональное образовательное
 бюджетное учреждение
«ЗУЕВСКИЙ МЕХАНИКО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
 специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Форма обучения - очная
 Нормативный срок обучения – 3 г. 10 мес.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 КОГПОБУ «Зуевский
 механико-
 технологический
 техникум»

« _____ » 2022г.

квалификация **специалист по поварскому и кондитерскому делу**
 образовательный уровень СПО **БАЗОВЫЙ**

на базе – основного общего образования

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	По профилю специальности	Преддипломная	Промежуточная аттестация	Подготовка к итоговой аттестации (курсовой работы)	Государственная итоговая аттестация (защита курсовой)	Каникулы	Всего
I	39,0				1			11,0	51
II	31,0	3	4	-	2	-	-	11,0	51
III	24,0	5	9	-	2	-	-	10,0	50
IV	17,0	4	9	4	2	4	2	2	43
Всего:	111,0	12	22	4	7	4	2	34	196

Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август					
	1 4	5 11	12 18	19 25	26 2	3 09	10 16	17 23	24 30	31 06	07 13	14 20	21 27	28 04	05 11	12 18	19 25	26 01	02 08	09 15	16 22	23 29	30 05	06 12	13 19	20 26	27 03	28 10	29 16	30 23	01 30	07 14	08 21	15 28	22 04	29 05	05 11	12 18	19 25	26 02	03 09	10 16	17 23	24 30	31 06	07 13	14 20	21 27		
I																		К	К																				А	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
II																А	К	К																	У	У	У	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К
III											У	У	П	П	А	К	К											У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV										У	У	П	П	П	А	К	К			У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	П	П	П	П	П	П	И	И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		

Обозначения

	*	А	К	У	ПР	ПДП	П	И	ДЭ
Теоретическое экзамен обучение	Неделя отсутствует	Промежуточная аттестация	Каникулы	Учебная практика	Практика по профилю специальности	Преддипломная практика	Подготовка дипломной работы	Защита дипломной работы	Демонстр.

3. План учебного процесса (для программы подготовки специалистов среднего звена)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			максимальная	Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	Обязательная аудиторная			2022-2023г.г. I курс		2023-2024г.г. II курс		2024-2025г.г. III курс		2025-2026г.г. IV курс		
					Всего занятий	В т.ч.		1 сем	2 сем.	3 сем	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем	
						Лаб. и практ. занятий	Курсо-вых работ (проек-тов)									Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательный цикл	9дз/ 3э	1440		1404	759		36	612	720	72	0	0	0	0	0
ОУД.00	Обязательные учебные дисциплины	6дз/ 2э	892		868	513		24	363	469	36					
ОУД.01	Русский язык	э	90		78	28		12	34	44						
ОУД.02	Литература	дз	117		117	30			54	63						
ОУД.03	Иностранный язык	дз	117		117	117			50	67						
ОУД.04	Математика	э	228		216	179		12	116	100						
ОУД.05	История	дз	117		117	14			63	54						
ОУД.06	Физическая культура	дз	117		117	117			46	71						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	дз	70		70	18				70						
ОУД.08	Астрономия	дз	36		36	10					36					
ПД.00	Профильные учебные дисциплины	3дз/1э	548		536	246			249	251	36					
ПД.01	Физика	дз	159		159	86			80	79						
ПД.02	Химия	э	181		169	34		12	63	70	36					
ПД.03	Биология	дз	72		72	26			36	36						
ПД.04	Индивидуальный учебный проект	дз	136		136	100			70	66						
ПП	Профессиональная подготовка															
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	6дз	520		520	374					132	128	90	70	74	26
ОГСЭ.01	Основы философии	дз	48		48								48			
ОГСЭ.02	История	дз	48		48							48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	164		164	164					32	26	20	30	42	14
ОГСЭ.04	Физическая культура	дз	164		164	162					34	24	22	40	32	12
ОГСЭ.05	Психология общения	дз	36		36	18					36					

ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	дз	60		60	30					30	30				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1дз/1э	192		180	60		12			40	40	50	50		
ЕН.01	Химия	э	152		140	40		12				40	50	50		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	дз	40		40	20					40					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	11дз/1э	960	56	892	352		12	0	72	190	212	104	106	156	52
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	дз	72		72	20					36	36				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	дз	110	6	104	20						104				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	дз	90	18	72	16				72						
ОП.04	Организация обслуживания	дз	90	2	88	30									68	20
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз	106	2	104	42								20	62	22
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	50	10	40	24								40		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	дз	112	10	102	74							56	46		
ОП.08	Охрана труда	дз	44	6	38	10					38					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дз	68		68	28					68					
ОП.10	Метрология и стандартизация	дз	36		36	10									26	10
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	э	134	2	120	40		12			48	72				
ОП.12	Рисование и лепка	дз	48		48	38							48			
П.00	Профессиональный цикл		2468	160	2224	1670	40	84	0	0	142	412	332	566	346	426
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4дз/1э	278	34	232	192		12	0	0	0	32	200	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дз	64	22	42	24						32	10			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	дз	58	12	46	24							46			

	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента															
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	дз	82	20	62	34									44	18
УП.05	Учебная практика	дз	72		72	72										72/2н
ПП.05	Производственная практика	дз	108		108	108										108/3н
	Промежуточная аттестация		12					12								
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2дз/1э	260	20	228	162	20	12	0	0	0	0	0	0	0	228
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	дз	140	20	120	54	20									120
ПП.06	Производственная практика	дз	108		108	108										108/3н
	Промежуточная аттестация		12					12								
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	4дз/1э	546	12	522	368		12	0	0	142	380	0	0	0	0
МДК 07.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд	дз	110	2	108	56					108					
МДК 07.02	Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	дз	172	10	162	60					34	128				
УП.07	Учебная практика	дз	108		108	108						108/3н				
ПП.07	Производственная практика	дз	144		144	144						144/4н				
	Промежуточная аттестация		12					12								
ПДП.00	Преддипломная практика		144													144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216													216
	Всего:	52дз/11э	5940	216	5220	3215	40	144	612	792	576	792	576	792	576	864