

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

“Волгоградский индустриальный техникум”
Корпус № 2, ул. Саушинская, 13А

План одобрен методическим советом ГБПОУ ВИТ

Протокол № 7 от 02.03.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор ГБПОУ
ВИТ

УТВЕРЖДАЮ



Древин В.Е.

30 мая 2023 г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Кафедра: ПЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин

Факультет: Кафедра машиностроения, сварки, общественного питания

Квалификация: <u>специалист по поварскому и кондитерскому делу</u>
Программа подготовки: <u>базовая</u>
Форма обучения: <u>Очная</u>
Срок получения образования по ОП: <u>2 г. 10 м.</u>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <u>среднее общее образование</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Основной	Виды деятельности
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
+	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
+	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
+	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
+	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
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Основной	<u>Освоение профессий рабочих, должностей служащих:</u>
+	Повар

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август										
	Числа	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31			
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
I																	Э	К	К																У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																		Э	К	К																У	У	У	У	Э	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III												У	У	У	У	П	П	К	К										П	П	П	П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Дп	Дп	Дп	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16	14	30	16	13	29	11	7	18	77
У	Учебная практика		4	4		4	4	4		4	12
П	Производственная практика (по профилю специальности)		5	5		7	7	2	6	8	20
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2		1	1	5
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы								4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы								2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2		2	23
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147
Студентов		25			25			25			
Групп		1			1			1			

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПКД-213.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	-	Форма контроля					Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Закрепленная кафедра						
				Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Код	Наименование				
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																													
СО.Среднее общее образование																													
<input type="checkbox"/>	+	БД	Базовые дисциплины																										
<input type="checkbox"/>	+	ПД	Профильные дисциплины																										
<input type="checkbox"/>	+	ПОО	Предлагаемые ОО																										
												4464	4464	3979	3889	305	180		3228	1236	612	864	612	900	612	864			
												442	442	346	344	94	2		432	10	110	124	70	64	44	30			
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.01	Основы философии					2	36	36	36	36					36	10			36						1	ПЦК гуманитарных дисциплин	
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.02	История					1	46	46	44	44					36	10	46								1	ПЦК гуманитарных дисциплин	
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности					123456	164	164	122	120	42				164		32	28	36	32	22	14			1	ПЦК гуманитарных дисциплин	
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.04	Физическая культура					123456	164	164	112	112	52				164		32	28	34	32	22	16			2	ПЦК физической культуры, основ безопасности жизнедеятельности и	
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.05	Психология общения					2	32	32	32	32					32				32						7	ПЦК экономики, управления, права	
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.06	Адаптивная физическая культура																								2	ПЦК физической культуры, основ	
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.07	Адаптивный коммуникативный практикум																								1	ПЦК гуманитарных дисциплин	
												202	202	192	182	6	4		180	22	82	82	38						
<input type="checkbox"/>	+	ЕН.01	Химия	2		1			164	164	154	146	6	4			144	20	82	82							8	ПЦК общественного питания и	
<input type="checkbox"/>	+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			3			38	38	38	36					36	2				38					8	ПЦК общественного питания и	
												880	880	814	792	18	48		612	268	356	54	374	32	64				
<input type="checkbox"/>	+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1					76	76	66	64	2	8			64	12	76								8	ПЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин	
<input type="checkbox"/>	+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			12			108	108	100	96	4	4			96	12	54	54							8	ПЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин	
<input type="checkbox"/>	+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	1					76	76	66	64	2	8			64	12	76								8	ПЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин	
<input type="checkbox"/>	+	ОП.04	Организация обслуживания	3					76	76	66	64	2	8			64	12			76						8	ПЦК общественного питания и	
<input type="checkbox"/>	+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3					110	110	100	98	2	8			96	14			110						7	ПЦК экономики, управления, права	
<input type="checkbox"/>	+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					5	32	32	32	32					32					32				7	ПЦК экономики, управления, права		
<input type="checkbox"/>	+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности					3	106	106	102	100	2	2			96	10			106					5	ПЦК математики, информатики, информационно-коммуникационных		
<input type="checkbox"/>	+	ОП.08	Охрана труда	1					46	46	38	36		8			32	14	46								8	ПЦК общественного питания и	
<input type="checkbox"/>	+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3			82	82	78	76	2	2			68	14			82						2	ПЦК физической культуры, основ	
<input type="checkbox"/>	+	ОП.10	Товароведение пищевых продуктов					1	72	72	70	66	2				72	72									8	ПЦК общественного питания и	
<input type="checkbox"/>	+	ОП.11	Основы бизнеса и предпринимательства					5	32	32	32	32					32						32			7	ПЦК экономики, управления, права		
<input type="checkbox"/>	+	ОП.12	Основы трудоустройства					4	32	32	32	32					32				32					7	ПЦК экономики, управления, права		
<input type="checkbox"/>	+	ОП.13	Введение в специальность					1	32	32	32	32					32	32									8	ПЦК общественного питания и	
												2724	2724	2411	2355	187	126		1788	936	64	604	130	804	504	618			
<input type="checkbox"/>	+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2		22		22	300	300	284	280	4	12			220	80			300								
<input type="checkbox"/>	+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2			50	50	46	44	2	2			32	18			50						8	ПЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин	
<input type="checkbox"/>	+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2			98	98	94	92	2	2			36	62			98						8	ПЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин	
<input type="checkbox"/>	+	УП.01.01	Учебная практика					2	72	72	72	72					72				72						8	ПЦК общественного питания и	

ПланСвод Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 ПКД-213.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	-	Форма контроля				Итого акад.часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Закрепленная кафедра					
				Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование			
<input type="checkbox"/>	+	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	6	6	566		5	444	444	422	410	10	12		276	168							210	234			
<input type="checkbox"/>	+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6			84	84	80	76	4			32	52							40	44	8	ПЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин	
<input type="checkbox"/>	+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			56			168	168	162	154	6			52	116							98	70	8	ПЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин	
<input type="checkbox"/>	+	УП.05.01	Учебная практика					5	72	72	72	72				72								72		8	ПЦК общественного питания и	
<input type="checkbox"/>	+	ПП.05.01	Производственная практика		6				108	108	108	108				108									108		8	ПЦК общественного питания и
<input type="checkbox"/>	+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	6					12	12				12		12									12			
<input type="checkbox"/>	+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала	4	4		4		258	258	240	236	6	12		212	46							258				
<input type="checkbox"/>	+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				4		142	142	132	128	6	4		96	46							142		8	ПЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин	
<input type="checkbox"/>	+	ПП.06.01	Производственная практика		4				108	108	108	108				108								108		8	ПЦК общественного питания и	
<input type="checkbox"/>	+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	4					8	8				8		8								8				
<input type="checkbox"/>	+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2				1222	368	368	340	328	2	26		192	176	64	304									
<input type="checkbox"/>	+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар					12	176	176	160	148	2	14		176	64	112								8	ПЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин	
<input type="checkbox"/>	+	УП.07.01	Учебная практика					2	72	72	72	72				72								72		8	ПЦК общественного питания и	
<input type="checkbox"/>	+	ПП.07.01	Производственная практика					2	108	108	108	108				108								108		8	ПЦК общественного питания и	
<input type="checkbox"/>	+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	2					12	12				12		12									12			
<input type="checkbox"/>	+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		6				144	144			144			144									144		8	ПЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин
ГИА. Государственная итоговая аттестация									216	216	216	216				216								216				
<input type="checkbox"/>	+	ГИА.01	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы						144	144	144	144				144									144		8	ПЦК общественного питания и естественнонаучных дисциплин
<input type="checkbox"/>	+	ГИА.02	Демонстрационный экзамен						72	72	72	72				72									72		8	ПЦК общественного питания и