

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

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

План одобрен методическим советом ГБПОУ ВИТ
Протокол № 7 от 03.04.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН



программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело
Профиль СОО: естественно-научный

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>3 г. 10 м.</u>
Уровень образования при приеме на обучение: <u>основное общее образование</u>

Год начала подготовки (по учебному плану)

2024

Учебный год

2024-2025

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

	Считается в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4													
				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	Семест	Семест											
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА														1476	1476	1404	1404		72		100%	0%	596	848	32											
СО.Среднее общее образование														1476	1476	1404	1404		72									596	848	32						
<input type="checkbox"/>	+	БД	Базовые дисциплины	2		11111 2222		11111 22222 3	1048	1048	1010	1010		38		1048		420	596	32																
<input type="checkbox"/>	+	БД.01	Русский язык	2		1			72	72	62	62		10		72		32	40																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.02	Литература			12			108	108	104	104		4		108		32	76																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.03	Иностранный язык					12	108	108	108	108				108		50	58																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.04	Математика			12		3	232	232	228	228		4		232		84	116	32																
<input type="checkbox"/>	+	БД.05	История					12	136	136	132	132		4		136		48	88																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.06	Обществознание					12	72	72	68	68		4		72		32	40																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.07	География					12	72	72	68	68		4		72		32	40																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.08	Физика			12			108	108	104	104		4		108		48	60																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.09	Физическая культура					12	72	72	72	72				72		32	40																	
<input type="checkbox"/>	+	БД.10	Основы безопасности и защиты Родины			12			68	68	64	64		4		68		30	38																	
<input type="checkbox"/>	+	ПД	Профильные дисциплины	1122				122	428	428	394	394		34		428		176	252																	
<input type="checkbox"/>	+	ПД.01	Информатика					12	108	108	106	106		2		108		50	58																	
<input type="checkbox"/>	+	ПД.02	Химия	12					144	144	128	128		16		144		58	86																	
<input type="checkbox"/>	+	ПД.03	Биология	12					144	144	128	128		16		144		68	76																	
<input type="checkbox"/>	+	ПД.04	Индивидуальный проект					2	32	32	32	32				32			32																	
<input type="checkbox"/>	+	ПОО	Предлагаемые ОО																																	
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	4130	4040	154	180		3168	1296	16	16	580	864	612	900	612	864											
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									442	442	346	344	94	2		432	10			110	124	70	64	44	30											
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.01	Основы философии					4	36	36	36	36				36					36															
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.02	История					3	46	46	44	44		2		36	10			46																
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности					345678	164	164	122	120	42			164				32	28	36	32	22	14											
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.04	Физическая культура					345678	164	164	112	112	52			164				32	28	34	32	22	16											
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.05	Психология общения					4	32	32	32	32				32					32															
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.06	Адаптивная физическая культура																																	
<input type="checkbox"/>	+	ОГСЭ.07	Адаптивный коммуникативный практикум																																	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									202	202	192	182	6	4		180	22			82	82	38														
<input type="checkbox"/>	+	ЕН.01	Химия	4		3			164	164	154	146	6	4		144	20			82	82															
<input type="checkbox"/>	+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5			38	38	38	36				36	2					38														
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									880	880	814	792	18	48		612	268	16	16	324	54	374	32	64												
<input type="checkbox"/>	+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3					76	76	66	64	2	8		64	12			76																
<input type="checkbox"/>	+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			34			108	108	100	96	4	4		96	12			54	54															
<input type="checkbox"/>	+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3					76	76	66	64	2	8		64	12			76																
<input type="checkbox"/>	+	ОП.04	Организация обслуживания	5					76	76	66	64	2	8		64	12					76														
<input type="checkbox"/>	+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5					110	110	100	98	2	8		96	14					110														
<input type="checkbox"/>	+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					7	32	32	32	32				32								32												
<input type="checkbox"/>	+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности					5	106	106	102	100	2	2		96	10					106														

