УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса»

Квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу Форма обучения — очная Нормативный срок обучения — 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

1. График учебного процесса

	_	_				er qu					-			7 24			_	-										_																									
			Сент	гябрь			0	ктябр	Ь			Ноя	брь			Дека	брь			Я	Інварн	'		Фев	раль				Ma	арт			A	прель				Mai	i		И	Іюнь				Ţ	Июль				Авгус	ग	
						эн05 окт.				ст2 нояб.									к04 янв.				в01 фев.				в01 мар.					вр5 апр.				р03 май.								п-05 июл.					on -2 aur.				
Kypc	ВУП	01-07	08-14	15-21	22-28	29 cc	06-12	13-19	20-26	27 01	60-10	10-16	17-23	24-30	01-07	8-14	15-21	22-28	29 де	05-11	12-18	19-25	26 ян	80-70	09-15	16-22	23 фе	02-08	09-15	16-22	23-29	30 M	06-12	13-19	20-26	27 ап	04-10	11-17	18-24	25-11	08-14		15-21	22-72	a	06-12	13-19	20-26	27 HH	03-06	91-01	17-23	Kypc
		1	73	3	4	S)	9	7	00	6	10	=	12	13	4	15	91	17	8	61	20	21	22	23	24	25	56	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	91	14		45	44		45	91	47	48	60	90	51	75
1	О Ч																		=	=																																	I
	Вч																			_																										-	_	-	-	man .	=	-	
2	О Ч В																	12	=																									-	=	=	=		-	man .	=		2
3	ч О	<u> </u>											F. Street, St.			_										_			philip Comp						30		-						-										
	у В ч									000						1	\dashv	**	=									000000000000000000000000000000000000000			Operation.							0.00	10 -	1 1													3

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

			обуч	ение			T.	62		Ы,	нед.
		го за од	1 cen	иестр	2 cer	иестр	Промежу	актика	ГИА	Каникулы нед.	Всего, не
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.	ш	пра		Kai	Bce
1 курс	41	1476	17	612	24	864	2	-	-	11	54
2 курс	42	1512	17	612	25	900	2	15	-	11	55
3 курс	41	1476	17	612	24	864	2	16	6	2	49
Итого	124	4464	51	1836	73	2628	6	31	6	24	158

X
216
216
432

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	4122	342	216
нед	114	9	6

Эбозначения:					
		Модули и дисциплины (обязательная часть)			Модули и дисциплины (вариятивная часть)
	; ; ••	Промежуточная аттестация	=	Каникулы	Государственная итоговая аттестация
		Практики			

2. Календарный учебный график

																																									-			и		
ж		Н		сент	абрь	I I	I (октя(брь	П	н	оябры	ь	П Н	Д	екаб	рь	l	ін	ян	варі	,	П	4	евра	аль		П Н		мар	Т		ПН		anp	ель		П		Ма	ıй		Н	Ю П Ь	ИЮЛЬ	Всего часов
Индекс	Компоненты программы	\vdash	<u> </u>					-		<u> </u>								_	Ном	ena k	ален	nani	ULIV	иеле	nr.					-														+	\dashv	F 0 4
-						Т	T	Т	Т					T					TOW	cpa k		дарі	TIBIA	ПСДС	T		Т	Т	Т	T	Т						$\neg \neg$					П	Т	+		Bce
			T								1						По	ряді	ОВЫ	е но	мера	нед	ель	учеб:	ного	года	a	_																\perp		
		-	7	3	4		0	0 1	- 00	6	10	11	12	13	4	15	16	17	~	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	4	4	43		
OOI	1 курс		_						1 ce	емест	гр								к	к											2 c	еме	стр											\perp		1.4
оод	Блок ООД																																													14 76
ООД. 01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	4	4	6		92
ООД. 02	Литература	2	4	4	4	2	! 4	4	2	2	4	2	2	4	4	4	4	2			2	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	1	14
ООД. 03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	-	90
ООД. 04	Математика	4	6	4	4	6	5 4	6	6	6	4	6	4	4	6	4	4	6			6	6	6	4	6	4	6	4	4	4	6	4	6	4	6	4	6	6	6	4	6	4	6	\top		20 2
ООД. 05	Информатика	2	2	2	2	4	1 4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2		10
ООД. 06	История	4	4	4	4	4	1 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2		12
ООД. 07	География						1														2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2		58
ООД. 08	Обществознание	4	2	2	2	2	2	4	4	4	2	4	4	2	4	4	4	4			2	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	4	4	2	4	4	4	2	4	4	2	6		12
ООД. 09	Физика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	_	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	-	76
ООД. 10	Химия	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2			6	2	4	4	2	2		4	2		2	4	4	2	2	2	4	2	2	4	2		8			12 2
ООД. 11	Биология							1													4			2		$\overline{}$		_				$\overline{}$	2	2	4	2		2	4	2	-	2		4	$\neg \top$	68
ООД. 12	Физическая культура	2	4	4	4	2	: 4	2	4	2	2	4	4	4	2	2	4	4			4	4	2	2	2	4	2	4	2	2	4	4	2	2	2	4	2	2	2	2	4	2	2	4		12
ООД. 13	Основы безопасности жизнедеятельности»	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	2	4	4	4	4	4	4	-						\top		\dashv			\top							\sqcap	П						\top		68
Эк.01	Планирование профессиональной карьеры	4	2	2	4	2	2	2	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2																												42
Эк.02	Локальная история																				2	2	2	2	\exists	2	2	2	2	2	2		2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	1	42
		36	36	36	36	3,6	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		
2 курс									3 ce	мест	r p		-																		4 c	еме	стр								1	ш				
ОГС Э.00	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл																																													25 6
OFC 3.01	Основы философии																				2	4	2	2	2	2	2	2		2	2	2								4	8					36

ОГС Э.02	История	4	2	4		4	4	2	4	2			4			4													T		Τ								T	36
ОГС Э.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	2	4	4	4	4	4	4	4			6			6		4	4	4	2	2	2	4	4	4	2	4	2						2	2			4	92
ОГС Э.04	Физическая культура	4		4	4	T	1						4			4		4			2			2				\top	2	2	\dagger	+			\neg	4			_	92
EH.0 0	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																			7			T			2	2		2	2					4	4				13 4
EH.0	Химия	6	4	4	4	4	. 4	4	4	4			8			8		4	2	4	4	4	2	2	4	4	2	2	2						2	2		П	4	98
EH.0 2	Экологические основы природопользования	4			4		2						4			2		- 4	2	-4	-	-+		2	4	-	2	2							2	2			4	36
OH.0 0	Общепрофессиональн ый цикл								1	-						_																								17
ОП.0 1	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4	4	4	4	4	4	4	2	4			2			T																								36
ОП.0 2	Организация хранения и контроль запасов сырья																	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					2	2			4	36
OΠ.0 3	Техническое оснащение организаций питания	2	6	4	2	4	4	2	6	4			2																T				\Box						\top	36
ОП.0 7	Информационные технологии в профессиональной деятельности																	2	2	2	4	2	,	2	2	2	2	2	2	2					2	2			4	36
ОП.0 8	Охрана труда															\top			2		2			2		2			2	1		\dagger	\Box		\exists	2	\top			32
ПМ	Профессиональный цикл																	-		-						_	_	_							_					94
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																																							21 8
МДК 01.01		2	4	4	4	2	4	4	4	4			ı																											32
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4	2	4	4	4	4	4	6																														36
УП.0 1	Учебная практика					1	Ť	Ť	Ė	3	36	36	1		+												\top	\top			\dagger		\Box	+		+		\Box	+	72
ПП. 01	Производственная практика													3 6	3 6																								\perp	72

	T	 	 	 	,		 																		
ПА	Промежуточная аттестация					6																			6
пм.	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					0																			25 8
02 МДК 02.01	форм обслуживания Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							2 :	2 2	2	4	4	2 4	2	2 2	2	4								34
МДК - 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							4	6 4	6	4	6	8 4	8	6 6	4	8								74
УП.0 2	Учебная практика												0 4		0 0	1	0	3	3 6						72
ПП. 02	Производственная практика																		3	3 3				\dagger	72
ПА	Промежуточная аттестация								+-		\dashv					+				1					6
ПМ.	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										THE PROPERTY OF THE PROPERTY O						THE PARTY OF THE P			100	6		organization in		19 2
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								2	2	2	2 :	2 2	2	2 2	2	4				4	4			32

	Процессы	Т	ľ	T		Т	T	1	T					П	-т						Т					Т	П					$\overline{}$		\neg		\neg	\neg		\neg	\top	$\overline{}$		
	приготовления,																																									i	
МДК	подготовки к													1				70															1		- 1	İ							
04.02	реализации холодных и																		1 4				1					ļ											İ		!		46
04.02	горячих десертов, напитков сложного																											1				-					İ	1,	.	-	'		
	ассортимента																			2	2	2	2 .	2 2	1,	2	2	4	2	4		Ì	4					4 0	6		'		
ПП.	Производственная					\top	\top	\top				1	<u> </u>		_	\neg				_	_	_		- -	+~~	Ť	1-		-		1	\dashv	+	\dashv	-	+	+	+	- 1	3 3	3		10
04	практика			_		\perp	\perp	\perp																															6	6 6	6_		8
ПА	Промежуточная аттестация																	235									1	1															6
LIA	Выполнение работ по																					+	+	+		-				-		-	-	\dashv	+	+	+	+	+			6	
	одной или нескольким														_																												24
пм.	профессиям рабочих,																			-		-																					0
07 МДК	служащих: "Повар"											<u> </u>																						_			\perp	1					
.07.0	Приготовление блюд																																										90
1	массового спроса	2	2	2	4	. 2	2	4	2	2			6			6				4	4	4	4	4 4	. 4	4	4	6	6	8												!	"
ПП.0	Производственная															\neg	3	,	E			-			+	1					3	3	_	_			\top		\top	_	+		14
7	практика Промежуточная	-		<u> </u>		_	-	_				<u> </u>	_	\square			6	5					_	\perp	_	ļ.			_		6	6	_	_			\perp		\perp	\perp	ـــــ		4
ПА	аттестация																																6										6
див	Дополнительный																														\Box								П				
1	профессиональный блок (ООО "Европа")															-				-															1								38
	Продвижение товаров и		-			-	1					-				+						+			+		-			+	-	-	_	-	-	+	+	+	+	+	-	-	
МДК	услуг с использованием																																										38
06.02	цифровых технологий		-			+	-	↓	_	Ш		↓	<u> </u>		_	_	_			2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	2	2		_	4	_	_	\perp	\perp	4	\perp	\perp	┷	6	\perp
																			=																								
		\ C	٦	/ /	,,	(, ,	, , ,	(ا ا	, ,																																15
		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		36	36	36	36	36	2 2	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	3 8	36	12
																													ĺ														
3 курс		-							5 ce	мест	n										L.L						<u> </u>	1	6 00	мест							丄		\perp		+	├-	\vdash
	Общий гуманитарный					1	T			Meer	þ								+			-				1	T		o ce	мест	<u> </u>					\top				\top			
	и социально-																																	1									12
ОГС Э.00	экономический																		-																								0
3.00	учебный цикл Иностранный язык в	-				-	-					-				+				-	\vdash	_	+	-	-	-			-	-	-	-	-		_	+	+	-	+	+	-	-	
ОГС	профессиональной			.						li																						- 1										'	44
Э.03	деятельности	4	4	4	4	2	4	4				4	4			.																İ								1			
ОГС Э.04	Физическая культура	,					١.	١.				١.																															44
ОГС		4	4	4	4	6	4	4		\vdash		4	6			\dashv						+	+	-	+	+-	-			_	-		\dashv	-+	-+	+	+	+	+	+	┼	-	-
Э.05	Психология общения																	100		2	2	2	2 :	2 2	2	2				4	6	6											32
ОП.0	Общепрофессиональн																																										16
0 ОП.0	ый цикл Организация					-	-							\Box	-		_	-	-				_	-	-	-				_		_		+	-	+	+	-	+	+-			6
4	обслуживания	2	4	2	2	2	4	2				4	4				1																										32
	Основы экономики,											<u> </u>		\vdash		\top	+				\dashv	\dashv	+	+	+			_	\dashv	-+	\dashv	\dashv	\dashv	\dashv	+	+	+	+	+		\top		
ОП.0	менеджмента, маркетинга																									_																	34
5				. !									\Box		\perp	\perp	\perp			2	2	2	4 2	2 2	2	2		_	_	4	6	6		_		\perp					_	<u> </u>	
1							1			1						- 1														- 1	1	- 1				- 1		+	+	+	T		
ОП.0	Правовые основы																																				T	T	T				32
6	Правовые основы профессиональной деятельности																				2	2		2 2	2	2				6	8	6											32
6	Правовые основы профессиональной	8	4			6	4	6				8	1 0				1				2	2	:	2 2	2	2				6	8	6	+	+				+					32

ПМ	Профессиональный цикл																																			
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и нодготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом иотребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																								A STATE OF THE PARTY OF THE PAR									The second secon		22 8
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2		4	4	4	1 4	1 4	4		4	4																								34
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		4	4	4		I 4	4		6	8			i																					44
УП.0	Учебная практика	Ĭ	T	Ť	+						 0	0	3 6														$^{+}$				1				\Box	72
ПП. 03	Производственная практика						T	1	\dagger					3 6											\dashv		+		T						Н	72
ПА	Промежуточная аттестация			T								T		0	Ŭ	6												+							П	6
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													4 days.		¢						TO THE PARTY OF TH				TO COMPANY AND ADDRESS OF THE PARTY AND ADDRES						THE RESERVE THE PERSON NAMED IN THE PERSON NAM				28 6
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																	6	4	4	6	4	2	2	4											32

	Процессы		T	\top		\top	\top	\top	\top	\neg	$\overline{}$		T			$\overline{}$					\top	\Box	П	\neg	$\overline{}$	$\overline{}$	$\overline{}$	$\neg \tau$	\neg		\top	Т	Γ,	Г	\neg	$\overline{}$	\top	\neg	\neg	\top	\Box	\neg	
МДК 05.02	приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных										1																	}															68
	кондитерских изделий сложного ассортимента																			1 0		8	8	6	1 0	1 0	6																
УП.0 5	Учебная практика					T														8		1		1		1 0	1	+		+	\dagger				\exists	+	+			+		\top	72
ПП.0 5	Производственная практика					+	\top			\top	\top					\top		\top			0		6	0	0		\neg		3 3								+	+	+	+			10
ПА	Промежуточная аттестация					\top					\top	-					1								\Box	_			0 0		+	-				+	+	+	+	+	+	+	6
ПМ. 06	Организация и контроль текушей деятельности подчиненного персонала																													6													19
МДК .06.0 I	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6	6	6		6	6	6	6																																		42
МДК 06.02	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	4	6	6		6	6	6	6																																		40
ПП.0 6	Производственная практика			_		\dagger	+	\dagger			3 6	36				=	+	+			+						+	+		+	+	\vdash		H		+	+	+	+	+		+	10
ПА	Промежуточная аттестация					\dagger	+	\dagger	+	+			6		\Box		+	_			+	-					+				+			\vdash	\exists		+	+	+	+		+	6
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа")												Ü												= =																	-	26 4
ПМ. 08	Организация обслуживания в организациях питания																																										26 4
.08.0	Технология обслуживания в организациях питания																			2	2	2	2	2	2	2	2			8	8	4											36
.08.0	Технология обслуживания за барной стойкой																			6	6	6	6	8	8	6	8			8	8	8											78
0	Учебная практика																															6		3 0									72
08	Производственная практика																																	6		3 0							72
ПА	Промежуточная аттестация																																			6	T						6
00	Государственная итоговая аттестация																																					3 3	3 3	3 3 6 6	3 6		21 6
	Всего час. в неделю учебных занятий	36	36	36	36		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36		14 76

		3. ПЛА	Н УЧЕ	БНОГО	ПРОЦЕ	CCA 4	13.02.1	5 Пова	рское	е и ког	ндитер	ское дело	2г. 10 мес				
						ьем обра	азовате		прогр						ьной нагру	зки по кур	осам
				ческ	Я		га)		Га	ция	гр	1 к	урс	2 к	урс	3 к	урс
индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК,	Формы промеж уточной аттестац	Всего	форме практической подготовки	Теоретические занятия	Лабораторные и актические занятия	ооект (рабол	Практика	Самостоятельная работа	ная аттеста	Рекомендуемый семестр изучения	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
d .	практик	ии		в т.ч в фо	Теоретиче	Лабораторн практические	Курсовой проект (работа)	Пра	Самостояте	Промежуточная аттестация	Рекомендуе изу	17 недель	24 недели	17 недель	25 недель	17 недель	24 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	_ 14	15	16	17	18
1	язательная часть																
	ательной программы		4.45	•	=00				•				0.44				0.64
Блок ОС	Д		1476	297	702	728	0	0	0	46		612	864	612	900	612	864
ООД.01	Русский язык	-,Э	92	18	46	40				6	1,2	34	58				
ООД.02	Литература	-,ДЗ	144	28	82	60				2	1,2	54	90				
ООД. 03	Иностранный язык	-,ДЗ	90	18	0	88				2	1,2	34	56				
ООД.04	Математика	-,Э	202	40	104	92				6	1,2	84	118				
ООД. 05	Информатика	-,ДЗ	100	20	48	50				2	1,2	38	62	_			
ООД. 06	История	-,ДЗ	126	25	62	62				2	1,2	68	58				
ООД.07	География	-,ДЗ	58	12	32	24			-	2	1		58				
ООД.08	Обществознание	-,Э	126	26	68	52				6	1,2	54	72			-	
ООД. 09	Физика	-,ДЗ	76	18	44	30				2	1,2	34	42				

ООД .10	Химия	-,Э	122	24	74	42				6	1,2	48	74				
ООД.11	Биология	-,ДЗ	68	14	40	26				2	2		68				
ООД. 12	Физическая культура	-,ДЗ	120	24	2	116				2	1,2	54	66				
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	14	44	22				2	1	68					
Эк.14	Планирование профессиональной карьеры	дз	42	8	28	12				2	1	42					
Эк.15	Локальная история	-,ДЗ	42	8	28	12				2	2		42				
	Индивидуальный проект																
огсэ. 00	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл		376	78	66	292	0	0	4	14		0	0	126	130	88	32
ОГСЭ.0 1	Основы философии	-,-,-,ДЗ	36	8	22	12				2	4				36		
ОГСЭ.0 2	История	-,-,ДЗ	36	8	22	12				2	3			36			
ОГСЭ.0 3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,3,3,Э	136	28		130				6	3,4,5			46	46	44	
ОГСЭ.0 4	Физическая культура	-,-,3,3,ДЗ	136	28		130			4	2	3,4,5			44	48	44	
ОГСЭ.0 5	Психология общения	-,-,-,- ,ДЗ	32	6	22	8				2	6						32
EH.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		134	28	80	46	0	0	0	8		0	0	90	44	0	0
EH.01	Химия	-,-,-Э	98	20	58	34				6	3,4			54	44		

EH.02	Экологические основы природопользования	-,-,ДЗ	36	8	22	12				2	3			36			
ОП.00	Общепрофессиональ ный цикл		342	132	188	132	0	0	0	22		0	0	72	104	100	66
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-,-,Э	36	14	22	8				6	3			36			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-,-,-,ДЗ	36	14	20	14				2	4				36		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-,-,ДЗ	36	14	22	12				2	3			36			
ОП.04	Организация обслуживания	-,-,-,ДЗ	32	12	18	12				2	5					32	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	-,-,-,- ,ДЗ	34	12	18	14				2	6						34
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-,- ,Д3	32	12	22	8				2	6						32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,-,-,ДЗ	36	14	12	22	-			2	4				36		
ОП.08	Охрана труда	-,-,-,ДЗ	32	12	12	18				2	4				32		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ	68	28	42	24				2	5					68	
пм	Профессиональный цикл		1920	1872	353	343	10	1090	4	120		0	0	324	622	424	550

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		218	212	40	22	0	140	0	16		0	0	218	0	0	0
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,Э(к)	32	32	18	9				6	3			32			
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36	36	22	13					3			36			
УП.01	Учебная практика	HO()	72	72				70		_	3			72			
ПП. 01	Производственная практика	-,-,ДЗ(к)	72	72				70		4	3			72			
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,Э(м)	6							6	3			6			
ПМ. 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		258	252	48	52	0	140	2	16		0	0	0	258	0	0

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																
МДК. 02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-,Э(к)	34	34	20	11				6	4				34		
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		74	74	28	41			2		4				74		
УП.02	Учебная практика		72	72				70			4				72		
ПП. 02	Производственная практика	,ДЗ(к)	72	72				70		4	4				72		
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,Э(м)	6							6	4				6		
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации		228	222	44	28	0	140	0	16		0	0	0	0	228	0

	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания												
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,- ,Э(к)	34	34	20	11		6	5			34	
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	, . (k)	44	44	24	17			5			44	
УП.03	Учебная практика		72	72			70		5			72	
ПП. 03	Производственная практика	,ДЗ(к)	72	72			70	4	5			72	
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-, ,Э(м)	6					6	5			6	

ПМ. 04	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		192	186	37	35	0	106	0	14		0	0	0	192	0	0
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-,-,-,Э(к)	32	32	18	11				6	4				32		
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		46	46	19	24					4				46		
ПП. 04	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	108	108				106		2	4				108		
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,Э(м)	6							6	4				6		

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		286	280	34	50	10	176	0	16		0	0	0	0	0	286
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7,7,7,7	32	32	18	11				6	6						32
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	,Э(к)	68	68	16	39	10				6						68
УП.05	Учебная практика		72	72				70		4	6						72

ПП.05	Производственная практика	,ДЗ(к)	108	108				106			6						108
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,- ,Э(м)	6							6	6						6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		234	228	60	56	0	106	0	12		0	0	0	38	196	0
МДК.06 .01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,-,-,ДЗ	42	42	24	16				2	5					42	
МДК.06 .02	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	-,-,-,ДЗ	78	78	36	40				2	4,5				38	40	
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	108	108				106		2	5					108	
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-, ,Э(м)	6							6	5					6	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"		240	234	36	46	0	142	2	14		0	0	106	134	0	0
МДК.07 .01	Приготовление блюд массового спроса	-,-,-,Э	90	90	36	46			2	6	3,4			34	56		
ПП.07	Производственная практика	-,-,-ДЗ	144	144				142		2	3,4			72	72		
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,Э(м)	6							6	4				6		

дпь 1	Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа")		264	258	54	54	0	140	0	16	6	0	0	0	0	0	264
ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания		264	258	54	54	0	140	0	16	6	0	0	0	0	0	264
МДК.08 .01	Технология обслуживания в организациях питания	-,-,-,-	36	36	22	11					6						36
МДК.08 .02	Технология обслуживания за барной стойкой	,Э(к)	78	78	32	43				6	6						78
УП.08	Учебная практика		72	72				70			6						72
ПП. 08	Производственная практика	,Д3 (к)	72	72	*			70		4	6						72
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,- ,Э(м)	6							6	6						6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216														
	Итого:		4464	2407	1389	1541	10	1090	8	210							

4. ПЕРЕЧЕНЬ

кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

No	Наименование
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
4	информационных технологий в профессиональной деятельности
5	экологических основ природопользования
6	технологии кулинарного и кондитерского производства
7	организации хранения и контроля запасов и сырья
8	организации обслуживания
9	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
10	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
11	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких
	блюд, десертов и напитков)
3	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
	Залы:
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

5. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

5.1. Нормативная база реализации ППССЗ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» разработан на основании:

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1565;
- Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 05 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355»
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями утвержденными приказами Министерства образования и науки РФ от 22 января 2014 г. № 31 и от 15 декабря 2014 г. № 1580; приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 № 441;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480), в редакции Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613, от 12.08.2022 №413;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 N 800 (ред. от 19.01.2023) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2021 N 66211);
- Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» в редакции приказа от 18.11.2020г.;
- Приказа Минпросвещения России от 14.10.2022 N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (Зарегистрировано в Минюсте России 24.11.2022 N 71119);

- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- -Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);
- Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Инструктивно-методического письма Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения Министерства просвещения РФ от 20.07.2020 № 05-772 по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования.

5.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев (147 недель), в том числе:

Обучение по учебным циклам 98 недель

Учебная практика обучающихся 10 недель

Производственная практика обучающихся 21 неделя

Производственная практика (преддипломная) 4 недели

Промежуточная аттестация обучающихся 5 недель

Государственная итоговая аттестация обучающихся 6 недель

Каникулы 23 недели

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса.

ППССЗ предусматривает изучение следующих) циклов:

общеобразовательный;

общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

математический и общий естественнонаучный учебный цикл

общепрофессиональный цикл

профессиональный цикл

государственная итоговая аттестация.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППССЗ и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели шестидневная. Учебные занятия проводятся парами. Соблюдается модульный подход в обучении.

Общеобразовательный цикл состоит из учебных предметов; общепрофессиональный цикл – из учебных дисциплин. Профессиональный цикл образован профессиональными модулями.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

При проведении практических занятий возможно деление группы на подгруппы.

Каждый профессиональный модуль включает в себя МДК и различные виды практик, и заканчивается экзаменом (квалификационным).

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Стандартом предусмотрены практики учебная и производственная.

Практика состоит из двух этапов:

учебная практика и производственная практика. Практика проводится при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика – 10 недель (360 часов), распределяется следующим образом:

Учебная практика в рамках профессиональных модулей реализуется концентрированно или рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2 недели 72 часа) на 2 курсе.
- 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 (2 недели 72 часа) на 2 курсе.
- ПМ.03 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 (2 недели 72 часа) на 3 курсе.
- 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 (2 недели 72 часа) на 3курсе.
 - ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания (2 недели 72 часа) на 3 курсе.

Производственная практика – 21 неделя (756 часов:

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (2 недели 72 часа) на 2 курсе;
- 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 (2 недели 72 часа) на 3 курсе;
- ПМ.03 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 (2 недели 72 часа) на 3 курсе;
- ПМ.04 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 (3 недели 108 часа) на 4 курсе;
- 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 (3 недели 108 часов) на 3 курсе.
 - ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (3 недели 108 часов) на 3 курсе.
- ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар" (4 недели 144 часа) на 2 курсе.
 - ПМ.08 Организация обслуживания в организациях питания (2 недели-72 часа) на 3 курсе.

Производственная практика (преддипломная) – 2 недели (72 часа) реализуется на 3 курсе.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется следующими формами контроля:

текущий контроль, самостоятельные работы, устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий, защита практических работ, индивидуальные задания, контрольные работы.

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателем.

Промежуточная аттестация:

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены (по модулю).

Зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены (по модулю) проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Экзамены проводятся в дни, освобожденные от обязательных занятий. Экзамен (по модулю) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму оценки результатов обучения с участием работодателей. Возможно проведение экзаменов по окончании изучения дисциплины, МДК, ПМ в соответствии календарным графиком без выделения экзаменационной сессии.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

В техникуме применяется 5-и бальная система оценки знаний: (5) — отлично, (4) — хорошо, (3) — удовлетворительно, (2) — неудовлетворительно, (3) — зачет.

В период обучения предусмотрены каникулы:

- на первом по 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 2 недели в зимний период.

5.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ формируется с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также специфики специальности, которой овладевают студенты.

Общеобразовательные учебные предметы изучаются на первом и втором курсах.

Общеобразовательный учебный цикл включает 13 общеобразовательных учебных дисциплин:

русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, основы безопасности жизнедеятельности, информатика, география, обществознание, физика, химия, биология.

В период изучения общеобразовательного учебного цикла предусмотрено изучение элективных курсов и выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Общее количество времени, отводимое на общеобразовательный учебный цикл составляет 1476 часов.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены проводятся по дисциплинам «Русский язык», «Математика», «Химия», «Обществознание»

5.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть ППССЗ в объеме 342 часа по согласованию с основным социальным партнером направлена на увеличение объема времени отведенного ФГОС СПО. На основании анализа соответствия ФГОС СПО и требований работодателей по специальности 15.02.05 Техническая эксплуатация оборудования в торговле и общественном питании введены профессиональные модули и междисциплинарные курсы:

ДПБ 1 Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа") – 264 часа МДК.04.02 Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий – 78 часов

6. Формы проведения государственной итоговой аттестации

Результаты освоения видов профессиональной деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на государственной итоговой аттестации.

Формой проведения государственной (итоговой) аттестации является защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационного экзамена.

Согласовано:

Заместитель директора по УР

Заместитель директора по УПР

Заведующая учебной частью

Е.В. Никитова

В.В. Минайлов

И.Н. Бурцева