

Согласовано

Председатель Правления Тамбовского облпотребсоюза

Т.М. Уварова

2023 г.



Утверждаю

Директор

АНПОО «Кооперативный техникум Тамбовского

облпотребсоюза»

И.Д. Андрианова

2023 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательного учреждения среднего профессионального образования

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация

«Кооперативный техникум Тамбовского облпотребсоюза»

наименование образовательного учреждения

по профессии специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

базовой подготовки

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения: **очная**

Профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

для получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования

Нормативный срок обучения: **3 года и 10 мес.**

на базе **основного общего образования (9 классов)**

Нормативный срок обучения: **2 года и 10 мес.**

на базе **среднего общего образования (11 классов)**

ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/ДЗ	58	6	0	52	22	30	0	2	0	0	0	0	0	0	28	24
ОП.08	Охрана труда	-/-/ДЗ/-/-/-/-	48	2	0	46	46	0	0	2	0	0	46	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/ДЗ/-/-/-/-	68	0	0	68	20	48	0	2	0	0	0	68	0	0	0	0
ОП.10	Экономика отрасли	-/-/-/-/-/-/ДЗ	48	0	0	48	20	28	0	2	0	0	0	0	0	0	0	48
ОП.11	Национальная кухня	-/-/-/-/-/ДЗ/-/-	56	0	0	56	32	24	0	2	0	0	0	0	0	56	0	0
ОП.12	Методы исследования сырья	-/-/-/-/-/-/-	36	0	0	36	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	-/-/-/-/-/-/ДЗ	36	0	0	36	18	18	0	2	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.14	Метрология и стандартизация	-/-/-/ДЗ/-/-/-/-	36	0	0	36	22	14	0	2	0	0	0	36	0	0	0	0
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	-/-/-/-/-/-/-	36	0	0	36	30	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
ОП.17	Моделирование профессиональной деятельности	-/-/-/-/-/-/-	42	0	0	42	8	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42
ОП.18	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	-/-/-/-/Э/-/-/-	68	0	2	62	30	32	0	6	0	0	0	0	62	0	0	0
ОП.19	Диетическое питание	-/-/-/-/Э/-/-/-	56	0	2	50	32	18	0	6	0	0	0	0	50	0	0	0
ОП.20	Документационное обеспечение управления	-/-/-/-/-/-/-	34	0	0	34	26	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34
ПМ.00	Профессиональные модули	0 з/11 дз/8 э	2354	32	16	2258	526	376	60	64	0	0	184	198	172	250	158	0
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0 з/2 дз/1 э	382	8	2	366	132	90	0	8	0	0	134	88	0	0	0	0
		-/-/-/Э/-/-/-																

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/ДЗ/-/-/-/-	63	3	0	60	48	12	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов	-/-/-/ДЗ/-/-/-/-	167	5	0	162	84	78	0	0	0	0	74	88	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-/-/-/-/-/-/-	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-/-/-/-/-/-	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0 з/2 дз/1 э -/-/-/Э/-/-/-	448	10	2	430	106	78	30	8	0	0	50	110	54	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/ДЗ/-/-/-/-	52	2	0	50	26	24	0	2	0	0	50	0	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/ДЗ/-/-/-	172	8	0	164	80	54	30	2	0	0	0	110	54	0	0	0
УП.02	Учебная практика	-/-/-/-/-/-/-	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-/-/-/-/-/-	180	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0	0	0
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0 з/2 дз/1 э -/-/-/-/Э/-/-/-	280	4	2	268	70	54	0	8	0	0	0	0	50	74	0	0

МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/ДЗ/-/-/-	52	2	0	50	26	24	0	0	0	0	0	0	0	50	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-/-/-/-/-/ДЗ/-/-/-	76	2	0	74	44	30	0	0	0	0	0	0	0	0	74	0	0
УП.03	Учебная практика	-/-/-/-/-/-/-/-	36	0		36	0	0		0	0	0	0			36	0	0	
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-/-/-/-/-/-/-	108	0		108	0	0		0	0	0	0			108	0	0	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0 з/2 дз/1 э -/-/-/-/Э/-/-/-	184	0	2	176	44	24	0	8	0	0	0	0	0	0	68	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-/-/-/-/-/ДЗ/-/-/-	32	0	0	32	20	12	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-/-/-/-/-/ДЗ/-/-/-	36	0	0	36	24	12	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
УП.04	Учебная практика	-/-/-/-/-/-/-/-	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-/-/-/-/-/-/-	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0

ПМ05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	0 з/2 дз/1 э -/-/-/Э/-/-/-	402	10	2	384	114	90	0	8	0	0	0	0	68	50	86	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-/-/-/ДЗ/-/-/-	72	4	0	68	38	30	0	0	0	0	0	0	68	0	0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-/-/-/-/-/ДЗ/-	142	6	0	136	76	60	0	0	0	0	0	0	0	50	86	0
УП.05	Учебная практика	-/-/-/-/-/-/-	72	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-/-/-/-/-/-	108	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0
ПМ06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0 з/1 дз/1 э -/-/-/-/-/Э/-	246	0	2	238	60	40	30	8	0	0	0	0	0	58	72	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-/-/-/-/-/ДЗ/-	130	0	0	130	60	40	30	2	0	0	0	0	0	58	72	0
ПП.06	Практика по профилю специальности	-/-/-/-/-/-/-	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0
ПМ.07	Выполнения работ по профессии 16675 Повар	0 з/0 дз/1 э -/-/-/Э/-/-/-/-	224	0	2	216	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	-/-/-/-/-/-/-	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-/-/-/-/-/-	180	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	180	0	0	0	0

ПМ08	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	0 з/0 дз/1 э -/-/-/-/-/-/-	188	0	2	180	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	
УП.08	Учебная практика	-/-/-/-/-/-/-	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	
ПП.08	Производственная практика (по профилю специальности)	-/-/-/-/-/-/-	144	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)		144																
Вариативная часть образовательной программы			1296																
ПА.00	Промежуточная аттестация		118																
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																
Всего часов обучения по циклам ППССЗ вместе с вариативной частью			7 з/27 дз/15 э	4464	74	34	3924	1404	1164	60	106	0	0	504	540	324	468	288	504
Всего			8 з/37 дз/21 э	5940	74	34	5328	2034	1938	92	146	576	828	504	540	324	468	288	504
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год							Всего	Дисциплин и МДК				576	828	468	576	288	684	504	396
Государственная итоговая аттестация								Учебной практики				0	0	72	0	36	108	36	0
1. Программа базовой подготовки								Производственной практики				0	0	0	288	180	324	252	0
1.1. Дипломный проект (работа)								Преддипломной практики				0	0	0	0	0	0	0	144
Выполнение дипломного проекта (работы) с 23 мая по 20 июня (всего 4 нед.)								Экзаменов				3	3	3	3	3	3	3	0
Защита дипломного проекта (работы) с 21 июня по 04 июля (всего 2 нед.)								Дифференцированных зачетов				0	10	3	5	3	5	2	9
								Зачетов				1	0	1	2	1	2	1	0