



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Новгородский торгово-технологический техникум»

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП 2019

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

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

		Диф	Курс	Курс	Контро	Мак	Самос	Кон	Лесци.	Пр. зан	Лаб. зан	Семин	Курс. прс	Проектн	Индик (ход)	Макс	Самос	КОНСУ	Обязате	Лесци. уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семин. занятия	Курс. проектн.	Проектн. аттестат	Индик. проект	Максим	Средст	Консул	Обязате	Лесци. уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семин. занятия	Курс. проектн.	Проектн. аттестат	Индик. проект	Максим			
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																36		34.06									36		34.36									36		34.24	
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		5	2	9					11	1476	69		1335	651	684			72	5	612	28	579	293	286			5	864	36		756	358	398				72				
СО Среднее общее образование		5	2	9					11	1476	69		1335	651	684			72	5	612	28	579	293	286			5	864	36		756	358	398				72				
БД Базовые дисциплины		2	2	7					8	892	46		828	483	345			18		399	20	379	237	142						493	26		449	246	203				18		
БД.1 Русский язык		2							1	87	4		74		74			9		35	2	33	33						52	2		41	41				9				
БД.2 Литература		2							1	126	6		111	101	10			9		50	2	48	44	4					76	4		63	57	6			9				
БД.3 Иностранный язык				2					1	117	6		111	9	102					50	2	48	4	44					67	4		63	5	58							
БД.5 История				2					1	117	6		111	111						40	2	38	38						77	4		73	73								
БД.6 Физическая культура				2					1	117	6		111	8	103					40	2	38	3	35					77	4		73	5	65							
БД.7 Основы безопасности жизнедеятельности				2					1	70	4		66	56	10					30	2	28	24	4					40	2		38	32	6							
БД.9 Обществознание				2					1	78	4		74	60	14					34	2	32	28	4					44	2		42	32	10							
БД.10 Естествознание				2					1	72	4		68	64	4					48	2	46	42	4					24	2		22	22								
БД.11 География				1					36	2		34	28	6						36	2	34	28	6																	
БД.12 Экология				1					36	2		34	26	8						36	2	34	26	8																	
БД.13 Астрономия				2					36	2		34	20	14															36	2		34	20	14							
ПД Профильные дисциплины		3		1					3	545	16		475	146	329				54		174	6	168	34	134				371	10		307	112	195				54			
ПД.1 Математика		2							1	252	8		226	4	272				18		102	4	98	2	96				150	4		128	2	126				18			
ПД.2 Информатика		2							2	118	4		95	36	60				18		42	2	40	12	28				76	2		56	24	32				18			
ПД.3 Экономика				2					1	72	2		70	45	24					30			30	20	10				42	2		40	26	14							
ПД.4 Право		2							103	2		83	60	23					18										103	2		83	60	23				18			
ПОО Предлагаемые ОО				1					39	7		32	27	10					5		39	2	32	22	10				5												
ПОО.1 Краеведение / Основы проектной деятельности				1					39	7		32	27	10					5		39	2	32	22	10				5												
ПР ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		25	6	27		2			12	9248	118		2340	1156	1148				36	242										612	22		428	216	212				18		
ОГС Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			3	2					10	446	30		416	104	312															62	4		58	6	52						
ОГС.01 Основы философии			5							36	2		34	34																											
ОГС.02 История			7							36	2		34	34																											
ОГС.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности				8					3-7	178	12		166		166														30	2		28		28							
ОГС.04 Физическая культура				8					3-7	164	12		152	6	145														32	2		30	6	24							
ОГС.05 Психология общения			4							32	2		30	30																											
ЕН Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			1	1					1	189	8		172	120	52																										
ЕН.01 Химия				6					5	144	6		138	66	52																										
ЕН.02 Экологические основы природопользования			6							36	2		34	34																											
ОПЦ Общепрофессиональный цикл		4	2	7					1	850	44		752	368	394				44											200	10		190	95	94						
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена				3						64	4		60	28	32															64	4		60	28	32						
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья			8							108	4		92	58	34				12																						
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания				3						64	4		60	34	26															64	4		60	34	26						
ОП.04 Организация обслуживания			7							70	4		55	22	34				10																						
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга			7							104	6		85	46	42				10																						
ОП.06 Провозные основы профессиональной деятельности				8						32	2		30	25	5																										
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности			5							104	4		88	16	72				12																						
ОП.08 Охрана труда			3							32	2		30	20	10															32	2		30	20	10						
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности				4					3	68	2		66	18	46														40			40	14	26							
ОП.10 Метрология и стандартизация			6							34	2		32	22	10																										
ОП.11 Калькуляция				5						66	4		62	24	38																										
ОП.12 Документационное обеспечение управления			6							42	2		40	25	15																										
ОП.13 Стандарты WSR в поварском деле				8						62	4		58	30	28																										
ПЦ Профессиональный цикл		21		17		2				2772	36		990	564	390				36	198										350	8		180	114	66				18		
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			3		2					246	4		66	46	20				32											160	4		66	46	20				18		
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3							41	2		30	22	8				9											41	2		30	22	6				9		
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3							47	2		36	24	12				9											47	2		36	24	12				9		

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК		
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2] БД.1 Русский язык	▼	☑
				[2] БД.2 Литература	▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
				2	Экз	Комплексный экзамен
[3] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
3	Экз	Комплексный экзамен	4			
				[4] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
					▼	☑
				4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет
[4] ПП.02.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				
	▼	☑				

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
8	Экз	Комплексный экзамен	6			▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	УП.04.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	[6]	▼	☒
				ПП.04.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	[6]	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	УП.08.01 Учебная практика Выполнение работ по профессии "Кондитер"	[6]	▼	☒
				ПП.08.01 Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессии "Кондитер"	[6]	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
11	Экз	Комплексный экзамен	7	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	[7]	▼	☒
				МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	[7]	▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒
						▼	☒

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
					▼ ☒
					▼ ☒
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] УП.05.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	▼ ☒
				[7] ПП.05.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	▼ ☒
					▼ ☒
					▼ ☒
					▼ ☒
					▼ ☒
					▼ ☒
					▼ ☒
					▼ ☒
					▼ ☒
					▼ ☒
					▼ ☒
					▼ ☒
					▼ ☒