

Согласовано

Александрович
ПБ "Крымское райпо"
И.Р. Мухомов
до 08.2019



Утверждаю

Директор ГБПОУ КК КИСТ

Н.В. Плошник

" 08 " 08 2019г



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы
среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного
учреждения Краснодарского края

"Крымский индустриально-строительный техникум"

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация (ии):

специалист по поварскому и кондитерскому
делу

Форма обучения- очная

Срок получения образования - 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования:

социально-экономический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультации	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная					
1	16,0 + 23,0 = 39,0				2			11	52
2	12,0 + 18,0 = 30,0	4	6		2			10	52
3	12,0 + 15,0 = 27,0	4	8		2			11	52
4	13,0 + 8,0 = 21,0	2	6	4	2		6	2	43
Всего	117	10	20	4	8		6	34	199

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам и консультации	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа	Государственная итоговая аттестация	Всего	Каникулы
			по профилю специальности	преддипломная					
1	1404				72			1476	396
2	1062	144	216		72	18		1512	360
3	952	144	288		72	20		1476	396
4	750	72	216	144	72	6	216	1476	72
Всего	4168	360	720	144	288	44	216	5940	1224

43.02.15

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2019

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
					Во взаимодействии с преподавателем								I курс				II курс				III курс				IV курс			
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		II курс		III курс		IV курс										
						Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК					16	23	4	6	4	8	3	5									
					Теоретическое обучение		Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)			1 сем./	2 сем./	3 сем./	4 сем./	5 сем./	6 сем./	7 сем./	8 сем./										
О.00	Общеобразовательный цикл	10	3	1404	0	1404			908	496	0	0	54	18	576	0	828	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД. 00	Общеобразовательные учебные дисциплины	10	3	1404	0	1404	908	496	0	0	54	18	576		828													
ОБЩИЕ		4	2																									
ОУД.01.01	Русский язык		Э1	78		78	62	16			12	6	78															
ОУД.01.02	Литература	ДЗ,2		117		117	95	22							117													
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ,2		117		117		117					48	69														
ОУД.03	Математика		-Э2	234		234	174	60			26	6	96	138														
ОУД.04	История	ДЗ,2К		120		120	114	6					48	72														
ОУД.05	Физическая культура	З,ДЗ		117		117	8	109					48	69														
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ,2		70		70	58	12					32	38														
ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ		6	1																									
ОУД.07	Информатика	ДЗ,2		100		100	34	66					32	68														
ОУД.08	Обществознание	ДЗ,2К		78		78	72	6					32	46														
ОУД.09	Экономика	ДЗ,2		72		72	44	28					32	40														
ОУД.10	Право	ДЗ,2		85		85	61	24					64	21														
ОУД.11	Естествознание		-Э2	108		108	96	12			16	6	30	78														
ОУД.12	География	ДЗ,2		36		36	30	6						36														
ОУД.13	Экология	ДЗ,1		36		36	30	6					36															
ОУД.14	Астрономия	ДЗ,2		36		36	30	6						36														
<i>Дисциплины по выбору</i>																												
<i>Индивидуальный проект</i>																												
Промежуточная аттестация				72									36	36														
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	6	0	550	4	546	201	345	0	0	0	0	0	0	48	0	72	0	94	0	60	0	144	2	128	2		
ОГСЭ.01	Основы философии	Дз,7		54	2	52	52																52	2				
ОГСЭ.02	История	Дз,8		54	2	52	52																		52	2		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дз,8		164		164		164							24		36		22		30		40		12			

ОГСЭ.04	Физическая культура	3 3, 3 3, 3 Дз		164		164	6	158									24		36		36		30		26		12	
ОГСЭ.05	Психология общения	Дз,8		42		42	42																	26		16		
ОГСЭ.06	Основы бюджетной грамотности	Дз,5		36		36	20	16													36							
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	Дз,8		36		36	29	7																			36	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2	0	232	2	230	142	88	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	134	2	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	Дз,4		162	2	160	106	54									60		100	2								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Дз,4		70		70	36	34									36		34									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	0	857	16	841	463	378	0	0	0	0	0	0	0	0	154	2	208	4	164	4	176	4	107	2	32	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Дз,4		116	2	114	62	52									48		66	2								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Дз,3		108	2	106	72	34									106	2										
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Дз,6		90	2	88	48	40															88	2				
ОП.04	Организация обслуживания	Дз,6		90	2	88	48	40															88	2				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Дз,5		108	2	106	64	42													106	2						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Дз,4		76	2	74	44	30											74	2								
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дз,7		109	2	107	35	72																	107	2		
ОП.08	Охрана труда	Дз,5		60	2	58	38	20															58	2				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Дз,4		68		68	20	48											68									
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	Дз,8		32		32	32																				32	
ПМ.00	Профессиональный цикл	11	14	2249	22	2227	631	466	50	1080	132	84	0	0	0	0	272	4	440	4	310	4	580	8	319	2	306	0
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	2	276	4	272	76	52	0	144	24	12	0	0	0	0	272	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э,3	60	2	58	31	27			8	3					58	2										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			72	2	70	45	25			10	3					70	2										
УП.01	Учебная практика	ДЗ,3		72		72					72						72											
ПП.01	Производственная практика	ДЗ,3		72		72					72						72											
	Экзамен по модулю		Э,3								6	6																
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	2	444	4	440	112	82	30	216	24	12	0	0	0	0	0	0	440	4	0	0	0	0	0	0	0	0

	ВСЕГО	40	17	5292	44	5248	2345	1773	50	1080	186	102	576		828		576		864		576		828		576		468			
	ИТОГО												612		864		612		900		612		864		612		864			
	Общий объем образовательной программы (самост. раб. + уч. занятия (теор. + лаб. и практ. раб. + курс. раб. + зачеты) + практики + зачеты по практике + консультации + пром. аттестация + ГИА)			5940																										
	Консультации на учебную группу всего 186 часа					ВСЕГО	Дисциплин и МДК						576		828		432		648		432		540		468		288			
	Государственная итоговая аттестация						Учебной практики						0		0		72		72		36		108		0		72			
	1. Программа обучения по специальности						Производственной практики						0		0		72		144		108		180		108		108			
	1.1 Дипломная работа						Преддипломной практики																					144		
	Выполнение дипломной работы с 20.05 по 16.06 (4 нед.)						Консультации						30		24		24		24		24		24		12		24		24	
	Защита дипломной работы с 17.06 по 30.06 (2 нед.)						Экзамены						6		12		12		12		12		24		12		12		12	
	1.2 Выполнение демонстрационного экзамена с 17.06 по 30.06						Самостоятельная работа										6		10		8		12		6		2		2	
	1.3 Государственные экзамены -						Экзаменов						1		2		2		2		2		4		2		2		2	
							Зачетов						1		9		3		7		5		5		5		3		7	
							Курсовых работ (проектов)														1					1				

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности

Наименование
Кабинеты:
Русского языка и литературы
Иностранного языка;
Математики
Истории
Основ безопасности жизнедеятельности
Информатики
Обществознания
Экономика
Права
Естествознания
Географии
Экологии
Астрономии
Социально-экономических дисциплин;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Информационных технологий в профессиональной деятельности;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
Экологических основ природопользования;
Технологии кулинарного и кондитерского производства;
Организации хранения и контроля запасов и сырья;
Организации обслуживания;
Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Лаборатории:
Химии;
Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
Учебный кондитерский цех.
Спортивный комплекс :
открытый стадион, спортивный зал, тренажерный зал, электронный тир
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актовый зал