

Педагогическим советом

Протокол от 25.04.2024 № 4

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор



С.В. Ездин

25 апреля 2024 г.

Регистрационный номер № 284

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
Форма обучения: Очная	
Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.	
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: среднее общее образование	
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	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану)

2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

от 09.12.2016 № 1565

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>ЕН.02 Экологические основы природопользования</i>	2	2
	<i>ОГСЭ.02 История</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности</i>	2	2
	<i>ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	1
	<i>ОП.08 Охрана труда</i>	2	1
	<i>ОП.09 Безопасность жизнедеятельности</i>	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	1
	<i>УП.03 Учебная практика</i>	2	1
	<i>ПП.03 Производственная практика</i>	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>УП.05 Учебная практика</i>	2	2
	<i>ПП.05 Производственная практика</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	2	2
	<i>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>УП.07 Учебная практика</i>	2	2
	<i>ПП.07 Производственная практика</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>ОГСЭ.05 Психология общения</i>	2	2
	<i>ОП.14 Основы предпринимательской деятельности</i>	2	2

		Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3		
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
		Мин.	Макс.	Факт									
	Итого по ОП			4464	1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА												
НО	Начальное общее образование												
ОО	Основное общее образование												
СО	Среднее общее образование												
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			4464	1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			454	114	54	60	226	84	142	114	34	80
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			268	232	152	80	36		36			
ОП	Общепрофессиональный цикл			950	118	66	52	376	220	156	456	32	424
ПЦ	Профессиональный цикл			2576	1012	340	672	874	308	566	690	546	144
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216							216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
		Период гос.эк.			-			-			-		36
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед) Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	ОП		33.59	-	34.8	33.28	-	34.73	33.43	-	30.45	34.31
		Блок ПП		2284	714	348	366	850	382	468	720	274	446
		Блок ОГСЭ		440	112	52	60	222	82	140	106	34	72
		Блок ЕН		250	214	146	68	36		36			
		Блок ОП		858	104	62	42	348	208	140	406	32	374
		Блок ПЦ		2212	932	304	628	784	272	512	496	496	
		Блок ГИА		216							216		216
		Итого		2500	714	348	366	850	382	468	936	274	662
	Аудиторная нагрузка (акад.час/нед)	ОП		32.36	-	34	30.73	-	34	32.86	-	28.67	33.08
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)			8	3	5	7	3	4	7	3	4
		ЗАЧЕТ (За)			1		1						
		ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			7	4	3	10	4	6	10	6	4
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)			1		1				1	1	
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			91.9%									
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			62.88%									

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот	
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл														
+	ОГСЭ.01	Основы философии	3		36									
+	ОГСЭ.02	История	4		38									
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	1		30									
			2		30									
			3		24									
			4		34									
			5		16									
			6		46									
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	1		24									
			2		30									
			3		24									
			4		34									
			5		18									
			6		34									
+	ОГСЭ.05	Психология общения	4		36									
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл														
+	ЕН.01	Химия	1		80									
			2		80									
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	4		36									
+	ЕН.03	Математика	1		72									
ОП.Общепрофессиональный цикл														
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1		28									
			2		52									
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3		32									
			4		68									
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3		32									
			4		52									
+	ОП.04	Организация обслуживания	6		80									

+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6		102								
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6		32								
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		114								
+	ОП.08	Охрана труда	3		36								
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3		72								
+	ОП.10	Организация производства	5		32								
			6		56								
+	ОП.11	Метрология и стандартизация	6		40								
+	ОП.12	Основы финансовой грамотности	1		38								
+	ОП.13	Калькуляция продукции	3		48								
+	ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	4		36								

ПЦ.Профессиональный цикл

+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		56								
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		56								
+	УП.01	Учебная практика	1		72	<u>72</u>			<u>72</u>				
+	ПП.01	Производственная практика	1		144	<u>144</u>			<u>144</u>				
+	ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	1		12								
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2		36								
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2		120								
+	УП.02	Учебная практика	2		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
+	ПП.02	Производственная практика	2		180	<u>180</u>			<u>180</u>				
+	ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	2		12								
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		48								
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		68								
+	УП.03	Учебная практика	3		72	<u>72</u>			<u>72</u>				
+	ПП.03	Производственная практика	3		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
+	ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	3		12								
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5		36								
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5		66								
+	УП.04	Учебная практика	5		36	<u>36</u>			<u>36</u>				

+	ПП.04	Производственная практика	5		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
+	ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	5		12								
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4		40								
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4		66								
+	УП.05	Учебная практика	4		72	<u>72</u>			<u>72</u>				
+	ПП.05	Производственная практика	4		144	<u>144</u>			<u>144</u>				
+	ПМ.05.Эм	Экзамен по модулю	4		12								
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	5		132								
+	УП.06	Учебная практика	5		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	ПП.06	Производственная практика	5		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
+	ПМ.06.Эм	Экзамен по модулю	5		12								
+	МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	2		72								
+	МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	4		72								
+	УП.07	Учебная практика	2		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
			4		36	<u>36</u>			<u>36</u>				
+	ПП.07	Производственная практика	2		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
			4		108	<u>108</u>			<u>108</u>				
+	ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	4		16								
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	6		144	<u>144</u>			<u>144</u>				

ГИА.Государственная итоговая аттестация

+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	6		144								
+	ГИА.02	Защита дипломной работы	6		36								
+	ГИА.03	Проведение демонстрационного экзамена	6		36								