

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Карелия "Сортавальский колледж"

"УТВЕРЖДАЮ".

регистрационный номер: \_\_\_\_\_

Директор  
колледжа: Колобук Т.С.

"31"мая 2021 года

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалиста: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**  
Образовательная подготовка - **базовая**  
Срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.  
форма обучения - **очная**  
Профиль общеобразовательного цикла - **социальноэкономический**  
Начало обучения - сентябрь 2021г.  
Выпуск - июнь 2025г.

**1. ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

	сентябрь				октябрь				ноябрь					декабрь					январь					февраль					март					апрель					май					июнь					июль					август				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
1																		::	.=	.=						22,5																					::	.=	.=	.=	.=	.=	.=	.=	.=	.=	.=	.=
2												y1	y1	p1	p1			:	.=	.=																		y2	y2	p2	p2		:	:	★	.=	.=	.=	.=	.=	.=	.=	.=	.=	.=			
3	p2	p2									8	y5	p5	p5	:	:	.=	.=									17,5			y3	p3	p3	p3							y7	y7	p7	p7	:	.=	.=	.=	.=	.=	.=	.=	.=	.=					
4									10	p4	p4	p4	p4	p7	p7	:	.=	.=			10,5							p6	p6			:	x	x	x	x	ДЭ	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III															

Теоретическое обучение --  Практика преддипломная-  Промежуточная аттестация -- :: Государственная итоговая аттестация --- III

Каникулы -- .= Подготовка к Государственной итоговой аттестации -- Δ Учебная практика -- y Учебные сборы - ★

Производственная практика -- п Демонстрационный экзамен - ДЭ



### 1. Сводные данные по бюджету времени ( в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39,0				2,0		11	<b>52</b>
II курс	30,5	4	4		2,0		11	<b>52</b>
III курс	26,5	4	9		3,0		10	<b>53</b>
IV курс	20,5	0	8	4	1,5	7	2	<b>43</b>
<b>Всего</b>	<b>116,5</b>	<b>8</b>	<b>21</b>	<b>4</b>	<b>8,5</b>	<b>7</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

2 План учебного процесса

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (недель и часов- из графы 6: теория / практика )								аудит/практ/сесс			
		экзаменов	зачетов	дифференцированных зачетов		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс						
							всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам, МДК			Практики		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 с.	8 с.					
								Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия, вкл. семинары	Курсовое проектирование	Учебная	Производственная									Всего-31,5/8/1,5		Всего-27/13/2	Всего-20,5 /12/1,5	
16 /0/ 1	23 /0/ 1	12,5/ 4/ 0,5	18/4 / 2	9/ 7 / 1	17,5/ 6 /1,5	10/ 6/ 1	10,5/ 6 / 0,5/ 7																		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>1404</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>988</b>	<b>416</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>828</b>											
ОУПб.01	Русский язык	1			90		90	90	0				90												90
ОУПб.02	Литература			2	102		102	102	0				10	92											102
ОУПб.03	Иностранный язык		1	2	118		118	2	116				40	78											118
ОУПу.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	1,2			234		234	224	10				104	130											234
ОУПб.05	История			2	78		78	78	0				30	48											78
ОУПб.06	Физическая культура		1,2		118		118	2	116				54	64											118
ОУПб.07	ОБЖ			1	40		40	40	0					40											40
ОУПб.08	Астрономия			1	40		40	40					40												40
ОУПу.9	Экономика (в т.ч. Индивидуальный проект)	2			160		160	60	100				30	130											160
ОУПу.10	География				118		118	104	14				50	68											118
ОУПб.11	Родная литература		2		40		40	40						40											40
ОУПб.12	Естествознание (в т.ч. Химия и Биология)			2	146		146	116	30				88	58											146
ДУП. 13	Практические основы профессиональной деятельности			2	120		120	90	30				40	80											146
	<b>Обязательная часть учебных циклов</b>				<b>3978</b>	<b>0</b>	<b>3834</b>	<b>1748</b>	<b>1002</b>	<b>40</b>	<b>288</b>	<b>900</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1386</b>	<b>576</b>	<b>810</b>	<b>1312</b>	<b>576</b>	<b>846</b>	<b>1170</b>	<b>576</b>	<b>594</b>		<b>3978</b>
	<b>в т.ч. Практики</b>				<b>756</b>	<b>0</b>	<b>612</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>576</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>288</b>	<b>216</b>	<b>216</b>		<b>756</b>
<b>ОГСЭ00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				<b>512</b>	<b>0</b>	<b>512</b>	<b>188</b>	<b>324</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>146</b>	<b>60</b>	<b>86</b>	<b>154</b>	<b>52</b>	<b>140</b>	<b>174</b>	<b>76</b>	<b>98</b>		<b>512</b>
ОГСЭ01	Основы философии			6	50		50	50							0			50		50	0				50
ОГСЭ02	История			4	50		50	50							50		50	0			0				50
ОГСЭ03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4,6,8	168		168	6	162						48	30	18	52	26	26	68	38	30		168
ОГСЭ04	Физическая культура		3-8		168		168	6	162						48	30	18	52	26	26	68	38	30		168
ОГСЭ 05	Психология общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение		8		38		38	38							0			0			38		38		38

ОГСЭ06	Русский язык и культура речи		6		38		38	38											38	0			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>				<b>186</b>	<b>0</b>	<b>186</b>	<b>118</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>148</b>	<b>62</b>	<b>86</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия			4	148		148	80	68					148	62	86				0			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6		38		38	38						0			<b>38</b>		38	0			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				<b>938</b>	<b>0</b>	<b>938</b>	<b>638</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>482</b>	<b>174</b>	<b>308</b>	<b>276</b>	<b>52</b>	<b>224</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>160</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4			84		84	52	32					<b>84</b>	70	14	0			0			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	6			124		124	90	34								124		124	0			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4	140		140	112	28					<b>140</b>	46	94	0			0			
ОП.04	Организация обслуживания	4			112		112	78	34					<b>112</b>	42	70				0			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6	146		146	104	42					<b>40</b>		40	106	52	54	0			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8	62		62	62						<b>0</b>			0			62		62	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			8	96		96	24	72					<b>0</b>			46		46	50	20	30	
ОП.08	Охрана труда			4	34		34	24	10					<b>34</b>	16	18	0			0			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4	72		72	24	48					<b>72</b>		72	0			0			
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (в т.ч. ТПР)			8	68		68	68						<b>0</b>			0			68		68	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>2342</b>	<b>0</b>	<b>2198</b>	<b>804</b>	<b>310</b>	<b>40</b>	<b>288</b>	<b>900</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>610</b>	<b>280</b>	<b>330</b>	<b>844</b>	<b>472</b>	<b>444</b>	<b>672</b>	<b>480</b>	<b>336</b>
	в т.ч. Практики				756	0	612	0	0	0	180	576	0	0	144	72	72	180	72	108	288	216	216
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>				<b>280</b>	<b>0</b>	<b>280</b>	<b>96</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>280</b>	<b>280</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				32		32	24	8					<b>32</b>	32		<b>0</b>			0			
МДК .01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				<b>104</b>		104	72	32					<b>104</b>	104		<b>0</b>			0			
УП.01	Учебная практика			3	72		72				72			<b>72</b>	72		<b>0</b>			0			
ПП.01	Производственная практика (по			3	72		72				72			<b>72</b>	72								
Эк. 01	Экзамен квалификационный	<b>3</b>												<b>0</b>			<b>0</b>			0			

38

186

148

38

938

84

124

140

112

146

62

96

34

72

68

2342

756

280

32

104

72

72

104

72

72

0

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				402	0	402	114	52	20	72	144	0	0	330	0	330	72	72	0	0	0	0
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				28		28	28							28		28	0			0		
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента				158		158	86	52	20					158		158	0			0		
УП.02	Учебная практика			4	72		72				72				72		72	0			0		
ПП.02	Производственная практика (по			5	144		144					144			72		72	72	72				
Эк.02	Экзамен квалификационный	5													0			0			0		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				280	0	280	102	34	0	36	108	0	0	0	0	0	280	22	258	0	0	0
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента				22		22	22							0			22	22		0		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				114		114	80	34						0			114		114	0		
УП 03	Учебная практика			6	36		36				36				0			36		36	0		
ПП.03	Производственная практика (по			6	108		108					108						108		108			
Эк.03	Экзамен квалификационный	6													0			0			0		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				252	0	252	78	30	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	108	252	0
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				20		20	20							0			0			20	20	

402

28

158

72

144

0

280

22

114

36

108

0

252

20

МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				88		88	58	30							0			0			88	88	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			7	144		144				144											144		
Эк.04	Экзамен квалификационный	7														0			0			0		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				242	0	242	100	34	0	36	72	0	0	0	0	0	0	242	242	0	0	0	0
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				52		52	40	12							0			52	52		0		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				82		82	60	22							0			82	82		0		
УП.05	Учебная практика			5	36		36				36								36	36				
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)			5	72		72				72								72	72				
Эк.05	Экзамен квалификационный	5														0			0			0		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				224	0	224	112	20	20	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	224	32	192
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала				152		152	112	20	20						0			0			152	32	120
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)			8	72		72				72										72		72	
Эк.06	Экзамен квалификационный	8														0			0			0		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				518	0	518	202	100	0	72	144	0	0	0	0	0	0	250	136	186	196	196	0
МДК 07.01	Освоение профессии 12901 Кондитер	6			178		178	118	60							0			178	136	42	0		
МДК 07.02	Освоение профессии 16675 Повар	7			124		124	84	40										0			124	124	
УП.07	Учебная практика			5	72		72				72										72	0		
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)			6,7	144		144				144								72		72	72	72	
Эк.07	Экзамен квалификационный	7														0			0			0		
ПДП	Преддипломная практика			8	144						144					0			0			144	144	

88  
144  
0  
242  
52  
82  
36  
72  
0  
224  
152  
72  
0  
518  
178  
124  
72  
144  
0  
144

Всего					5382	0	5238	2736	1418	40	288	900	576	828	1386	576	810	1312	576	846	1170	576	594		
Всего (без УП и ИП)					4626	0	4626	2736	1418	40	108	324	576	828	1242	504	738	1132	504	738	882	360	378		
ПА.00	Промежуточная аттестация (час.)				306	168	84						36	36	72	18	54	108	54	54	54	36	18		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (час.)				252	146	106														252		252		
ГИА.01	Демонстрационный экзамен				36	18	18														36		36		
ГИА.02	Подготовка выпускной квалификационной работы				144	128	16														144		144		
ГИА.03	Защита выпускной квалификационной работы				72		72														72		72		
<b>ИТОГО</b>					<b>5940</b>	<b>314</b>	<b>5428</b>	<b>2736</b>	<b>1418</b>	<b>40</b>	<b>288</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>1458</b>	<b>594</b>	<b>864</b>	<b>1420</b>	<b>630</b>	<b>900</b>	<b>1476</b>	<b>612</b>	<b>864</b>		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>		
К.00	Консультации 4 часа на одного обучающегося																								
					дисциплин и МДК ( часов)								576	828	1242	504	738	1132	504	738	882	360	378		
					учебной практика (недель)										4	2	2	4	1	3					
					производственной практики по профилю специальности										4	2	3	9	4	5	8	6	2		
					преддипломной практики (недель)															4		4			
					экзаменов		всего								2	2	3	1	2	5	2	3	4	3	1
							в том числе демонстрационных																		
					дифференцированных зачётов с физической культурой								2	4	9	3	6	9	3	6	9	2	7		
					зачётов								2	2	1	1	0	2	2	0	1	0	1		
время каникулярное (недель)								2	9	11	2	9	10	2	8	2	2								

5382

4626

306

252

36

144

72

5940







#### 4. Перечень кабинетов, лабораторий и мастерских.

<b>№</b>	<b>Перечень специальных помещений</b>
	<b>Кабинеты:</b>
1	социально-экономических дисциплин;
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	иностранного языка;
4	информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	экологических основ природопользования;
7	технологии кулинарного и кондитерского производства;
8	организации хранения и контроля запасов и сырья;
9	организации обслуживания;
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	<b>Лаборатории:</b>
1	химии;
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	учебный кондитерский цех.
	<b>Спортивный комплекс</b>
	<b>Залы:</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актовый зал