

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Карелия "Сортавальский колледж"

"УТВЕРЖДАЮ".

регистрационный номер: _____

Директор
колледжа: Колобук Т.С.

"31"мая 2022 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 2022г.
Выпуск - июнь 2026г.

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	52
II курс	30,5	4	4		2,0		11	52
III курс	26,5	4	9		3,0		10	53
IV курс	20,5	0	8	4	1,5	7	2	43
Всего	116,5	8	21	4	8,5	7	34	199

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. занятий, вкл. семинары	Курсовое проектирование	Учебная	Производственная									Всего-31,5/8/1,5		12,5/ 4 / 0,5	18/4 / 2	Всего-27/13/2
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
ОП.00	Общеобразовательный цикл	4	4	7	1404	0	1404	1038	382	0	0	0	576	828											
ОУПб.01	Русский язык	1			108		108	108	0				108											108	
ОУПб.02	Литература			2	128		128	128	0				10	118											128
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				28	50											78
ОУПб.06	Физическая культура		1,2		118		118	2	116				48	70											118
ОУПб.07	ОБЖ			2	40		40	40	0					40											40
ОУПб.08	Астрономия			1	40		40	40					40												40
ОУПу.9	Экономика (в т.ч. Индивидуальный проект)	2			130		130	70	60				28	102											130
ОУПу.10	География			2	134		134	120	14				40	94											134
ОУПб.11	Родная литература		2		40		40	40						40											40
ОУПб.12	Естествознание (в т.ч. Химия и Биология)			2	150		150	120	30				100	50											150
ДУП. 13	Практические основы профессиональной деятельности		2		50		50	30	20				30	20											
ЭК.14	Основы финансовой грамотности		2		36		36	36	16					36											150
	Обязательная часть учебных циклов				3978	0	3834	1748	1002	40	288	900	0	0	1386	576	810	1312	576	846	1170	576	594		3978
	в т.ч. Практики				756	0	612	0	0	0	180	576	0	0	144	72	72	180	72	108	288	216	216		756
ОГСЭ00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				512	0	512	188	324	0	0	0	0	0	146	60	86	154	52	140	174	76	98		512
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												38		38	
ОГСЭ06	Русский язык и культура речи		6		38		38	38										38	0				
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл				186	0	186	118	68	0	0	0	0	0	148	62	86	38	0	38	0	0	0
ЕН.01	Химия			4	148		148	80	68					148	62	86				0			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6		38		38	38						0			38		38	0			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				938	0	938	638	300	0	0	0	0	0	482	174	308	276	52	224	180	20	160
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4			84		84	52	32					84	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					140	46	94	0			0			
ОП.04	Организация обслуживания	4			112		112	78	34					112	42	70				0			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6	146		146	104	42					40		40	106	52	54	0			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8	62		62	62						0			0			62			62
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			8	96		96	24	72					0			46		46	50	20		30
ОП.08	Охрана труда			4	34		34	24	10					34	16	18	0			0			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4	72		72	24	48					72		72	0			0			
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (в т.ч.ТТПР)			8	68		68	68						0			0			68			68
ПМ.00	Профессиональный цикл				2342	0	2198	804	310	40	288	900	0	0	610	280	330	844	472	444	672	480	336
	в т.ч. Практики				756	0	612	0	0	0	180	576	0	0	144	72	72	180	72	108	288	216	216
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				280	0	280	96	40	0	72	72	0	0	280	280	0	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				32		32	24	8					32	32		0			0			
МДК .01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				104		104	72	32					104	104		0			0			
УП.01	Учебная практика			3	72		72				72			72	72		0			0			
ПП.01	Производственная практика (по			3	72		72				72			72	72								
Э. 01	Экзамен	3												0			0			0			

38
38
186
148
38
938
84
124
140
112
146
62
96
34
72
68
2342
756
280
32
104
72
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				
Э.02	Экзамен	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				
Э.03	Экзамен	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		
Э.04	Экзамен	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				
Э.05	Экзамен	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	
Э.06	Экзамен	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	
Э.07	Экзамен	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	2786	1384	40	288	900	576	828	1386	576	810	1312	576	846	1170	576	594		
Всего (без УП и ИП)					4626	0	4626	2786	1384	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	
ИТОГО					5940	314	5428	2786	1384	40	288	900	612	864	1458	594	864	1420	630	900	1476	612	864		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
К.00	Консультации 4 часа на одного обучающегося																								
Всего					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								1	6	9	3	6	9	3	6	9	2	7		
					зачётов без физической культуры								1	3	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.

№	Перечень специальных помещений
	Кабинеты:
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
	Лаборатории:
1	химии;
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
3	учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актный зал