

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Республики Карелия "Сортавальский колледж"

регистрационный номер: 179



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 - **социально-экономический**
Начало обучения - сентябрь 2026г.
Выпуск - июнь 2030г.

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																	::	=	=																																						
2												y1	y1	п1	п1	:	=	=																		y2	y2	п2	п2	п2	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=		
3	п2	п2												y5	п5	п5	::	=	=											y3	п3	п3	п3					y7	y7	п7	п7	:	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
4											п4	п4	п4	п4	п7	п7	::	=	=								п6	п6					:	X	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	ДЭ	III	III													

Теоретическое обучение -- ☐ Практика преддипломная- ☒ Промежуточная аттестация -- ☐ Государственная итоговая аттестация -- ☐

Каникулы -- ☐ Подготовка к Государственной итоговой аттестации -- ☐ Учебная практика -- ☐

Производственная практика -- ☐ Демонстрационный экзамен - ☐

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	5		1,5		11	52
III курс	26,5	4	9		2,5		10	52
I V курс	20,5	0	9	5	1,5	6	2	44
Всего	116,5	8	23	5	7,5	6	34	200

2 План учебного процесса																								
индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)			Объем образовательной нагрузки	Экзамены	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам										
		экзаменов	зачетов	дифференцированных зачётов				Во взаимодействии с преподавателем						1 курс		II курс			III курс			IV курс		
								всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам, МДК			Практики		1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	5 сем.	6 сем.	Всего	7 с.	8 с.
									Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	Курсовое проектирование	Учебная	Производственная											
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
ОП.00	Общеобразовательный цикл	5	3	8	1476	72	36	1404	1010	358	0	0	0	576	828									
ОУПб.01	Русский язык	1			136	18		118	118					118										
ОУПб.02	Литература			2	128			128	128					10	118									
ОУПб.03	Иностранный язык		1	2	118			118	2	116				40	78									
ОУПу.04	Математика	1,2			264	30		234	224	10				102	132									
ОУПб.05	Информатика			2	84			84	22	62				30	54									
ОУПб.06	История			2	78			78	78					30	48									
ОУПб.07	География			2	68			68	36	32					68									
ОУПб.08	Обществознание			2	122			122	122					36	86									
ОУПб.09	Физика		2		68			68	56	12				34	34									
ОУПу.10	Химия	2			142	12		130	98	32				32	98									
ОУПб.11	Биология			2	70			70	58	12				22	48									
ОУПб.12	Физическая культура		1,2		82			82		82				40	42									
ОУПб.13	Основы безопасности и защиты Родины			1	68			68	68					68										
ДУП.01	Индивидуальный проект	2			48	12	36	36						14	22									
	Обязательная часть учебных циклов				4248	180	0	4050	1748	1002	40	288	972	0	0	1422	576	846	1422	576	846	1242	576	630
	в т.ч. Практики				792		0	792	0	0	0	180	612	0	0	144	72	72	180	72	108	324	216	252
ОГСЭ00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				512	0	0	512	188	324	0	0	0	0	0	146	60	86	192	52	140	174	76	98
ОГСЭ01	Основы философии			6	50			50	50							0			50		50	0		
ОГСЭ02	История			4	50			50	50							50		50	0			0		
ОГСЭ03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4,6,8	168			168	6	162						48	30	18	52	26	26	68	38	30
ОГСЭ04	Физическая культура		3-8		168			168	6	162						48	30	18	52	26	26	68	38	30
ОГСЭ 05	Психология общения/ Психология личности и профессиональное самоопределение		8		38			38	38							0			0			38		38
ОГСЭ06	Русский язык и культура речи		6		38			38	38										38		38	0		

ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл				186	0	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				992	54	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			102	18		84	52	32						84	70	14	0			0		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	6			142	18		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			130	18		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. ТПР)			8	68			68	68							0			0			68		68
ПМ.00	Профессиональный цикл				2558	126	0	2414	804	310	40	288	972	0	0	646	280	366	916	472	444	708	480	372
	в т.ч. Практики				792		0	792	0	0	0	180	612	0	0	144	72	72	180	72	108	324	216	252
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				298	18	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 профилю специальности)			3	72			72					72			72	72							
Э. 01	Экзамен	3			18	18										0			0			0		

ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				456	18	0	438	114	52	20	72	180	0	0	366	0	366	72	72	0	0	0	0
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусоч 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 профилю специальности)			5	180			180					180			108		108	72	72				
Э.02	Экзамен	5			18	18										0			0			0		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребностей разных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				298	18	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 закусоч сложного ассортимента				22			22	22							0			22	22		0		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч 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 профилю специальности)			6	108			108					108						108		108			
Э.03	Экзамен	6			18	18										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				270	18	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		
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			18	18									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				260	18	0	242	100	34	0	36	72	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			18	18									0			0			0			
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				242	18	0	224	112	20	20	0	72	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			18	18									0			0			0			
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				554	18	0	518	202	100	0	72	144	0	0	0	0	0	322	136	186	196	196	0
МДК 07.01	Освоение профессии 12901 Кондитер	6			196	18		178	118	60					0			178	136	42	0			
МДК 07.02	Освоение профессии 16675 Повар	7			142	18		124	84	40								0			124	124		
УП.07	Учебная практика			5	72			72				72						72		72	0			
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)			6,7	144			144				144						72		72	72	72		

ПДП	Преддипломная практика			8	180			180					180			0			0			180		180
	Всего				5724		36	5454	2758	1360	40	288	972	576	828	1422	576	846	1422	576	846	1242	576	630
	Всего (без УП и ПП)				4932		36	4662	2758	1360	40	108	360	576	828	1278	504	774	1242	504	738	918	360	378
ПА.00	Промежуточная аттестация (час.)				270		200	70						36	36	54	18	36	90	36	54	54	36	18
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (час.)				216		144	72														216		216
ГИА 01	Подготовка к демонстрационному экзамену				180		144	36														180		180
ГИА.02	Демонстрационный экзамен				36			36														36		36
	ИТОГО				5940		380	5596	2758	1360	40	288	972	612	864	1476	594	882	1512	612	900	1512	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	25
К.00	Консультации 4 часа на одного обучающегося																							
				Всего	дисциплин и МДК (часов)									576	828	1422	576	846	1422	576	846	1170	576	594
					учебной практика (недель)											4	2	2	4	1	3			
					производственной практики по профилю специальности (недель)											5	2	3	9	4	5	9	6	3
					преддипломной практики (недель)											0			0			4		4
					экзаменов				всего					2	2	3	1	2	5	2	3	4	3	1
									в том числе демонстрационных							0			0			1		1
					дифференцированных зачётов									1	6	8	2	6	9	4	5	6	1	5
					зачётов без физической культуры									1	3	0		0	2		2	1	0	1
время каникулярное (недель)									2	9	11	2	9	10	2	8	2	2						



118
128
118
234
84
78
68
122
68
130
70
82

82
4050
792

512
50
50
168
168

38
38

186

148

38

938

84

124

140

112

146

62

96

34

72

68

2414

792

280

32

104

72

72

0

438

28

158

72

180

0

280

22

114

36

108

0

252

20

88

144

0

242

52

82

36

72

0

224

152

72

0

518

178

124

72

144

180

5454

4662

270

216

180

36

5940