

Утверждаю
Директор ГАПОУ РК
«Колледж технологии и предпринимательства»
Г.Н. Германова
«30» августа 2021 г.
группа 1ТК1, 2ТК1, 3ТК1, 4ТК1



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Республики Карелия
«Колледж технологии и предпринимательства»

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения - очная
Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования с получением среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования- естественно-научный

План учебного процесса ППССЗ по специальности СПО 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"
срок обучения 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования 2021-2025 г.г. (1ТК1, 2ТК1, 3ТК1, 4ТК1)

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							
		Зачеты, дифференцированные зачеты	Экзамены		Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс		
						Всего занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			По практике учебной и производственной	Промежуточная аттестация		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)		Консультации	Экзамены								
1	2			4	5	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20
													612	828	576	864	576	828	576	468
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	9Д3,13	4Э	1404	0	1404	674	730	0	0	48	24	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД	Общие учебные дисциплины			946	0	946	390	556	0	0	30	12	472	474	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык		2	78	0	78	30	48	0	0	10	6	34	44	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	2		118	0	118	48	70	0	0	0	0	68	50	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	2		118	0	118	0	118	0	0	0	0	68	50	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	Математика		2	290	0	290	120	170	0	0	20	6	132	158	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	История	2		118	0	118	118	0	0	0	0	0	66	52	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	1,2		118	0	118	4	114	0	0	0	0	62	56	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	2		70	0	70	34	36	0	0	0	0	42	28	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Астрономия	2		36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
	По выбору из обязательных учебных областей			426	0	426	252	174	0	0	18	12	108	318	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Информатика	2		100	0	100	10	90	0	0	0	0	32	68	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Химия		2	108	0	108	78	30	0	0	10	6	12	96	0	0	0	0	0	0
ОУД.11	Обществознание (вкл. Экономику и право)	2		116	0	116	92	24	0	0	0	0	34	82	0	0	0	0	0	0
	Обществознание			48	0	48	40	8	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0
	Экономика			34	0	34	26	8	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0
	Право			34	0	34	26	8	0	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.12	Биология (вкл. Практикум)		2	102	0	102	72	30	0	0	4	6	30	72	0	0	0	0	0	0

	Дополнительные учебные дисциплины			32		32	32	0	0	0		0	32	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.13	Искусство	1		32	0	32	32	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5ДЗ,53		492	18	474	132	342	0	0	0	0	0	0	52	120	50	48	152	52
ОГСЭ.01	Основы философии	5		48	2	46	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46	0
ОГСЭ.02	История	4		48	2	46	46	0	0	0	0	0	0	0	0	46	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8		172	6	166	2	164	0	0	0	0	0	0	24	34	28	24	30	26
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4,5,6,7,8		176	6	170	6	164	0	0	0	0	0	0	28	40	22	24	30	26
ОГСЭ.05	Психология общения	7		48	2	46	32	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46	0
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	2ДЗ		208	6	202	156	46	0	0	0	0	0	0	36	104	62	0	0	0
ЕН.01	Химия	4		144	4	140	104	36	0	0	0	0	0	0	36	104	0	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	6		64	2	62	52	10	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10ДЗ	3Э	874	26	838	434	404	0	0	8	18	0	36	96	192	130	210	130	44
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		76	4	72	40	32	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4	96	4	92	58	34	0	0	2	6	0	36	24	32	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	1		68	2	66	36	30	0	0	0	0	0	0	0	66	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания		6	64	2	62	28	34	0	0	2	6	0	0	0	0	62	0	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8	120	4	116	74	42	0	0	4	6	0	0	0	0	0	116	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	7		32	2	30	22	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5		96	4	92	20	72	0	0	0	0	0	0	0	42	50	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	3		32	2	30	20	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		68	2	66	18	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	66	0	0
	Вариативная часть			222	10	212	118	94	0	0	0	0	0	0	0	52	18	28	70	44
ОП.10	Русский язык и культура речи	4		54	2	52	32	20	0	0	0	0	0	0	0	52	0	0	0	0
ОП.11	Кухни народов мира	8		74	4	70	40	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26	44
ОП.12	Документационное обеспечение управления	7		46	2	44	18	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	44	0
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	7		48	2	46	28	14	0	0	0	0	0	0	0	0	18	28	0	0
П.00	Профессиональный цикл			2350	36	2314	650	228	32	1404	34	120	0	0	384	140	320	552	278	350
ПМ.00	Профессиональные модули	13ДЗ	14Э	2350	36	2314	650	228	32	1404	34	120	0	0	384	140	320	552	278	350

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			248	4	244	88	12	0	144	2	18	0	0	244	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	32	2	30	30	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			72	2	70	58	12	0	0	2	6	0	0	70	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	4		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	5		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПМ.01	Экзамен по модулю		5	0								12	0	0		0	0	0	0	0
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			406	6	400	84	48	16	252	6	18	0	0	0	0	0	400	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	34	2	32	26	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			120	4	116	58	42	16	0	6	6	0	0	0	0	0	116	0	0
УП.02	Учебная практика	6		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.02	Производственная практика	6		180	0	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	180	0	0
ПМ.02	Экзамен по модулю		6	0								12	0	0	0	0	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 различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			248	4	244	70	30	0	144	2	18	0	0	0	0	244	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	32	2	30	20	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			72	2	70	50	20	0	0	2	6	0	0	0	0	70	0	0	0
УП.03	Учебная практика	5		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	5		108	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0

ПМ.03	Экзамен по модулю		5	0								12	0	0	0	0	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 различных категорий потребителей, видов и форм			234	6	228	90	30	0	108	4	18	0	0	0	0	76	152	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8	32	2	30	20	10	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			94	4	90	70	20	0	0	4	6	0	0	0	0	46	44	0	0
УП.04	Учебная практика	8		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.04	Производственная практика	8		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.04	Экзамен по модулю		8	0								12	0	0	0	0	0	0	0	
ПМ.05	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			424	8	416	168	32	0	216	2	18	0	0	0	0	0	0	66	350
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	32	2	30	18	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			176	6	170	150	20	0	0	2	6	0	0	0	0	0	0	36	134
УП.05	Учебная практика	6		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПП.05	Производственная практика	7		144	0	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПМ.05	Экзамен по модулю		7									12			0	0	0	0	0	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			216	4	212	46	42	16	108	16	12	0	0	0	0	0	0	212	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8	108	4	104	46	42	16	0	16	6	0	0	0	0	0	0	104	0
ПП.06	Производственная практика	8		108	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0
ПМ.06	Экзамен по модулю		8									6			0	0	0	0	0	

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)			574	4	570	104	34	0	432	2	18	0	0	140	430	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд, закусок и напитков		3	142	4	138	104	34	0	0	2	6	0	0	32	106	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	3		144	0	144	0	0	0	144	0	0	0	0	36	108	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	4		288	0	288	0	0	0	288	0	0	0	0	72	216	0	0	0	0
ПМ.07	Квалификационный экзамен		4									12	0	0	0		0	0	0	0
Самостоятельная работа*															8	18	14	18	16	22
Всего		39Д3,63	21Э	5328	96	5232	2046	1750	32	1404	90	162	612	828	576	864	576	828	576	468
ПДП	Преддипломная практика			144	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	144
ПА	Промежуточная аттестация			252		252					90	162		36	36	36	36	36	36	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216		216														216
	ВСЕГО			5940	96	5844	2046	1750	32	1404	90	162	612	864	612	900	612	864	612	864
							МДК						612	828	316	522	418	450	452	230
							учебной практики						0	0	108	108	36	108	0	72
							производст. практики /						0	0	144	216	108	252	108	144
							консультации						0	48	2	4	2	10	0	24
							экзаменов (без учета физической культуры)						0	4	2	3	3	5	2	2
							дифф. зачетов (без учета физической культуры)						1	7	3	6	4	6	6	4
							зачетов (без учета физической культуры)						0	0	0	0	0	0	0	0