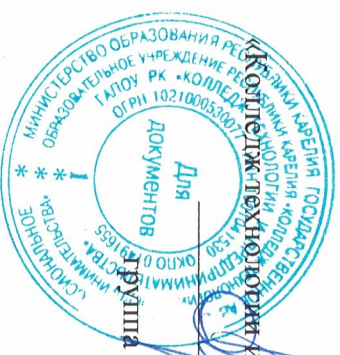


УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
государственного автономного 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 – 2 года 10 мес.
на базе среднего общего образования



Утверждаю
Директор ГАПОУ РК
«Колледж технологии и предпринимательства»
Германова Г.Н.
«30» августа 2022 г.
Группа 11ПКД, 21ПКД, 31ПКД

План учебного процесса ШПСЗ по специальности СПО 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело"
срок обучения 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования 2022-2025 г.г. (11ПКД, 21ПКД, 31ПКД)

Индекс			Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)													Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час, в семестр)					
						Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							По практике учебной и производственной	Консультации	Экзамены	I курс		II курс		III курс			
							Всего занятий	Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	Промежуточная аттестация	1 семестр тр	2 семестр тр				3 семестр стр	4 семестр тр	5 семестр тр	6 семестр тр				
																					в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5ДЗ, 5Э	0Э	492	18	474	130	344	0	0	0	0	52	84	50	84	138	66						
ОГСЭ.01	Основы философии	5		48	2	46	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46	0						
ОГСЭ.02	История	2		48	2	46	46	0	0	0	0	0	0	46	0	0	0	0						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6		172	6	166	0	166	0	0	0	0	28	20	24	42	20	32						
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ		176	6	170	6	164	0	0	0	0	24	18	26	42	26	34						
ОГСЭ.05	Психология общения	5		48	2	46	32	14	0	0	0	0	0	0	0	0	46	0						
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	1ДЗ	1Э	208	6	202	156	46	0	0	6	6	66	74	62	0	0	0						
ЕН.01	Химия		2	144	4	140	104	36	0	0	6	6	66	74	0	0	0	0						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3		64	2	62	52	10	0	0	0	0	0	0	62	0	0	0						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10ДЗ	3Э	874	36	838	434	404	0	0	10	18	96	228	130	210	136	38						
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1		76	4	72	40	32	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2		96	4	92	58	34	0	0	0	0	24	68	0	0	0	0						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		2	68	2	66	36	30	0	0	2	6	0	66	0	0	0	0						
ОП.04	Организация обслуживания		3	64	2	62	28	34	0	0	2	6	0	0	62	0	0	0						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		4	120	4	116	74	42	0	0	6	6	0	0	0	116	0	0						

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	5			32	2	30	22	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3			96	4	92	20	72	0	0	0	0	42	50	0	0	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	5			32	2	30	20	10	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4			68	2	66	18	48	0	0	0	0	0	0	66	0	0	0	0
	Вариативная часть				222	10	212	118	94	0	0	0	0	52	18	28	76	38		
ОП.10	Русский язык и культура речи	2			54	2	52	32	20	0	0	0	0	52	0	0	0	0	0	0
ОП.11	Кухни народов мира	6			74	4	70	40	30	0	0	0	0	0	0	0	32	38		
ОП.12	Документационное обеспечение управления	5			46	2	44	18	26	0	0	0	0	0	0	0	44	0		
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	4			48	2	46	28	18	0	0	0	0	18	28	0	0	0		
П.00	Профессиональный цикл				2350	36	2314	642	236	32	1404	56	84	390	424	320	552	286	342	
ПМ.00	Профессиональные модули	13ДЗ	14Э		2350	36	2314	642	236	32	1404	56	84	390	424	320	552	286	342	
	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				248	4	244	80	20	0	144	4	12	244	0	0	0	0	0	0
ПМ.01																				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1		32	2	30	22	8	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				72	2	70	58	12	0	0	4	6	70	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	1			72	0	72	0	0	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	1			72	0	72	0	0	0	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0
ПМ.01	Экзамен по модулю		1		0			0	0	0	0	0	6		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	8	12	0	0	400	0	0		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4		34	2	32	26	6	0	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				120	4	116	58	42	16	0	8	6	0	0	116	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	4			72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	4			180	0	180	0	0	0	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0
ПМ.02	Экзамен по модулю		4		0			0	0	0	0	0	6	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	4	12	0	0	244	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3	32	2	30	20	10	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	0	4	6	0	70	0	0	0
УП.03	Учебная практика	3		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	3		108	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0
ПМ.03	Экзамен по модулю		3	0			0	0	0	0	0	6	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 обслуживания			234	6	228	90	30	0	108	10	12	0	0	76	152	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4	32	2	30	20	10	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	10	6	0	0	46	44	0
УП.04	Учебная практика	4		36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0
ПП.04	Производственная практика	4		72	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0
ПМ.04	Экзамен по модулю		4	0			0	0	0	0	0	6	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	4	12	0	0	0	74	342
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	30	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		176	6	170	150	20	0	0	0	4	6	0	0	0	0	44	126
УП.05	Учебная практика	6	72	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72
ПП.05	Производственная практика	6	144	0	144	0	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	144
ПМ.05	Экзамен по модулю		0			0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		216	4	212	46	42	16	16	108	20	12	0	0	0	0	212	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		108	4	104	46	42	16	0	0	20	6	0	0	0	0	104	0
ПП.06	Производственная практика	5	108	0	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108	0
ПМ.06	Экзамен по модулю		0			0	0	0	0	0	0	6	0	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	6	12	146	424	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд, закусок и напитков		142	4	138	104	34	0	0	6	6	38	100	0	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	2	144	0	144	0	0	0	144	0	0	36	108	0	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	2	288	0	288	0	0	0	288	0	0	72	216	0	0	0	0	0
ПМ.07	Квалификационный экзамен		0			0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0
	Самостоятельная работа												8	18	14	18	16	22
	Всего	29 ДЗ, 53	18	3924	96	3828	1362	1030	32	1404	72	108	612	828	576	864	576	468
ПДП	Преддипломная практика		144		144													144
ПА	Промежуточная аттестация		180		180					72		108		36	36	36	36	36
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216		216													216
	ВСЕГО		4464	96	4368	1362	1030	32	1404	72	108	612	864	612	900	612		864

**Государственная итоговая аттестация
в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы**

МДК	352	486	418	486	452	230
учебной практики	108	108	36	108	0	72
производст. практики /	144	216	108	252	108	144
консультации	4	8	14	10	6	30
экзаменов (без учета физической культуры)	2	4	3	5	2	2
дифф. зачетов (без учета физической культуры)	3	5	4	6	6	4
зачетов (без учета физической культуры)	0	0	0	0	0	0

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" 2022-2025 г.г. (1ПКД, 21ПКД, 31ПКД)
Срок обучения - 2 года 10 месяцев

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	24	6	10	0	1	0	11	52
II курс	26	4	10	0	2	0	10	52
III курс	20	2	7	4	2	6	2	43
Всего	70	12	27	4	5	6	23	147