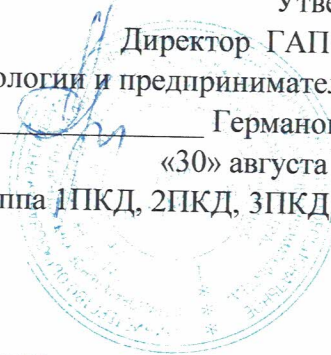


Утверждаю
Директор ГАПОУ РК
«Колледж технологии и предпринимательства»
_____ Германова Г.Н.
«30» августа 2023 г.
группа 1ПКД, 2ПКД, 3ПКД, 4ПКД



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной 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 ППССЗ – 3 года 6 месяцев
на базе основного общего образования с получением среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный

УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

**План учебного процесса образовательной программ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
срок обучения 3 года 6 месяцев на базе основного общего образования 2023-2027 г.г. (1ПКД, 2ПКД, 3ПКД, 4ПКД)**

Период обучения 5 года 6 месяцев на базе основного общего образования 2023-2027 г.г. (1ПКД, 2ПКД, 3ПКД, 4ПКД)																				
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Всего	в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам							
		зачеты	экзамены										I курс		II курс		III курс		IV курс	
						теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	курсовые работы (проекты)	практики	самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	консультации	экзамены	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	Общеобразовательный цикл	13/7ДЗ	6Э	1476	764	676	764	0	0	0	0	36	548	692	236	0	0	0	0	0
ОД.00	Общеобразовательные дисциплины	13/7ДЗ	6Э	1476	764	676	764	0	0	0	0	36	548	692	236	0	0	0	0	0
ОД.01	Русский язык		2	72	36	30	36	0	0	0	0	6	28	44	0	0	0	0	0	0
ОД.02	Литература	2		108	54	54	54	0	0	0	0	0	28	44	0	0	0	0	0	0
ОД.03	История		2	136	46	84	46	0	0	0	0	6	38	70	0	0	0	0	0	0
ОД.04	Обществознание	2		72	34	38	34	0	0	0	0	0	54	82	0	0	0	0	0	0
ОД.05	География	1		72	28	44	28	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0
ОД.06	Иностранный язык		2	144	138	0	138	0	0	0	0	6	72	0	0	0	0	0	0	0
ОД.07	Математика		2	232	76	150	76	0	0	0	0	6	52	92	0	0	0	0	0	0
ОД.08	Информатика (углубленный уровень)		3	144	116	22	116	0	0	0	0	6	90	142	0	0	0	0	0	0
ОД.09	Физическая культура	1,2		72	58	14	58	0	0	0	0	0	46	50	48	0	0	0	0	0
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	1		68	46	22	46	0	0	0	0	0	28	44	0	0	0	0	0	0
ОД.11	Физика	3		108	14	94	14	0	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0	0
ОД.12	Химия (углубленный уровень, в т.ч. индивидуальный проект 32 часа)		3	176	94	76	94	0	0	0	0	6	0	96	80	0	0	0	0	0
ОД.13	Биология	1		72	24	48	24	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0

	Обязательная часть образовательной программы			3672	2302	1042	928	32	1260	68	20	138	64	172	376	864	612	864	468	252
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	63/5/ДЗ	0Э	504	352	134	352	0	0	18	0	0	0	36	52	156	60	110	90	0
ОГСЭ.01	Основы философии	6		36	0	34	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ОГСЭ.02	История	4		36	0	34	0	0	0	2	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7		164	160	0	160	0	0	4	0	0	0	0	24	44	34	34	28	0
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,4,5,6,7		164	158	2	158	0	0	4	0	0	0	0	28	40	26	40	30	0
ОГСЭ.05	Психология общения	7		32	0	30	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	2		36	14	20	14	0	0	2	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.07	Основы бережливого производства	4		36	20	14	20	0	0	2	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	2ДЗ	0Э	180	36	138	36	0	0	6	0	0	0	0	0	84	60	36	0	0
ЕН.01	Химия	5		144	36	104	36	0	0	4	0	0	0	0	0	84	60	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования	6		36	0	34	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0
ОПБ	Обязательный профессиональный блок			2808	1878	770	540	32	1260	44	20	138	64	136	324	624	492	718	378	72
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6ДЗ	3Э	648	304	302	304	0	0	18	6	18	64	136	0	132	96	188	32	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1		64	32	30	32	0	0	2	0	0	64	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		2	104	34	60	34	0	0	2	2	6	0	104	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4		64	26	36	26	0	0	2	0	0	0	0	0	64	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания		6	72	34	28	34	0	0	2	2	6	0	0	0	0	0	72	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	116	42	64	42	0	0	2	2	6	0	0	0	0	0	116	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	7		32	6	24	6	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5		96	72	22	72	0	0	2	0	0	0	0	0	68	28	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	2		32	10	20	10	0	0	2	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	5		68	48	18	48	0	0	2	0	0	0	0	0	0	68	0	0	0

П.00	Профессиональный цикл	23/14ДЗ	15Э	2088	1502	468	236	32	1188	26	14	120	0	0	324	492	396	530	346	0
ПМ.00	Профессиональные модули	23/14ДЗ	15Э	2088	1502	468	236	32	1188	26	14	120	0	0	324	492	396	530	346	0
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2ДЗ	2Э	252	176	64	20	0	144	4	2	18	0	0	0	252	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	32	8	22	8	0	0	2	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	4		64	12	42	12	0	0	2	2	6	0	0	0	64	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	4		72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПА.01	Промежуточная аттестация		4	72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2ДЗ	2Э	432	312	90	48	16	252	6	2	18	0	0	0	240	192	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента		4	34	6	26	6	0	0	2	0	0	0	0	0	34	0	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента			134	42	64	42	16	0	4	2	6	0	0	0	134	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	4		72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	5		180	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0	0	0
ПА.02	Промежуточная аттестация		5	12	12							12	0	0	0	12	0	0	0	0
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2ДЗ	2Э	324	222	90	30	0	180	4	2	18	0	0	0	0	204	120	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента		5	32	10	20	10	0	0	2	0	0	0	0	0	32	0	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента			100	20	70	20	0	0	2	2	6	0	0	0	100	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	5		72	72	0	0	0	72		0	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	6		108	108	0	0	0	108		0	0	0	0	0	108	0	0	0	0
ПА.03	Промежуточная аттестация		6	12	12							12	0	0	0	12	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	2ДЗ	2Э	216	150	54	30	0	108	4	2	18	0	0	0	0	0	32	184	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7	32	10	20	10	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			64	20	34	20	0	0	2	2	6	0	0	0	0	0	0	64	0
УП.04	Учебная практика	7		36	36	0	0	0	36		0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
ПП.04	Производственная практика	7		72	72	0	0	0	72		0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПА.04	Промежуточная аттестация		7	12	12							12	0	0	0	0	0	0	12	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	2ДЗ	2Э	324	260	50	32	0	216	6	2	18	0	0	0	0	0	324	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6	32	12	18	12	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			64	20	32	20	0	0	4	2	6	0	0	0	0	0	64	0	0
УП.05	Учебная практика	6		72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	0
ПП.05	Производственная практика	6		144	144	0	0	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	144	0	0
ПА.05	Промежуточная аттестация		6	12	12							12	0	0	0	0	0	12	0	0
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1ДЗ	2Э	216	156	34	42	16	108	2	2	12	0	0	0	0	0	54	162	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	102	42	34	42	16	0	2	2	6	0	0	0	0	0	54	48	0
ПП.06	Производственная практика	7		108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0
ПА.06	Промежуточная аттестация		7	6	6							6	0	0	0	0	0	0	6	0
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	2ДЗ	2Э	324	226	86	34	0	180		2	18	0	0	324	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд, закусок и напитков		3	132	34	86	34	0	0	4	2	6	0	0	132	0	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	3		72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	3		108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0
ПА.07	Промежуточная аттестация		3	12	12							12	0	0	12	0	0	0	0	0

ПДП	Преддипломная практика			72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			180	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	
	Итого			5148	3066	1718	1692	32	1260	68	20	174	612	864	612	864	612	864	468	252
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	ЗДЗ	1Э	144	128	16	50	0	72	0	0	6	0	0	0	0	0	0	144	0
ПМ.08	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни	ЗДЗ	1Э	144	128	16	50	0	72	0	0	6	0	0	0	0	0	0	144	0
МДК.08.01	Особенности приготовления блюд карельской кухни	7		36	28	8	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
МДК.08.02	Освоение компетенций цифровой экономики	7		30	22	8	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0
ПП.08	Производственная практика	7		72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПА.08	Промежуточная аттестация		7	6	6							6	0	0	0	0	0	0	6	0
Всего		93/34/13	24Э	5292	3194	1734	1742	32	1332	68	20	180	612	864	612	864	612	864	612	252

ВСЕГО		93/34ДЗ	24Э	5292	3194	1734	1742	32	1332	68	20	180	612	864	612	864	612	864	612	252
Государственная итоговая аттестация																				
						МДК, дисциплин							612	864	420	636	348	516	300	0
						учебной практики							0	0	72	144	72	72	36	0
						производственной практики							0	0	108	72	180	252	252	72
в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена)						экзаменов (без учета физической культуры)							0	5	4	3	2	5	5	0
						дифференцированных зачетов (без учета физической культуры)							4	3	3	5	5	5	7	0
						зачетов (без учета физической культуры)							0	1	0	1	0	0	2	0

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2023-2027 г.г. (1ПКД, 2ПКД, 3ПКД, 4ПКД)
Срок обучения 3 года 6 месяцев

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	40	0	0	0	1	0	11	52
II курс	29	6	5	0	1	0	11	52
III курс	23	4	12	0	2	0	11	52
IV курс	8	1	7	2	1	5	2	26
Всего	100	11	24	2	5	5	35	182

Срок обучения 3 года 6 месяцев

1 курс

[illegible]

[illegible]

[illegible]

2 курс

[illegible]

[illegible]

3 курс

[illegible]

[illegible]

[illegible]

4 курс

[illegible]

[illegible]

[illegible]