

Утверждаю
Директор ГАПОУ РК
«Колледж технологии и предпринимательства»
_____ Германова Г.Н.
«30» августа 2023 г.
группа 11ПКД, 21ПКД, 31ПКД

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 – 2 года 6 месяцев
на базе среднего общего образования
УГПС 43.00.00 Сервис и туризм

**План учебного процесса образовательной программ по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
срок обучения 2 года 6 месяцев на базе среднего общего образования 2023-2026 г.г. (11ПКД, 21ПКД, 31ПКД)**

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	
														1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
						теоретические занятия	лабораторные и практические	курсовые работы (проекты)	практики	самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	экзамены	17 нед	24 нед	17 нед	24 нед	17 нед	7 нед	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	21	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	63/5ДЗ	0Э	504	352	134	352	0	0	18	0	0	96	148	86	76	98	0	
ОГСЭ.01	Основы философии	4		36	0	34	0	0	0	2	0	0	0	0	0	36	0	0	
ОГСЭ.02	История	2		36	0	34	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		164	160	0	160	0	0	4	0	0	32	72	60	0	0	0	
ОГСЭ.04	Физическая культура	1,2,3,4,5		164	158	2	158	0	0	4	0	0	28	40	26	40	30	0	
ОГСЭ.05	Психология общения	5		32	0	30	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	32	0	
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	1		36	14	20	14	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОГСЭ.07	Основы бережливого производства	5		36	20	14	20	0	0	2	0	0	36	0	0	0	0	0	
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	2ДЗ	0Э	180	36	138	36	0	0	6	0	0	0	84	60	0	36	0	
ЕН.01	Химия	3		144	36	104	36	0	0	4	0	0	0	84	60	0	36	0	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	5		36	0	34	0	0	0	2	0	0	0	84	60	0	0	0	
													0	0	0	0	36	0	

ОПБ	Обязательный профессиональный блок			2988	1914	770	540	32	1260	44	20	138	516	632	466	788	334	252
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6ДЗ	3Э	648	304	302	304	0	0	18	6	18	96	236	70	214	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
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
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2		64	26	36	26	0	0	2	0	0	0	64	0	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания		4	72	34	28	34	0	0	2	2	6	0	0	0	72	0	0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		4	116	42	64	42	0	0	2	2	6	0	0	42	74	0	0
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	5		32	6	24	6	0	0	2	0	0	0	0	0	0	32	0
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3		96	72	22	72	0	0	2	0	0	0	68	28	0	0	0
ОП.08	Охрана труда	1		32	10	20	10	0	0	2	0	0	32	0	0	0	0	0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4		68	48	18	48	0	0	2	0	0	0	0	0	68	0	0
П.00	Профессиональный цикл	23/14ДЗ	15Э	2088	1502	468	236	32	1188	26	14	120	420	396	396	574	302	0
ПМ.00	Профессиональные модули	23/14ДЗ	15Э	2088	1502	468	236	32	1188	26	14	120	420	396	396	574	302	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	96	156	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1	32	8	22	8	0	0	2	0	0	32	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			64	12	42	12	0	0	2	2	6	64	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	2		72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	2		72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПА.01	Промежуточная аттестация		2	12	12							12	0	12	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	240	192	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента		2	34	6	26	6	0	0	2	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	134	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	2		72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	72	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	3		180	180	0	0	0	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0
ПА.02	Промежуточная аттестация		3	12	12							12	0	0	12	0	0	0

[illegible]

ПА.05	Промежуточная аттестация		4	12	12							12	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	12	0	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		5	102	42	34	42	16	0	2	2	6	0	0	0	62	154	0
ПП.06	Производственная практика	5		108	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	62	40	0
ПА.06	Промежуточная аттестация		5	6	6							6	0	0	0	0	108	0
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	2ДЗ	2Э														6	0
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд, закусок и напитков		1	132	34	86	34	0	0	4	2	6	132	0	0	0	0	0
УП.07	Учебная практика	1		72	72	0	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	1		108	108	0	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0	0	0
ПА.07	Промежуточная аттестация		1	12	12							12	12	0	0	0	0	0
ПДП	Преддипломная практика			72	72	0	0	0	72	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	180
Всего		83/27ДЗ	18Э	3672	2302	1042	928	32	1260	68	20	138	612	864	612	864	468	252
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	3ДЗ	1Э	144	128	16	50	0	72	0	0	6	0	0	0	0	144	0
ПМ.08	Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд карельской кухни	23/1ДЗ	1Э	144	128	16	50	0	72	0	0	6	0	0	0	0	144	0
МДК.08.01	Особенности приготовления блюд карельской кухни	5		36	28	8	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0
МДК.08.02	Освоение компетенций цифровой экономики	5		30	22	8	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0
ПП.08	Производственная практика	5		72	72	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	72	0
ПА.08	Промежуточная аттестация		5	6	6							6	0	0	0	0	6	0
ВСЕГО		83/27ДЗ	18Э	3816	2430	1058	978	32	1332	68	20	144	612	864	612	864	612	252
Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена						МДК, дисциплин						420	636	348	516	300	0	
						учебной практики						72	144	72	72	36	0	
						производственной практики						108	72	180	252	252	72	
						экзаменов (без учета физической культуры)						3	3	2	5	5	0	
						дифференцированных зачетов (без учета физической культуры)						4	5	5	5	7	0	
						зачетов (без учета физической культуры)						1	0	0	0	3	0	

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2023-2026 г.г. (11ПКД, 21ПКД, 31ПКД)
Срок обучения 2 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	29	6	5	0	1	0	11	52
II курс	23	4	12	0	2	0	11	52
III курс	8	1	7	2	1	5	2	26
Всего	60	11	24	2	4	5	24	130

Срок обучения 2 года 6 месяцев

1 курс

[illegible]

[illegible]

[illegible]