

Государственное автономное профессиональное учреждение Ленинградской области
"Сосновоборский политехнический колледж"

УТВЕРЖДЕНО

Распоряжением по ГА ПОУ ЛО
"Сосновоборский политехнический

колледж"

№ 365 от 30 августа 2021 г

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

по программе базовой подготовки

на базе основного общего образования (9 классов)

квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения	очная		
нормативный срок освоения ППССЗ	3 года 10 месяцев		
профиль получаемого профессионального образования		социально-экономический	
		начала подготовки по УП	2021 г.

3. Учебный план 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Элементы учебного процесса, учебные дисциплины		Распределение по семестрам форм аттестации				Трудоемкость при очной форме обучения, ч												Распределение обязательных учебных занятий по семестрам							
																		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 семестр 17 нед.	2 семестр 24 нед.	3 семестр 19 нед.	4 семестр 28 нед.	5 семестр 13 нед.	6 семестр 12 нед.	7 семестр 17 нед.	8 семестр 14 нед.																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24		
Обязательная часть																									
Общие учебные предметы																									
ОУП.01	Русский язык	2					84		84	21	41			14	8	34	50								
ОУП.02	Литература		2				148		148	54	86			4	4	52	96								
ОУП.03	Математика			2			256		256	61	171			16	8	102	154								
ОУП.04	Иностранный язык			2			82		82	28	46			4	4	34	48								
ОУП.05	История			2			82		82	34	40			4	4	34	48								
ОУП.06	Физическая культура		1,2				123		123	7	112			4	4	51	72								
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2				70		70	30	32			4	4	34	36								
ОУП.08	Астрономия		2				41		41	20	17			2	2	17	24								
Вариативная часть																									
Предметы по выбору из обязат. предмет. областей																									
ПВ.01	Информатика			2			144		144	5	79			56	4	66	78								
ПВ.02	Естествознание			2			218		218	178	32			2	2	96	122								
ПВ.03	Экономика			2			102		102	78	20			2	2	50	52								
Дополнительные учебные предметы																									
ДУП.01	Основы проектной деятельности/История края			2			126		126	20	64			32	10	42	84								
Обязательная часть образовательной программы																									
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл																									
ОГЭС.00	цикл						452	60	392	62	282	0	18	30	0	0	85	63	93	52	119	40			
ОГЭС.01	Основы философия			5			39	3	36	18	14			2	2					39					
ОГЭС.02	История			3			34	2	32	16	12			2	2			34							
ОГЭС.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3,8			146	51	95	13	58			12	12			17	25	26	24	34	20		
ОГЭС.04	Физическая культура			3,8			182	8	162					12				34	38	28	28	34	20		
ОГЭС.05	Психология общения			7			51	4	47	7	36			2	2							51			
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл																									
ЕН.01	Химия			4			165	18	147	81	48			0	10	8	0	51	75	39	0	0	0	0	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			5																39					
ОП.00 Инженерный цикл																									
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4			82	6	76	20	46							34	48						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4			84	6	78	26	36							34	50						
ОП.03	Техническое оснащение организации питания			4			64	4	60	36	16							26	38						
ОП.04	Организация обслуживания			6,7			5	96	6	90	60	18								26	36	34			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4,6			5	129	6	123	87	24							35	26	68				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7			34	2	32	16	12											34			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6			62	4	58	12	36									26	36				
ОП.08	Охрана труда			4			36	2	34	18	12								36						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6			5	70	2	68	16	46								34	36				
ОП.10	Организация производства на предприятиях общественного питания			3			85	8	77	47	24							85							
ОП.11	Основы калькуляции и учета			4			44	3	41	25	12							44							
ОП.12	Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий			5			105	9	96	42	42									105					
ОП.13	Национальная кухня			8			180	12	168	64	86											80	100		
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности			7			36	36	20	12												36			
ОП.15	Русский язык и культура речи			8			72	6	66	36	24												72		
ПМ.00 Профессиональный цикл																									
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																									
ПМ.01							140	6	62	28	24	0	4	18	0	0	104	36	0	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						34	3	31	14	12			2	3			34							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						34	3	31	14	12			2	3			34							
УП.01	Учебная практика						36							6				36							
ПП.01	Производственная практика						36							6				36							
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																									
ПМ.02							227	9	110	40	36	20	4	22	0	0	0	0	0	227	0	0	0	0	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						41	3	38	19	12			2	5					41					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						78	6	72	21	24	20	2	5						78					
УП.02	Учебная практика						36							6				36							
ПП.02	Производственная практика						72							6				72							
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																									
ПМ.03							336	8	112	78	24	0	4	18	0	0	0	0	0	0	336	0	0	0	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						51	4	47	30	12			2	3					51					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						69	4	65	48	12			2	3					69					
УП.03	Учебная практика						36							6				36							
ПП.03	Производственная практика						180							6				180							
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																									
ПМ.04							336	10	110	60	38	0	6	18	0	0	0	0	0	0	336	0	0	0	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						51	4	47	26	16			2	3					51					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						69	6	63	34	22			4	3					69					
УП.04	Учебная практика						36							6				36							
ПП.04	Производственная практика						180							6				180							
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																									
ПМ.05							381	15	150	53	50	30	8	21	0	0	0	0	0	0	0	237	144		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						68	6	62	31	24			4	3							68			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						97	9	88	22	26	30	4	6								97			
УП.05	Учебная практика						72							6				72							
ПП.05	Производственная практика						144							6				144							
Организация и контроль текущей деятельности обслуживающего персонала																									
ПМ.06							364	12	172	84	46	20	12	16	0	0	0	0	0	0	0	72	292		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала						184	12	172	84	46	20	12	10								72	112		
УП.06	Учебная практика						36							6				36							
ПП.06	Производственная практика						144							6				144							
Преддипломная практика																									
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих						668	26	282					14	30	0	0	193	439	36	0	0	0	0	
МДК.07.01	Повар						72	6	66	58				2	6			72							
МДК.07.02	Кондитер						94	10	84	72				6	6				94						
МДК.07.03	Пекарь						142	10	132	120				6	6				49	93					
УП.06	Учебная практика						180							6											