

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 подготовк по УП
	2018 г.

3. Учебный план 43.02.13 Новарское и копипионерское

индекс	Элементы учебного процесса, учебные дисциплины	Распределение по семестрам				Трудоемкость при очной форме обучения, ч										Распределение обязательных учебных занятий по семестрам	
		экза-менов	диффер зачеты	Курсовая работа	контр. работы	Объем образовательной нагрузки, всего часов	Самост. работа студента	ВСЕГО (аудиторных)	в том числе					1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед		
									теоретические занятия	практические занятия	курсовые работы	консультации	промежуточная аттестация				
1	2	3	4		6	7	8		11				12	13	14	15	
	Обязательная часть					886	0	886	321				16	46	357	529	
	Общие учебные предметы					886	0	886	321				16	46	357	529	
1	Русский язык	2			1	92		92	20	60			4	8	34	58	
2	Литература		2		1	149		149	90	55				4	53	96	
3	Математика	2			1	237		237	80	145			4	8	92	145	
4	Иностранный язык		2		1	84		84	8	72				4	36	48	
5	История		2		1	84		84	51	29				4	36	48	
6	Физическая культура		1,2			120		120	8	108				4	51	69	
7	Основы безопасности жизнедеятельности		2		1	70		70	46	20				4	34	36	
8	Астрономия		2		1	36		36	18	14				4	17	19	
	Индивидуальный проект					14		14					8	6	4	10	
	Вариативная часть					590	0	590	297				4	20	255	335	
	Предметы по выбору из обязат.предмет.областей					264	0	264	112				4	14	119	145	
9	Информатика		2		1	179		179	80	87			4	8	68	111	
10	Право		2			51		51	20	31				4	51		
11	Родной язык (русский)		2		1	34		34	12	20				2		34	
	Дополнительные учебные предметы					326	0	326	185	135				6	136	190	
12	Ведение в специальность	2			1	326		326	185	135				6	136	190	
	Раздел 1. Химия в специальности	2				164		164	80	82				2	68	96	
	Раздел 2. Основы экономики		2			86		86	44	40				2	34	52	
	Раздел 3. Финансовая грамотность		2			76		76	61	13				2	34	42	
	Всего часов обучения					1476	0	1476	494	654	0	20	62	612	864		
									Экзамен					-	3		
									Диф. зачет (без физ-ры)						8		
									контр. работа					11			

3. Учебный план 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Элементы учебного процесса, учебные дисциплины	Распределение часов по семестрам форм аттестации						Трудоемкость при очной форме обучения, ч										Распределение обязательных учебных занятий по семестрам																										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс																				
																	1 семестр 17 нед	2 семестр 24 нед	3 семестр 17 нед	4 семестр 25 нед	5 семестр 13 нед	6 семестр 12 нед	7 семестр 17 нед	8 семестр 10 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 образовательной программы																																											
ОГЭС.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						456	60	396	66	282	0	18	30	0	0	85	73	91	48	119	40																					
ОГЭС.01	Основы философии						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		186		186	12	162		12			34	48	26	24	34	20																				
ОГЭС.05	Психология общения						7		51	4	47	7	36	2	2							51																					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл						165	18	147	81	48	0	10	8	0	0	51	75	39	0	0	0																					
ЕН.01	Химия						4		126	15	111	61	36	8	6			51	75																								
ЕН.02	Экологические основы природопользования						5		39	3	36	20	12	2	2					39																							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл						1141	76	1065	487	446	0	70	62	0	0	179	241	221	144	184	172																					
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена						4		82	6	76	20	46	6	4			34	48																								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья						4		84	6	78	26	36	8	8			34	50																								
ОП.03	Техническое оснащение организации питания						4		64	4	60	36	16	4	4			26	38																								
ОП.04	Организация обслуживания						6, 7		96	6	90	60	18	6	6					26	36	34																					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						4, 6		97	6	91	55	24	6	6			35	26	36																							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						7		34	2	32	16	12	2	2							34																					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности						6		62	4	58	12	36	6	4				26	36																							
ОП.08	Охрана труда						4		36	2	34	18	12	2	2				36																								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						6		5	70	2	68	16	46	2	4				34	36																						
ОП.10	Организация производства на предприятиях общественного питания						3		85	8	77	47	24	4	2			85																									
ОП.11	Основы калькуляции и учета						4		34	3	31	15	12	2	2				34																								
ОП.12	Современное оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий						5		109	9	100	46	42	6	6					109																							
ОП.13	Национальная кухня						8	7	180	12	168	64	86	10	8								80	100																			
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности						7		36		36	20	12	2	2								36																				
ОП.15	Русский язык и культура речи						8		72	6	66	36	24	4	2									72																			
ПМ.00	Профессиональный цикл						2486	326	5344							326	376	612	864	801	1077	729	1140	849	976																		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента								140	6	62	28	24	0	4	18	0	0	104	36	0	0	0	0	0																		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						3, 4к		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																								
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								225	9	108	38	36	20	4	22	0	0	0	0	225	0	0	0	0																		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						5к		39	3	36	17	12	2	5					39																							
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																								
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								356	8	96	62	24	0	4	18	0	0	0	0	0	356	0	0	0																		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						6к		52	4	48	31	12	2	3						52																						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								52	4	48	31	12	2	3						52																						
УП.03	Учебная практика								36							6			36																								
ПП.03	Производственная практика								216							6			216																								
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								352	10	126	76	38	0	6	18	0	0	0	0	0	352	0	0	0																		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						6к		52	4	48	27	16	2	3						52																						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								84	6	78	49	22	4	3						84																						
УП.04	Учебная практика								36							6			36																								
ПП.04	Производственная практика								180							6			180																								
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								381	15	150	53	50	30	8	21	0	0	0	0	0	0	237	144																			
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						8к		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																								
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала								364	12	172	84	46	20	12	16	0	0	0	0	0	0	72	292																			
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала						8к	7	8	184	12	172	84	46	20	12	10						72	112																			
УП.06	Учебная практика								36							6							36																				
ПП.06	Производственная практика								144							0							144																				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих								668	26	308					14	30	0	0	193	439	36	0	0	0																		
МДК.07.01	Повар						3, 4, 5к		72	6	66	58			2	6			72																								
МДК.07.02	Кондитер								120	10	110	98			6	6				120																							
МДК.07.03	Пекарь								142	10	132	120			6	6			49	93																							
УП.07	Учебная практика								174						6	6			72	102																							
ПП.07	Производственная практика								160						6	6			124	36																							
ИТОГО теории									4346	240	4106	1251	994	70	274	233	612	864	504	602	468	432	540	324																			
Учебная практика									390									108	102	36	72	72	0																				
Производственная практика									844									0	160	108	396	0	180																				
Преддипломная практика									144									0	0	0	0	0	144																				
ИТОГО практики									1378									108	262	144	468	72	324																				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация								216															216																			
Всего часов																																											
																	1476	1106	900	864																							
																	2	4	3	2	-	-	3																				
																	5	5	3	5	5	2	2																				
																	3	-	4	-	-	-	-																				
																	0	-	1	-	-	1	-																				