Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алукриева Алена Сергеевна
Должность: Директор ГАУ КО ПОО КСТ
Дата подписания: 15.06.2024 15:27:33
Уникальный программный ключ:
00 ee b2 eb 62 a0 9a e5 7e

Министерство образования Калининградской области

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж сервиса и туризма"

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Учебный год 2024-2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

План Учебный план ППССЗ СПО 'ПКД24-11.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1														Курс 2													
													Семестр 1 [12 3/6 нед]							Семестр 2 [16 нед]							Семестр 3 [10 3/6 нед]						Семестр 4 [13 нед]							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	КР	Контр.	По плану	С преп.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4464	3880	242	342	3246	3168	1296	612	184	4	354	8	44	18	864	242	10	420	32	52	108	612	122	28	408	36	18	864	154	24	528	20	24	42	72
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						696	568	110	18	482	432	264	80	2		66		12		164	48		90		26		74	2		62	10		154	48		60		8	20	18
ОГСЭ. 01	Основы философии		4			56	48	8		24	36	20																					56	48					8	
ОГСЭ.02	История		2			56	48	8		24	36	20								56	48				8															
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4				202	164	20	18	165	164	38	46			40		6		64			56		8		36			32	4		56			28		8	2	18
ОГСЭ.04	Физическая культура		246			208	164	44		161	164	44	34	2		26		6		44			34		10		38	2		30	6		42			32			10	
ОГСЭ.05	Психология общения		5			78	68	10		51	32	46																												
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности		5			54	40	14		30		54																												
ОГСЭ.07	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		6			42	36	6		27		42																												
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						218	180	20	18	133	180	38	76	34		34		8		142	70		34	8	12	18														
ЕН.01	Химия	2				178	144	16	18	115	144	34	76	34		34		8		102	34		34	8	8	18														
ЕН.02	Экологические основы природопользования		2			40	36	4		18	36	4								40	36				4															
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						764	642	50	72	432	546	218	150	76		64		10		214	78	2	74	16	8	36	96	18		68	10		178	38		100		8	14	18
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2				100	78	4	18	38	64	36								100	36	2	32	8	4	18														
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2				120	96	6	18	79	96	24	42	20		20		2		78	24		24	8	4	18														
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		1*			70	64	6		24	64	6	70	32		32		6																						
ОП.04	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5				120	96	6	18	79	96	24																					44	22		22				
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности		5			50	48	2		28	32	18																												
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4				150	120	12	18	121	96	54															54			50	4		96			62		8	8	18
ОП.07	Охрана труда		1*			38	36	2		12	30	8	38	24		12		2																						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4			80	68	12		51	68	12															42	18		18	6		38	16		16			6	
ОП.09	Универсальные компетенции в профессиональной деятельности		2			36	36					36								36	18		18																	
ПЦ.Профессиональный цикл						2570	2274	62	234	2091	1794	776	306	72	4	190	8	14	18	344	46	8	222	8	6	54	442	102	28	278	16	18	532	68	24	368	20	8	8	36
ПМ.01	**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**2**	**1122**			**274**	**246**	**10**	**18**	**216**	212	62	146	**44**	**4**	**90**		**8**		128	**16**	**8**	**84**		**2**	**18**														
МДК.01.01	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1			36	32	4		20	32	4	36	24		8		4																						
МДК.01.02	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2			76	70	6		52	36	40	38	20	4	10		4		38	16	8	12		2															
УП.01	Учебная практика по ПМ.01		1			72	72			72	72		72			72																								
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01		2			72	72			72	72									72			72																	
ПМ.01.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.01*	*2*				18			18			18								18						*18*														
ПМ.02	**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**	**44**	**334**	**4**		**442**	**392**	**14**	**36**	**362**	336	106															146	**50**	**16**	**70**	**10**		296	**20**	**12**	**196**	**20**	**8**	**4**	**36**
МДК.02.01	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3			36	32	4		21	34	2															36	22		10	4									
МДК.02.02	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4		4		172	144	10	18	125	86	86															74	28	16	24	6		98	20	12	16	20	8	4	18
УП.02	Учебная практика по ПМ.02		3			36	36			36	36																36			36										
ПП.02	Производственная практика по ПМ.02		4			180	180			180	180																						180			180				
ПМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.02*	*4*				18			18			18																					18							*18*
ПМ.03	**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**	**3**	**3333**			**296**	**272**	**6**	**18**	**246**	212	84															296	**52**	**12**	**208**	**6**	**18**								
МДК.03.01	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3*			32	32			21	32																32	22		10										

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

Курс 3														
Семестр 5 [12 3/6 нед]							Семестр 6 [5 нед]							
Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
612	200	16	276	16	50	54	900	58	4	712	20	16	18	72
160	56		74		30		64	18		34			12	
28	2		20		6		22			16			6	
78	34		34		10									
54	20		20		14									
							42	18		18			6	
126	62		30	8	8	18								
76	22		22	8	6	18								
50	40		8		2									
326	82	16	172	8	12	36	620	40	4	462	20	16	6	72

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1														Курс 2													
													Семестр 1 [12 3/6 нед]							Семестр 2 [16 нед]							Семестр 3 [10 3/6 нед]						Семестр 4 [13 нед]							
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет с оц.	КР	Контр.	По плану	С преп.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
МДК.03.02	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3*			66	60	6		45	36	30															66	30	12	18	6								
УП.03	Учебная практика по ПМ.03		3			36	36			36	36																36			36									
ПП.03	Производственная практика по ПМ.03		3			144	144			144	108	36															144			144									
ПМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.03*	*3*				18			18			18															18					*18*								
ПМ.04	**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**	**66**	**556**			**410**	**368**	**6**	**36**	**344**	176	234																												
МДК.04.01	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		5			34	32	2		22	32	2																												
МДК.04.02	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6				106	84	4	18	70	36	70																												
УП.04	Учебная практика по ПМ.04		5			72	72			72	36	36																												
ПП.04	Производственная практика по ПМ.04		6			180	180			180	72	108																												
ПМ.04.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.04*	*6*				18			18			18																												
ПМ.05	**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**	**55**	**445**			**364**	**320**	**8**	**36**	**290**	264	100																				236	**48**	**12**	**172**			**4**	
МДК.05.01	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		4			32	32			22	32																					32	20		12				
МДК.05.02	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5				134	108	8	18	88	52	82																				60	28	12	16			4	
УП.05	Учебная практика по ПМ.05		4			72	72			72	72																					72			72				
ПП.05	Производственная практика по ПМ.05		5			108	108			108	108																					72			72				
ПМ.05.ЭК	*Квалификационный экзамен по ПМ.05*	*5*				18			18			18																												
ПМ.06	**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**66**	**6**	**6**		**264**	**220**	**8**	**36**	**204**	204	60																												
МДК.06.01	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6		6		138	112	8	18	96	96	42																												
ПП.06	Производственная практика по ПМ.06		6			108	108			108	108																													
ПМ.06.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.06*	*6*				18			18			18																												
ПМ.07	**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**122**	**22**			**376**	**312**	**10**	**54**	**285**	246	130	160	**28**		**100**	**8**	**6**	**18**	216	**30**		**138**	**8**	**4**	**36**														
МДК.07.01	МДК.07.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	2				90	68	4	18	54	66	24								90	30		30	8	4	18														
МДК.07.02	МДК.07.02 Технология приготовления коктейлей и напитков	1				88	64	6	18	51		88	88	28		28	8	6	18																					
УП.07	Учебная практика по ПМ.07		2			72	72			72	72		36			36				36			36																	
ПП.07	Производственная практика по ПМ.07		2			108	108			108	108		36			36				72			72																	
ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен по ПМ.07*	*2*				18			18			18								18						*18*														
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		6			144	144			144	144																													
ГИА.Государственная итоговая аттестация						216	216			108	216																													
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					144	144			72	144																													
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					72	72			36	72																													
	Итого акад.часов (без факультативов)					4464	3880	242	342	3246	69.49%	30.51%	612	184	4	354	8	44	18	864	242	10	420	32	52	108	612	122	28	408	36	18	864	154	24	528	20	24	42	72
	Учебные практики, нед.												3							1							2						2							
	Производственные практики, нед.												1							4							4						7							
	Производственная практика (преддипломная), нед.																																							
	Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)												36						36	36						36	36					36	36							36
	Во взаимодействии с преподавателем (акад.час/нед)												32.48							32.75							32.58						32.77							

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

Курс 3														
Семестр 5 [12 3/6 нед]							Семестр 6 [5 нед]							
Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
150	**38**	**8**	**100**		**4**		260	**20**	**4**	**190**		**8**	**2**	**36**
34	20		12		2									
44	18	8	16		2		62	20	4	10		8	2	18
72			72											
							180			180				
							18							*18*
128	**22**	**8**	**50**	**8**	**4**	**36**								
74	22	8	14	8	4	18								
36			36											
18						*18*								
48	**22**		**22**		**4**		216	**20**		**128**	**20**	**8**	**4**	**36**
48	22		22		4		90	20		20	20	8	4	18
							108			108				
							18							*18*
							144			144				
							216			216				
							144			144				
							72			72				
612	200	16	276	16	50	54	900	58	4	712	20	16	18	72
2														
1							8							
							4							
36						36	36							36
32							32.4							

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных