

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алукриева Алена Сергеевна
Должность: Директор ГАУ КО ПОО КСТ
Дата подписания: 15.06.2024 15:16:24
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: <i>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
Форма обучения: <i>Очная форма</i>
Срок получения образования по ОП: <i>3 г. 10 м.</i>
Уровень образования при приеме на обучение: <i>основное общее образование</i>
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

Год начала подготовки (по учебному плану)

2024

Учебный год

2024-2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1565 от 09.12.2016

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов					Объем ОП		Курс 1																						
		Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1 [17 нед]									Семестр 2 [23 2/6 нед]												
														Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ИП	ИП пр. подгот	СР	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ИП	ИП пр. подгот	Конс	СР	ПАТТ
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1378	36	74	24	402	100%	0%	612	342	34	10	4	238	90	10	10	12	864	370	46	32	10	362	182	26	26	24	26	24
ОУП	Обязательные учебные предметы	2222		12222	2222	1324	1264		36	24	324	1324		536	294	34	10	4	220	72			12	788	346	46	32	10	338	158			24	24	24
ОУП.01	Русский язык	2				88	78		4	6	12	88		36	18	2			16	2			2	52	18	4			20	4			6	2	6
ОУП.02	Литература		2			94	90		4		12	94		36	18				16				2	58	22				34	16				2	
ОУП.03	Иностранный язык			2		74	72		2		58	74		34					34	28				40					38	30				2	
ОУП.04	Информатика		2			74	72		2		32	74		32	10	6			22	8				42	18	8			22	10				2	
ОУП.05	Физика		2			80	78		2		36	80		34	30	14			4					46	36	14			8	8				2	
ОУП.06	Химия	2				184	174		4	6	42	184		60	28	4	10	4	20	10			2	124	32	4	20	8	58	12			6	2	6
ОУП.07	Биология	2				120	110		4	6	24	120		36	28				6	4			2	84	34	8	12	2	24	10			6	2	6
ОУП.08	История			2		94	92		2		12	94		34	18				16	2				60	36				22	10				2	
ОУП.09	Обществознание			2		92	90		2		30	92		36	18	4			18	8				56	30	6			24	12				2	
ОУП.10	География			1		38	36		2		8	38		38	22	4			14	4			2												
ОУП.11	Физическая культура			2		80	78		2		18	80		34	2				32	6				46	6	2			38	10				2	
ОУП.12	Основы безопасности и защита Родины			2		74	72		2		10	74		34	12				22					40	14				24	10				2	
ОУП.13	Математика	2				232	222		4	6	26	232		92	90								2	140	100				26	26			6	2	6
ОУД.15	Учебный предмет по выбору			2		80	78		2		42	80		36	18				18	18				44	18				24	24				2	
ОУД.15.1	Введение в специальность			2		80	78		2		42	80		36	18				18	18				44	18				24	24				2	
ОУД.15.2	Родной язык			2		80	78		2		42	80		36	18				18	18				44	18				24	24				2	
ОУД.16	Учебный предмет по выбору			2		72	36	36	36		36	72		40	30						10	10		32	6							26	26		
ОУД.16.1	Основы проектной деятельности			2		72	36	36	36		36	72		40	30						10	10		32	6							26	26		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4464	3954		240	270	3421	3168	1296																						
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						600	492		90	18	407	432	168																						
ОГСЭ.01	Основы философии			5		56	48		8		24	36	20																						
ОГСЭ.02	История			4		56	48		8		24	36	20																						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6				202	164		20	18	142	164	38																						
ОГСЭ.04	Физическая культура			468		208	164		44		183	164	44																						
ОГСЭ.05	Психология общения			7		78	68		10		34	32	46																						
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						218	180		20	18	141	180	38																						
ЕН.01	Химия	4				178	144		16	18	123	144	34																						
ЕН.02	Экологические основы природопользования			5		40	36		4		18	36	4																						
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						764	638		54	72	461	548	216																						
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	5				100	74		8	18	46	64	36																						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3				120	96		6	18	64	96	24																						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			3*		70	64		6		48	64	6																						
ОП.04	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7				120	96		6	18	66	96	24																						
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности			8		50	48		2		28	32	18																						
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7				150	120		12	18	114	96	54																						
ОП.07	Охрана труда			3*		38	36		2		24	32	6																						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6		80	68		12		53	68	12																						
ОП.09	Универсальные компетенции в профессиональной деятельности			5		36	36				18	36																							
ПЦ.Профессиональный цикл						2666	2428		76	162	2196	1792	874																						
ПМ.01	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4		3444		274	246		10	18	226	212	62																						
МДК.01.01	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3		36	32		4		24	32	4																						
МДК.01.02	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		76	70		6		58	36	40																						
УП.01	Учебная практика по ПМ.01			4		72	72				72	72																							
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01			4		72	72				72	72																							
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.01	4				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	6		566	6	478	440		20	18	356	336	142																						
МДК.02.01	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		36	32		4		14	34	2																						
МДК.02.02	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6		172	156		16		90	86	86																						
УП.02	Учебная практика по ПМ.02			6		72	72				72	72																							
ПП.02	Производственная практика по ПМ.02			6		180	180				180	144	36																						
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	6				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	4		3444		540	512		10	18	462	212	328																						

Курс 4																				Закреп ленная					
Семестр 7 [10 1/6 нед]										Семестр 8 [6 нед]															
Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	Конс пр. подгот	СР	СР пр. подгот	ПАТТ	Контроль пр. подгот	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	КРП пр. подгот	СР	СР пр. подгот	ПАТТ	Код
																									1
																									1
																									1
																									1
																									1
122	34	19	12	12	64	64			12	2			230	10	6	8	8	192	192			2			18
34	20	10			12	12			2	2															1
52	14	9	12	12	16	16			10				32	10	6	8	8	12	12			2			1
36					36	36																			1
													180						180	180					1
													18												18
232	20	10	16	16	174	174			4		18														1
70	20	10	16	16	30	30			4																1
36					36	36																			1
108					108	108																			1
18											18														1
													238	42	21				150	150	20	20	8		18
													112	42	21				42	42	20	20	8		1
													108						108	108					1
													18												18
																									1
																									1
																									1
																									1
																									1
													144						144	144					1
													216						216	216					1
													72						72	72					1
													36						36	36					1
													72						72	72					1
													36						36	36					1
600	110		28		358		16		34		54		900	92		8		726		20		18		36	
					2																				
					3																				
					36						36													36	
					32.66																				33