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: Специалист по поварскому и кондитерскому делу	
Форма обучения: Очная форма	
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.	
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование	

Год начала подготовки (по учебному плану)	2024
Учебный год	2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1565 от 09.12.2016

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

-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 1																						
														Семестр 1 [17 нед]										Семестр 2 [23 2/6 нед]												
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	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		16	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	3960		234	270	3224	3168	1296																						
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						600	492		90	18	414	432	168																						
ОГСЭ. 01	Основы философии			5		56	48		8		28	36	20																						
ОГСЭ.02	История			4		56	48		8		24	36	20																						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6				202	164		20	18	128	164	38																						
ОГСЭ.04	Физическая культура			468		208	164		44		173	164	44																						
ОГСЭ.05	Психология общения			8		78	68		10		61	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	463	546	218																						
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3				100	78		4	18	56	64	36																						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				120	96		6	18	79	96	24																						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			3*		70	64		6		38	64	6																						
ОП.04	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7				120	96		6	18	82	96	24																						
ОП.05	Правовые основы профессиональной деятельности			8		50	48		2			32	18																						
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	7				150	116		16	18	96	96	54																						
ОП.07	Охрана труда			3*		38	36		2		26	30	8																						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			6		80	68		12		50	68	12																						
ОП.09	Универсальные компетенции в профессиональной деятельности			7		36	36				36		36																						
ПЦ.Профессиональный цикл						2666	2434		70	162	1990	1794	872																						
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**	**221**	212	62																						
МДК.01.01	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3		36	32		4		22	32	4																						
МДК.01.02	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		76	70		6		55	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**	**8**		**7788**		**396**	**364**		**14**	**18**	**121**	336	60																						
МДК.02.01	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			7		36	32		4		25	34	2																						
МДК.02.02	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			8		126	116		10		94	86	40																						
УП.02	Учебная практика по ПМ.02			7		36	36					36																							
ПП.02	Производственная практика по ПМ.02			8		180	180					180																							
ПМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.02*	*8*				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**	**5**		**5555**		**296**	**272**		**6**	**18**	**246**	212	84																						

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

Курс 2																								Курс 3																				
Семестр 3 [15 3/6 нед]											Семестр 4 [14 1/6 нед]													Семестр 5 [8 5/6 нед]										Семестр 6 [14 5/6 нед]										
Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	СР	СР пр. подгот	ПАтт	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	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	СР	СР пр. подгот	ПАтт
612	206	106	6	6	334	318	8	40	30	18	870	168	85	28	28	542	540	16	8	44	11	72	18	606	118	59	12	12	396	390	8	36	36	876	184	84	16	16	550	468	16	56	8	54
66	2	1			54	54		10	10		126	48	24			58	56			20	6			76	2	1			62	62		12		198	48	24			102	58	8	22	4	18
																																		56	48	24						8	4	
											56	48	24							8																								
32					28	28		4	4		36					30	28			6				48					42	42		6		86					56	26	8	4		18
34	2	1			26	26		6	6		34					28	28			6	6			28	2	1			20	20		6		56					46	32		10		
76	34	17			34	34		8	4		102	34	17			34	34	8	4	8	4	18	9	40	36	18						4												
76	34	17			34	34		8	4		102	34	17			34	34	8	4	8	4	18	9																					
																								40	36	18						4												
238	106	56	2	2	90	74	8	14	12	18	90	30	12			30	30	8	4	4		18	9	34					26	20		8		178	58	27			96	94		24		
100	36	18	2	2	32	32	8	4	4	18																																		
30	14	10			14	14		2			90	30	12			30	30	8	4	4		18	9																					
70	32	16			32	16		6	6																																			
																																		52	24	11			24	24		4		
																								34					26	20		8		46					38	36		8		
38	24	12			12	12		2	2																																			
																																		80	34	16			34	34		12		
232	64	32	4	4	156	156		8	4		552	56	32	28	28	420	420			12	1	36		456	80	40	12	12	308	308	8	12	36	500	78	33	16	16	352	316	8	10	4	36
110	**44**	**22**	**4**	**4**	**54**	**54**		**8**	**4**		164	**16**	**8**	**8**	**8**	**120**	**120**			**2**	**1**	**18**																						
36	24	12			8	8		4	2																																			
38	20	10	4	4	10	10		4	2		38	16	8	8	8	12	12			2	1																							
36					36	36					36					36	36																											
											72					72	72																											
											18											*18*																						
																								296	**52**	**26**	**12**	**12**	**208**	**208**		**6**	**18**											

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

]

Курс 4																										
Семестр 7 [10 1/6 нед]															Семестр 8 [8 нед]											
Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	КРП 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
600	112	74	28	28	342	228	20	20	16	4	28	25	54	9	900	124	37	12	12	678	558	20	20	30	22	36
34	2	1			22	20					10	10			100	34	17			50	50			16	16	
34	2	1			22	20					10	10			22					16	16			6	6	
															78	34	17			34	34			10	10	
174	38	29			82	78			16	4	2	3	36	9	50	40				8				2		
68	20	11			20	20			8	4	2	3	18	9												
															50	40				8				2		
70					44	40			8				18													
36	18	18			18	18																				
392	72	44	28	28	238	130	20	20			16	12	18		534	50	20	12	12	404	292	20	20	12	6	36
206	**44**	**25**	**16**	**16**	**138**	**30**					**8**	**6**			190	**26**	**10**	**12**	**12**	**128**	**16**			**6**	**6**	**18**
36	22	11			10	10					4	4														
62	22	14	16	16	20	20					4	2			64	26	10	12	12	20	16			6	4	
36					36																					
72					72										108					108						
															18											*18*

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов						Объём ОП		Курс 1																					
														Семестр 1 [17 нед]										Семестр 2 [23 2/6 нед]											
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	По плану	С преп.	ИП	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	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
МДК.03.01	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		32	32				21	32																							
МДК.03.02	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		66	60		6		45	36	30																						
УП.03	Учебная практика по ПМ.03			5*		36	36				36	36																							
ПП.03	Производственная практика по ПМ.03			5*		144	144				144	108	36																						
ПМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.03*	*5*				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**	**7**		**677**	**7**	**432**	**402**		**12**	**18**	**340**	222	210																						
МДК.04.01	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6		34	32		2		22	32	2																						
МДК.04.02	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				7	128	118		10		102	46	82																						
УП.04	Учебная практика по ПМ.04			7*		72	72				72	36	36																						
ПП.04	Производственная практика по ПМ.04			7*		180	180				144	108	72																						
ПМ.04.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.04*	*7*				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**	**4**		**3444**		**510**	**482**		**10**	**18**	**456**	228	282																						
МДК.05.01	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			3		32	32				22	32																							
МДК.05.02	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			4		100	90		10		74	52	48																						
УП.05	Учебная практика по ПМ.05			4		72	72				72	36	36																						
ПП.05	Производственная практика по ПМ.05			4		108	108				108	108																							
ПП.05.02	Производственная практика по ПМ.05					180	180				180		180																						
ПМ.05.ЭК	*Квалификационный экзамен по ПМ.05*	*4*				18				18			18																						
ПМ.06	**ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**8**		**8**	**8**	**238**	**212**		**8**	**18**	**191**	194	44																						
МДК.06.01	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				8	112	104		8		83	86	26																						
ПП.06	Производственная практика по ПМ.06			8		108	108				108	108																							
ПМ.06.ЭК	*Экзамен по модулю ПМ.06*	*8*				18				18			18																						
ПМ.07	**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**566**		**66**		**376**	**312**		**10**	**54**	**271**	246	130																						
МДК.07.01	МДК.07.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6				90	68		4	18	49	66	24																						
МДК.07.02	МДК.07.02 Технология приготовления коктейлей и напитков	5				88	64		6	18	42		88																						
УП.07	Учебная практика по ПМ.07			6		72	72				72	72																							
ПП.07	Производственная практика по ПМ.07			6		108	108				108	108																							
ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен по ПМ.07*	*6*				18				18			18																						
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		144	144				144	144																							
ГИА.Государственная итоговая аттестация						216	216				216	216																							
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					72	72				72	72																							
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					36	36				36	36																							
ГИА.03	Подготовка к государственным экзаменам (в форме демонстрационного экзамена)					72	72				72	72																							
ГИА.04	Проведение государственных экзаменов (в форме демонстрационного экзамена)					36	36				36	36																							
	Итого акад.часов (без факультативов)					5940	5338	36	308	294	3626	69.49%	30.51%	612	342		10		238		10		12	864	370		32		362		26		24	26	24
	Учебные практики, нед.																																		
	Производственные практики (в т.ч. рассредоточенные), нед.																																		
	Производственная практика (преддипломная), нед.																																		
	Недельная нагрузка в периодах обучения (акад.час/нед)													36										36											36
	Во взаимодействии с преподавателем (акад.час/нед)													34.71										33.78											

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

Курс 2																								Курс 3																					
Семестр 3 [15 3/6 нед]											Семестр 4 [14 1/6 нед]												Семестр 5 [8 5/6 нед]										Семестр 6 [14 5/6 нед]										
Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	СР	СР пр. подгот	ПАтт	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	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	Конс	СР	СР пр. подгот	ПАтт
																								32	22	11			10	10															
																								66	30	15	12	12	18	18		6													
																								36					36	36															
																								144					144	144															
																								18									*18*												
																																		284	**48**	**18**	**16**	**16**	**214**	**178**		**6**		
																																		34	20	10			12	12		2		
																																		70	28	8	16	16	22	22		4		
																																		36					36	36				
																																		144					144	108				
122	**20**	**10**			**102**	**102**					388	**40**	**24**	**20**	**20**	**300**	**300**			**10**		**18**																						
32	20	10			12	12																																						
											100	40	24	20	20	30	30			10																								
											72					72	72																											
											108					108	108																											
90					90	90					90					90	90																											
											18											*18*																						
																								160	**28**	**14**			**100**	**100**	**8**	**6**	**18**	216	**30**	**15**			**138**	**138**	**8**	**4**	**4**	**36**
																																		90	30	15			30	30	8	4	4	18
																								88	28	14			28	28	8	6	18											
																								36					36	36				36					36	36				
																								36					36	36				72					72	72				
																																		18										*18*
612	206		6		334		8	40		18	870	168		28		542		16		44		72		606	118		12		396		8	36	36	876	184		16		550		16	56		54
1											3													2										2										
2 1/2 (2 1/2)											7 1/2 (2 1/2)													5										6										
36										36	36											36		36									36	36										36
33.42											32.9													31.93										32.23										

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

]

Курс 4																										
Семестр 7 [10 1/6 нед]															Семестр 8 [8 нед]											
Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	КРП	КРП 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
148	**10**	**8**	**12**	**12**	**82**	**82**	**20**	**20**			**6**	**6**	**18**													
58	10	8	12	12	10	10	20	20			6	6														
36					36	36																				
36					36	36																				
18													*18*													
38	**18**	**11**			**18**	**18**					**2**				200	**24**	**10**			**132**	**132**	**20**	**20**	**6**		**18**
38	18	11			18	18					2				74	24	10			24	24	20	20	6		
															108					108	108					
															18											*18*
															144					144	144					
															216					216	216					
															72					72	72					
															36					36	36					
															72					72	72					
															36					36	36					
600	112		28		342		20		16		28		54		900	124		12		678		20		30		36
2																										
3															6											
															4											
36													36		36											36
33.25															32.25											

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных