

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

Профиль СОО: естественно-научный

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Уровень образования при приеме на обучение: основное 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

[illegible]

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов						Объем ОП		Курс 1															
		Экзам ен	Зачет	Зачет с оц.	КР	По плану	Конт. раб.	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1 [17 нед]						Семестр 2 [23 2/6 нед]									
														Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс	СР	ПАТТ		
УП.01	Учебная практика по ПМ.01			3		72	72					72																	
ПП.01	Производственная практика по ПМ.01			4		72	72					72																	
ПМ.01.02	Производственная практика					180	180					180																	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.01	4				18				12	6	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	66		556		472	426	6	34	12	336	136																	
МДК.02.01	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		36	32		4		34	2																	
МДК.02.02	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				166	142	6	18	6	86	80																	
УП.02	Учебная практика по ПМ.02			5		72	72				72																		
ПП.02	Производственная практика по ПМ.02			6		180	180				144	36																	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.02	6				18				12	6	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	44		344		378	338	6	28	12	212	166																	
МДК.03.01	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3		36	32		4		32	4																	
МДК.03.02	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				108	90	6	12	6	36	72																	
УП.03	Учебная практика по ПМ.03			4		72	72				36	36																	
ПП.03	Производственная практика по ПМ.03			4		144	144				108	36																	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.03	4				18				12	6	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	88		778		412	366	6	34	12	320	92																	
МДК.04.01	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7		36	32		4		32	4																	
МДК.04.02	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8				106	82	6	18	6	36	70																	
УП.04	Учебная практика по ПМ.04			7		72	72				72																		
ПП.04	Производственная практика по ПМ.04			8		180	180				180																		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.04	8				18				12	6	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	77		677		346	302	6	32	12	264	82																	

[illegible]

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого академ. часов						Объём ОП		Курс 1															
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	По плану	Контакт. раб.	ИП	Конс.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1 [17 нед]						Семестр 2 [23 2/6 нед]									
														Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИП	Конс.	СР	ПАТТ		
МДК.05.01	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6		34	32		2		32	2																	
МДК.05.02	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7				114	90		6	18	6	52	62																
УП.05	Учебная практика по ПМ.05			7		72	72				72																		
ПП.05	Производственная практика по ПМ.05			7		108	108				108																		
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.05	7				18			12	6		18																	
ПМ.06	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	88		8	8	260	218		6	30	12	204	56																
МДК.06.01	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8			8	134	110		6	18	6	96	38																
ПП.06	Производственная практика по ПМ.06			8		108	108				108																		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.06	8				18			12	6		18																	
ПМ.07	ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	566		66		362	308		12	36	18	180	182																
МДК.07.01	МДК.07.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании	6				84	66		6	12	6	84																	
МДК.07.02	МДК.07.02 Технология приготовления коктейлей и напитков	5				80	62		6	12	6	80																	
УП.07	Учебная практика по ПМ.07			6		72	72				72																		
ПП.07	Производственная практика по ПМ.07			6		108	108				108																		
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по ПМ.07	6				18			12	6		18																	
ГИА. Государственная итоговая аттестация						216	216				216																		
ГИА.01	Подготовка к государственной итоговой аттестации					144	144				144																		
ГИА.02	Государственная итоговая аттестация (в форме демонстрационного экзамена)					72	72				72																		
	Итого академ. часов (без факультативов)					5940	5260	36	114	524	156	69.49%	30.51%	612	342	10	238	10	12	864	370	32	362	26	24	26	24		
	Учебные практики, академ. часов																												
	Производственные практики (в т.ч. рассред.), академ. часов																												
	Производственная практика (преддипломная), академ. часов																												
	Недельная нагрузка в периодах обучения (академ. час/нед)													36	36										36				
	Контактная работа (академ. час/нед)													34.71						33.78									

Курс 2												Курс 3												Курс 4												Закреп ленная				
Семестр 3 [16 нед.]					Семестр 4 [14 нед.]							Семестр 5 [12 5/6 нед.]							Семестр 6 [14 нед.]							Семестр 7 [11 3/6 нед.]							Семестр 8 [9 нед.]							
Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Код						
																			34	20		12		2										1						
																			50	20	8	16		6		64	14	12	14	6	12	6		1						
																			36			36				36			36					1						
																			36			36				72			72					1						
																									18					12	6			1						
																									66	30		30		6		194	12	120	20	6	24	12		
																									66	30		30		6		68	12	12	20	6	12	6	1	
																															108		108				1			
																															18				12	6	1			
												152	28			100	6	12	6	210	30			138	6	24	12													
																			84	30		30	6	12	6										1					
												80	28		28	6	12	6																	1					
												36			36				36			36													1					
												36			36				72			72													1					
																		18				12	6												1					
																																216			216					
																																144			144			1		
																																72			72			1		
612	246	4	304	58	864	108	28	580	24	88	36	612	168	16	358	6	58	6	900	136	24	582	24	98	36	612	122	20	370	12	70	18	864	108	4	594	20	24	78	36
36 [1 нед.]					108 [3 нед.]							108 [3 нед.]							72 [2 нед.]							108 [3 нед.]							288 [8 нед.]							
90 (90) [2 1/2 нед. (2 1/2 нед.)]					306 (90) [8 1/2 нед. (2 1/2 нед.)]							36 [1 нед.]							288 [8 нед.]							72 [2 нед.]							288 [8 нед.]							
36	36										36		36							36		36							36		36								36	
32.38					29.72							31.49							29							29.92							27.34							