



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
государственное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация
"Колледж мехатроники и пищевой индустрии"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по СПССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2025

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

(редакция 03.07.2024)

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Учебная практика

Промежуточная аттестация

☒ Производственная практика

Каникулы

III Государственная итоговая аттестация

Неделя отсуств

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего						
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)						Производственная практика (преддипломная)					
										Всего	1 сем	2 сем				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем									
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.						
I	41	17	24	2		2								11	52						
II	30	17	13	2	1	1	5		5	6	6			11	52						
III	22	9	13	2	1	1	8	4	4	11	4	7		11	52						
IV	17	10	7	2	1	1	6	3	3	8	4	4	4	2	43						
Всего	110	53	57	8	3	5	19	7	12	25	8	17	4	6	199						

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат часть	Вариат часть																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
		Экзамены	Дифференцированные зачеты		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						I курс	II курс	III курс	IV курс																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
						всего учебных занятий	теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Индивидуальный проект	Курсовых работ (проектов)	Практики					Консультации	Промежуточная аттестация																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	11	1476	1476	54																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат часть	Вариат часть		
		Экзамены	Дифференцированные зачеты		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						1 курс	II курс	III курс	IV курс											
						Нагрузка на дисциплины и МДК	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Индивидуальный проект	Курсовых работ (проектов)	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 183 нед.	5 сем./трим. 9 нед.	6 сем./трим. 13 нед.	7 сем./трим. 10 нед.	8 сем./трим. 7 нед.				
ОГСЭ.05	Психология общения		7	40		40	32	8								578	828	588	830	592	862	4644	1296			
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	3	208	20	188	90	92	0	0	0	0	0	0	0	0						208	0	40		
ЕН.01	Химия	3		120	20	100	44	50								6						120				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3	32		32	20	12														32				
ЕН.03	Математика		3	56		56	26	30														56				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	10	728	30	698	320	342	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	310	0	108	144	48	88	628	100
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	6		76		76	30	40								6						76			76	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3		72	10	62	16	40								6			62						72	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3		70	10	60	24	30								6			60						70	
ОП.04	Организация обслуживания	3		74	10	64	28	30								6			64						74	
ОП.05	Основы экономики и предпринимательской деятельности		5	48		48	30	18										48							48	
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		8	52		52	40	12													52				52	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3	62		62	32	30											62						62	
ОП.08	Охрана труда		7	48		48	30	18												48					48	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6	68		68	20	48												68					68	
ОП.10	Метрология и стандартизация	3		62		62	26	30								6			62						62	
ОП.11	Основы финансовой грамоты		8	36		36	20	16														36			36	
ОП.12	Основы калькуляции и учета	5		60		60	24	30								6				60					60	
ПМ	Профессиональные модули	19	14	3054	128	2566	350	470		60	1584	0	102	0	0	0	0	0	720	416	626	416	748	1970	1084	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	2	376	16	360	58	68	0	0	216	0	18	0	0	0	0	0	360	0	0	0	0	0	376	0
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		66	16	50	14	30								6			50						66	

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	Вариат. часть			
		Экзамены	Дифференцированные зачеты		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс	II курс	III курс	IV курс											
						всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			Индивидуальный проект	Курсовых работ (проектов)	Практики					Консультации	Промежуточная аттестация									
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК																		
ОГСЭ.05	Психология общения		7	40		40	32	8											578	828	588	830	592	862	4644	1296	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	3	208	20	188	90	92	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					40		208	0	
ЕН.01	Химия	3		120	20	100	44	50								6									120		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		3	32		32	20	12											32						32		
ЕН.03	Математика		3	56		56	26	30											56						56		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	10	728	30	698	320	342	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	310	0	108	144	48	88	628	100	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	6		76		76	30	40								6						76			76		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3		72	10	62	16	40								6			62						72		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3		70	10	60	24	30								6			60						70		
ОП.04	Организация обслуживания	3		74	10	64	28	30								6			64						74		
ОП.05	Основы экономики и предпринимательской деятельности		5	48		48	30	18													48					48	
ОП.06	Правовое обеспечение в профессиональной деятельности		8	52		52	40	12															52			52	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3	62		62	32	30																		62	
ОП.08	Охрана труда		7	48		48	30	18														48				48	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6	68		68	20	48																		68	
ОП.10	Метрология и стандартизация	3		62		62	26	30								6			62							62	
ОП.11	Основы финансовой грамотности		8	36		36	20	16																36		36	
ОП.12	Основы калькуляции и учета	5		60		60	24	30								6					60					60	
ПМ	Профессиональные модули	19	14	3054	128	2566	350	470		60	1584	0	102	0	0	0	0	0	720	416	626	416	748	1970	1084		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	2	376	16	360	58	68	0	0	216	0	18	0	0	0	0	0	360	0	0	0	0	0	376	0	
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		66	16	50	14	30								6			50							66	

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Дифференцированные зачеты	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)											Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат часть	Вариат часть
		Экзамены	Дифференцированные зачеты			самостоятельная учебная работа											I курс	II курс	III курс	IV курс						
						Во взаимодействии с преподавателем						Практики	Консультации	Промежуточная аттестация												
						Нагрузка на дисциплины и МДК		в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК		теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий				Индивидуальный проект	Курсовых работ (проектов)										
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		66	16	50	14	30											578	816	578	828	588	830	592	862
МДК 01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		88		88	44	38						6				50	88					66	88	
УП. 01	Учебная практика			4	108	108									108			108						108	108	
ПП. 01	Производственная практика			4	108	108								6	108			6						108	108	
	Экзамен по модулю				6	6																		6	6	
МДК 02.02	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	2	2	436	20	416	36	50	0	30	288	0	12	0	0	0	0	416	0	0	0	0	0	436	0	
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			5	66	10	56	16	40									56						66	66	
МДК 02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	5		76	10	66	20	10		30			6					66						76	76	
УП. 02	Учебная практика			5	144		144				144				144			144						144	144	
ПП. 02	Производственная практика			5	144		144				144				144			144						144	144	
	Экзамен по модулю				6	6							6					6						6	6	
МДК 03.03	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	2	2	378	2	376	38	74	0	0	252	0	12	0	0	0	0	376	0	0	0	0	0	186	192	
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			6	36	2	34	14	20															36	36	

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат часть	Вариат часть																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
		Экзамены	Дифференцированные зачеты		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 183 нед.	5 сем./трим. 9 нед.	6 сем./трим. 13 нед.	7 сем./трим. 10 нед.	8 сем./трим. 7 нед.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
						Нагрузка на дисциплины и МДК	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Индивидуальный проект	Курсовых работ (проектов)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											</

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат часть	Вариат часть																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
		Экзамены	Дифференцированные зачеты		самостоятельная учебная работа	всего учебных занятий				Во взаимодействии с преподавателем		I курс	II курс		III курс		IV курс																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
						теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Индивидуальный проект	Курсовых работ (проектов)	Практики	Консультации		Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.		4 сем./трим. 183 нед.	5 сем./трим. 9 нед.	6 сем./трим. 13 нед.	7 сем./трим. 10 нед.	8 сем./трим. 7 нед.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														</

Общее количество консультаций
Государственная итоговая аттестация:
выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена

Индекс	Требования к результатам освоения образовательной программы
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

№	Требования к условиям реализации образовательной программы
	Кабинеты:
1	Социально-экономических дисциплин;
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3	Иностранного языка;
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности;
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6	Экологических основ природопользования.
	Лаборатории:
1	химии;
2	организации обслуживания;
3	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.
	Мастерские:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
2	Учебный кондитерский цех.
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал;
3	спортивный зал.

Пояснения
Нормативная база реализации: Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 года № 1565, зарегистрирован в Минюсте России (рег. № 44828 от 20.12.2016 г.).
Перечень сокращений, используемых в учебном плане: МДК – междисциплинарный курс; ПМ – профессиональный модуль; УП – учебная практика; ПП – производственная практика; ПДП – преддипломная практика; ЭК – экзамен квалификационный; ОК – общие компетенции; ПК – профессиональные компетенции; Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл; Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл, ОПЦ - Общепрофессиональный цикл.
1. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы по освоению образовательной программы. Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5940 часов. Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме. Область профессиональной деятельности выпускников: оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).
2. Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется инженерно-педагогическими работниками по оценочной системе: «2»-неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.
3. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Преддипломная практика проходит 4 недели на 4 курсе (144 часа). Учебная практика и производственная практика проводятся образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций.
4. В рамках реализации ОПОП по специальности Поварское и кондитерское дело студенты осваивают профессию рабочих: 16675 Повар
Общеобразовательный цикл: общеобразовательный цикл ОПОП сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (№ 05-592 от 01.03.2023 года). Индивидуальный проект выполняется студентами самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин, курсов в любой избранной области детальности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется в течение первого курса обучения.
Формирование вариативной части: объем вариативной части составляет 1296 часов. Общеобразовательный цикл Основы проектной деятельности (72 ч.) Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл: Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности (40 ч.) Общепрофессиональный цикл: Основы экономики, менеджмента и маркетинга (48 ч.), Правовые основы профессиональной деятельности (52 ч.), Профессиональные модули 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 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 МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента (36 ч.), МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (84 ч.), ПП.03 Производственная практика (66 ч.), Экзамен по модулю (6 ч.) 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 МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (56 ч.), МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (52 ч.), ПП.04 Производственная практика (36 ч.), Экзамен по модулю (6 ч.). 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
Производственная практика (144 ч.) Экзамен по модулю (6 ч.) ПМ.06 Организация и контроль текущей
деятельности подчиненного персонала МДК.06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного
персонала (28 ч.), Экзамен по модулю (6 ч.), ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих,
должностей служащих "16675 Повар" МДК.07.01 Технология приготовления блюд и гарниров на
предприятиях общественного питания (230 ч.), Учебная практика (72 ч.), Производственная практика (108
ч.), Экзамен по модулю (6 ч.) Преддипломная практика (144 ч.).

Согласовано

Зам.директора по УРиПП



О.Н. Глинская