

Утверждаю

директор

А.В. Даниленков

01.06.2023



# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж мехатроники и пищевой индустрии"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

уровень образования основное общее образование

квалификации:

Повар <-> кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3 г. 10 мес.

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

технологический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016 г.

№ 1569



| 1                      | 2                                     | 3                              |          | 5           | Учебная нагрузка обучающихся (час.) |                                |                                    |                                     |          |           |              | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр) |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
|------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|----------|-------------|-------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------|-----------|--------------|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
|                        |                                       | Формы промежуточной аттестации |          |             | Объем образовательной нагрузки      | самостоятельная учебная работа | Во взаимодействии с преподавателем |                                     |          |           |              |   | 1 курс                  |                         | II курс                 |                         | III курс                |                         | IV курс                 |                         |
|                        |                                       | Дифференцированные зачеты      | Экзамены |             |                                     |                                | Нагрузка на дисциплины и МДК       |                                     |          | Практики  | Консультации | Промежуточная аттестация  | 1 сем./трим.<br>17 нед. | 2 сем./трим.<br>24 нед. | 3 сем./трим.<br>17 нед. | 4 сем./трим.<br>19 нед. | 5 сем./трим.<br>15 нед. | 6 сем./трим.<br>12 нед. | 7 сем./трим.<br>13 нед. | 8 сем./трим.<br>16 нед. |
|                        |                                       |                                |          |             |                                     |                                | всего учебных занятий              | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК |          |           |              |   |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
| теоретическое обучение | лаб. и практич. занятий               |                                |          |             |                                     |                                |                                    |                                     |          |           |              |   |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
| ОП                     | <b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b> | <b>12</b>                      | <b>4</b> | <b>2148</b> | <b>96</b>                           | <b>2052</b>                    | <b>706</b>                         | <b>1262</b>                         | <b>0</b> | <b>54</b> | <b>30</b>    | <b>484</b>  | <b>640</b>              | <b>450</b>              | <b>370</b>              | <b>52</b>               | <b>56</b>               | <b>0</b>                | <b>0</b>                |                         |
|                        | <b>Общие</b>                          | <b>10</b>                      | <b>4</b> | <b>1996</b> | <b>58</b>                           | <b>1938</b>                    | <b>688</b>                         | <b>1202</b>                         | <b>0</b> | <b>24</b> | <b>24</b>    | <b>414</b>  | <b>596</b>              | <b>450</b>              | <b>370</b>              | <b>52</b>               | <b>56</b>               | <b>0</b>                | <b>0</b>                |                         |
| ОУП.01                 | Русский язык                          |                                | 4        | 128         | 4                                   | 124                            | 76                                 | 36                                  |          | 6         | 6            | 32  | 30                      | 32                      | 30                      |                         |                         |                         |                         |                         |
| ОУП.02                 | Литература                            | 4                              |          | 172         | 4                                   | 168                            | 120                                | 48                                  |          |           |              |   | 74                      | 44                      | 50                      |                         |                         |                         |                         |                         |
| ОУП.03                 | Иностранный язык                      | 6                              |          | 180         | 6                                   | 174                            |                                    | 174                                 |          |           |              | 32  | 28                      | 28                      | 32                      | 26                      | 28                      |                         |                         |                         |
| ОУП.04                 | Информатика                           | 4                              | 4        | 192         | 6                                   | 186                            | 52                                 | 122                                 |          | 6         | 6            | 58  | 34                      | 46                      | 48                      |                         |                         |                         |                         |                         |
| ОУП.05                 | Физика                                | 3                              | 4        | 116         | 4                                   | 112                            |                                    | 100                                 |          | 6         | 6            | 38  | 38                      | 36                      |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
| ОУП.06                 | Химия                                 |                                |          | 190         | 4                                   | 186                            |                                    | 186                                 |          |           |              | 46  | 46                      | 50                      | 44                      |                         |                         |                         |                         |                         |
| ОУП.07                 | Биология                              | 2                              |          | 46          | 2                                   | 44                             | 32                                 | 12                                  |          |           |              |   | 44                      |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
| ОУП.08                 | История                               | 3                              |          | 180         | 6                                   | 174                            | 156                                | 18                                  |          |           |              | 50  | 60                      | 64                      |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
| ОУП.09                 | Обществознание                        | 4                              |          | 208         | 10                                  | 198                            | 176                                | 22                                  |          |           |              | 54  | 42                      | 44                      | 58                      |                         |                         |                         |                         |                         |
| ОУП.10                 | География                             | 2                              |          | 38          | 2                                   | 36                             | 18                                 | 18                                  |          |           |              |   | 36                      |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
| ОУП.11                 | Физическая культура                   | 6                              |          | 200         | 6                                   | 194                            | 2                                  | 192                                 |          |           |              | 36  | 30                      | 34                      | 40                      | 26                      | 28                      |                         |                         |                         |
| ОУП.12                 | Основы безопасности и защиты Родины   | 2                              |          | 68          |                                     | 68                             | 34                                 | 34                                  |          |           |              |   | 68                      |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
| ОУП.13                 | Математика                            |                                | 4        | 278         | 4                                   | 274                            | 22                                 | 240                                 |          | 6         | 6            | 68  | 66                      | 72                      | 68                      |                         |                         |                         |                         |                         |
|                        | <b>Дополнительные</b>                 | <b>2</b>                       |          | <b>152</b>  | <b>38</b>                           | <b>114</b>                     | <b>18</b>                          | <b>60</b>                           | <b>0</b> | <b>30</b> | <b>6</b>     | <b>70</b>   | <b>44</b>               | <b>0</b>                | <b>0</b>                | <b>0</b>                | <b>0</b>                | <b>0</b>                | <b>0</b>                |                         |
| ДУП.01                 | Введение в специальность/Родной язык  | 2                              |          | 80          | 2                                   | 78                             | 18                                 | 60                                  |          |           |              | 34  | 44                      |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
| ДУП.02                 | Основы проектной деятельности         | 1                              |          | 72          | 36                                  | 36                             |                                    |                                     |          | 30        | 6            | 36  |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
| <b>ОП.00</b>           | <b>Общепрофессиональный цикл</b>      | <b>12</b>                      | <b>1</b> | <b>900</b>  | <b>48</b>                           | <b>852</b>                     | <b>410</b>                         | <b>430</b>                          | <b>0</b> | <b>6</b>  | <b>6</b>     | <b>96</b>   | <b>174</b>              | <b>0</b>                | <b>36</b>               | <b>90</b>               | <b>58</b>               | <b>211</b>              | <b>187</b>              |                         |



|              | 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) |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
|--------------|--|--------------------------------|-----------|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|-------------|--------------|--------------------------|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
|              |  | Дифференцированные зачеты      | Экзамены  |                                | самостоятельная учебная работа      | Во взаимодействии с преподавателем |                                     |                         |             |              |                          | I курс  |                         | II курс                 |                         | III курс                |                         | IV курс                 |                         |
|              |  |                                |           |                                |                                     | всего учебных занятий              | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК |                         | Практики    | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 сем./трим.<br>17 нед.   | 2 сем./трим.<br>24 нед. | 3 сем./трим.<br>17 нед. | 4 сем./трим.<br>19 нед. | 5 сем./трим.<br>15 нед. | 6 сем./трим.<br>12 нед. | 7 сем./трим.<br>13 нед. | 8 сем./трим.<br>16 нед. |
|              |  |                                |           |                                |                                     |                                    | теоретическое обучение              | лаб. и практич. занятий |             |              |                          |   |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
| 1            | 2  | 3                              | 4         | 5                              |                                     | 6                                  | 7                                   | 8                       | 9           | 10           | 11                       | 12  | 13                      | 14                      | 15                      | 16                      | 17                      | 18                      | 19                      |
| ОП.12        | Экологические основы природопользования  | 4                              |           | 36                             |                                     | 36                                 | 36                                  |                         |             |              |                          |   |                         |                         | 36                      |                         |                         |                         |                         |
| ОП.13        | Основы мировых религиозных культур   | 2                              |           | 36                             |                                     | 36                                 | 24                                  | 12                      |             |              |                          |   | 36                      |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
| <b>П.00</b>  | <b>Профессиональный цикл</b>   | <b>10</b>                      | <b>15</b> | <b>3114</b>                    | <b>54</b>                           | <b>3060</b>                        | <b>608</b>                          | <b>657</b>              | <b>1692</b> | <b>60</b>    | <b>90</b>                | <b>0</b>  | <b>0</b>                | <b>162</b>              | <b>454</b>              | <b>486</b>              | <b>790</b>              | <b>528</b>              | <b>640</b>              |
| <b>ПМ.01</b> | <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>           | <b>2</b>                       | <b>3</b>  | <b>628</b>                     | <b>12</b>                           | <b>616</b>                         | <b>112</b>                          | <b>124</b>              | <b>360</b>  | <b>12</b>    | <b>18</b>                | <b>0</b>  | <b>0</b>                | <b>162</b>              | <b>454</b>              | <b>0</b>                | <b>0</b>                | <b>0</b>                | <b>0</b>                |
| МДК.01.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  |                                | 3         | 94                             | 4                                   | 90                                 | 38                                  | 40                      |             | 6            | 6                        |   |                         | 90                      |                         |                         |                         |                         |                         |
| МДК.01.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  |                                | 4         | 168                            | 8                                   | 160                                | 74                                  | 74                      |             | 6            | 6                        |   |                         | 160                     |                         |                         |                         |                         |                         |
| УП.01        | Учебная практика   | 4                              |           | 180                            |                                     | 180                                | нед                                 | 5                       | 180         |              |                          |   |                         | 72                      | 108                     |                         |                         |                         |                         |
| ПП.01        | Производственная практика  | 4                              |           | 180                            |                                     | 180                                | нед                                 | 5                       | 180         |              |                          |   |                         | 180                     |                         |                         |                         |                         |                         |
|              | Экзамен по модулю  |                                | 4         | 6                              |                                     | 6                                  |                                     |                         |             |              | 6                        |   |                         | 6                       |                         |                         |                         |                         |                         |
| <b>ПМ.02</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> | <b>2</b>                       | <b>3</b>  | <b>684</b>                     | <b>12</b>                           | <b>672</b>                         | <b>122</b>                          | <b>135</b>              | <b>396</b>  | <b>12</b>    | <b>18</b>                | <b>0</b>  | <b>0</b>                | <b>0</b>                | <b>0</b>                | <b>486</b>              | <b>186</b>              | <b>0</b>                | <b>0</b>                |
| МДК.02.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                       |                                | 5         | 94                             | 4                                   | 90                                 | 38                                  | 40                      |             | 6            | 6                        |   |                         | 90                      |                         |                         |                         |                         |                         |

|              | 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) |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
|--------------|---|--------------------------------|----------|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|------------|--------------|--------------------------|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
|              |   | Дифференцированные зачеты      | Экзамены |                                | самостоятельная учебная работа      | Во взаимодействии с преподавателем |                                     |                         |            |              |                          | I курс  |                         | II курс                 |                         | III курс                |                         | IV курс                 |                         |
|              |   |                                |          |                                |                                     | всего учебных занятий              | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК |                         | Практики   | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 сем./трим.<br>17 нед.   | 2 сем./трим.<br>24 нед. | 3 сем./трим.<br>17 нед. | 4 сем./трим.<br>19 нед. | 5 сем./трим.<br>15 нед. | 6 сем./трим.<br>12 нед. | 7 сем./трим.<br>13 нед. | 8 сем./трим.<br>16 нед. |
|              |   |                                |          |                                |                                     |                                    | теоретическое обучение              | лаб. и практич. занятий |            |              |                          |   |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |
| 1            | 2   | 3                              | 4        | 5                              | 6                                   | 7                                  | 8                                   | 9                       | 10         | 11           | 12                       | 13  | 14                      | 15                      | 16                      | 17                      | 18                      | 19                      | 20                      |
| МДК.02.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                           |                                | 5        | 188                            | 8                                   | 180                                | 84                                  | 84                      |            | 6            | 6                        |   |                         |                         |                         | 180                     |                         |                         |                         |
| УП.02        | Учебная практика  | 5                              |          | 144                            |                                     | 144                                | нед                                 | 4                       | 144        |              |                          |   |                         |                         |                         | 144                     |                         |                         |                         |
| ПП.02        | Производственная практика   | 6                              |          | 252                            |                                     | 252                                | нед                                 | 7                       | 252        |              |                          |   |                         |                         |                         | 72                      | 180                     |                         |                         |
|              | Экзамен по модулю   |                                | 6        | 6                              |                                     | 6                                  |                                     |                         |            |              | 6                        |   |                         |                         |                         |                         | 6                       |                         |                         |
| <b>ПМ.03</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b> | <b>2</b>                       | <b>3</b> | <b>614</b>                     | <b>10</b>                           | <b>604</b>                         | <b>126</b>                          | <b>133</b>              | <b>324</b> | <b>12</b>    | <b>18</b>                | <b>0</b>  | <b>0</b>                | <b>0</b>                | <b>0</b>                | <b>0</b>                | <b>604</b>              | <b>0</b>                | <b>0</b>                |
| МДК.03.01    | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                       |                                | 6        | 94                             | 4                                   | 90                                 | 40                                  | 38                      |            | 6            | 6                        |   |                         |                         |                         |                         | 90                      |                         |                         |
| МДК.03.02    | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  |                                | 6        | 190                            | 6                                   | 184                                | 86                                  | 86                      |            | 6            | 6                        |   |                         |                         |                         |                         | 184                     |                         |                         |
| УП.03        | Учебная практика  | 6                              |          | 108                            |                                     | 108                                | нед                                 | 3                       | 108        |              |                          |   |                         |                         |                         |                         | 108                     |                         |                         |
| ПП.03        | Производственная практика   | 6                              |          | 216                            |                                     | 216                                | нед                                 | 6                       | 216        |              |                          |   |                         |                         |                         |                         | 216                     |                         |                         |
|              | Экзамен по модулю   |                                | 6        | 6                              |                                     | 6                                  |                                     |                         |            |              | 6                        |   |                         |                         |                         |                         | 6                       |                         |                         |




|   | 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) |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |  |
|---|--|--------------------------------|----------|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|----|-------------|--------------|--------------------------|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|--|
|   |  | Дифференцированные зачеты      | Экзамены |                                | самостоятельная учебная работа      | Во взаимодействии с преподавателем |                                     |    |             |              |                          |   | I курс                  |                         | II курс                 |                         | III курс                |                         | IV курс                 |  |
|   |  |                                |          |                                |                                     | Нагрузка на дисциплины и МДК       |                                     |    | Практики    | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 сем./трим.<br>17 нед.   | 2 сем./трим.<br>24 нед. | 3 сем./трим.<br>17 нед. | 4 сем./трим.<br>19 нед. | 5 сем./трим.<br>15 нед. | 6 сем./трим.<br>12 нед. | 7 сем./трим.<br>13 нед. | 8 сем./трим.<br>16 нед. |  |
|   |  |                                |          |                                |                                     | всего учебных занятий              | в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК |    |             |              |                          |   |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |  |
| теоретическое обучение  | лаб. и практич. занятий  |                                |          |                                |                                     |                                    |                                     |    |             |              |                          |   |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |  |
| 1   | 2  | 3                              | 4        | 5                              | 6                                   | 7                                  | 8                                   | 9  | 10          | 11           | 12                       | 13  | 14                      | 15                      | 16                      | 17                      | 18                      | 19                      | 20                      |  |
| МДК.05.02   | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |                                | 8        | 190                            | 6                                   | 184                                | 86                                  | 86 |             | 6            | 6                        |   |                         |                         |                         |                         |                         |                         | 184                     |  |
| УП.05   | Учебная практика   | 8                              |          | 144                            |                                     | 144                                | нед                                 | 4  | 144         |              |                          |   |                         |                         |                         |                         |                         |                         | 144                     |  |
| ПП.05   | Производственная практика  | 8                              |          | 216                            |                                     | 216                                | нед                                 | 6  | 216         |              |                          |   |                         |                         |                         |                         |                         |                         | 216                     |  |
|   | Экзамен по модулю  |                                | 8        | 6                              |                                     | 6                                  |                                     |    |             |              | 6                        |   |                         |                         |                         |                         |                         |                         | 6                       |  |
| <b>ГИА</b>  | <b>Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)</b>  |                                |          | <b>72</b>                      |                                     |                                    |                                     |    |             |              |                          |   |                         |                         |                         |                         |                         |                         | <b>2 нед.</b>           |  |
|   | Самостоятельная работа   |                                |          |                                | <b>198</b>                          |                                    |                                     |    |             |              |                          |   |                         |                         |                         |                         |                         |                         |                         |  |
| <b>Всего</b>  |  |                                |          | <b>4212</b>                    |                                     |                                    | <b>дисциплин и МДК</b>              |    | <b>1692</b> | <b>60</b>    | <b>30</b>                | <b>0</b>  | <b>0</b>                | <b>72</b>               | <b>288</b>              | <b>216</b>              | <b>504</b>              | <b>252</b>              | <b>360</b>              |  |
| <b>Всего</b>  |  |                                |          | <b>5904</b>                    |                                     | <b>ВСЕГО</b>                       | учебной практики                    |    | 684         | 60           | 0                        | 0   | 0                       | 72                      | 108                     | 144                     | 108                     | 108                     | 144                     |  |
| <b>Общее количество консультаций</b>                                |  |                                |          |                                |                                     |                                    | производст. практики                |    | 1008        | 0            | 30                       | 0   | 0                       | 0                       | 180                     | 72                      | 396                     | 144                     | 216                     |  |
| <b>Государственная итоговая аттестация:</b>                         |  |                                |          |                                |                                     |                                    | экзаменов                           |    |             |              |                          | 0   | 0                       | 1                       | 6                       | 3                       | 4                       | 3                       | 3                       |  |
| выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена |  |                                |          |                                |                                     |                                    | зачетов                             |    |             |              |                          | 2   | 7                       | 2                       | 6                       | 1                       | 6                       | 4                       | 6                       |  |



| Индекс | Содержание  |
|--------|---|
| ОК 1   | Выбрать 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.   |
| ОК 4   | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.   |
| 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.                                |
| ОК 7   | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  |
| ОК 8   | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной  |
| ОК 9   | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.   |
| ОК 10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственной деятельности.  |
| ОК 11  | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   |
| ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.   |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.   |
| ПК 2.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами            |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.   |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.                                       |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок   |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок   |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок   |
| ПК 3.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.                                      |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.   |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.  |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.  |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного  |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |

|        |  |
|--------|--|
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.                       |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.                        |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного   |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного  |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                              |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.                           |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.                             |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.                                       |

| № | Наименование  |
|---|---|
| 1 | Кабинет технологии кулинарного производства                     |
| 2 | Кабинет технологии кондитерского производства                   |
| 3 | Кабинет безопасности жизнедеятельности                          |
| 4 | Кабинет охраны труда  |
| 5 | Лаборатория микробиологии, санитарии гигиены                    |
| 6 | Лаборатория товароведения продовольственных товаров             |
| 7 | Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места |
| 8 | Учебный кулинарный цех  |
| 9 | Учебный кондитерский цех  |

| Пояснения   |              |
|---|--------------|
| Нормативная база реализации : Настоящий учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС.  |              |
| Организация учебного процесса и режим занятий: занятия начинаются 1 сентября; пятидневная учебная неделя; объем обязательных (аудиторных) занятий в период теоретического обучения 34 часов в неделю. Занятия группируются парами, продолжительность пары 1 час 30 минут. Система оценок, форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации студентов в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации. Учебная и производственная практика проводится образовательной организацией при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями профессиональных модулей; практики оцениваются дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм нагрузки, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины или профессионального модуля. Каникулярное время 40 недель: 31 неделя на 1, 2; 12 недель на 3 курсе и 2 недели на 4 курсе, в т.ч по 2 недели ежегодно отводится на зимние каникулы.  |              |
| 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 деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Индивидуальный проект выполняется в течение первого и второго курсов обучения. Осуществляется на 1,2 курсе одновременно с освоением СПО в течении 82 недели - теоретическое обучение, 3 недели промежуточная аттестация, 26 недель - каникулы.   |              |
| Формирование вариативной части: На вариативную часть выделено 1152 часов, что составляет 20 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. С целью расширения и освоения основных видов деятельности данные часы распределены на следующие дисциплины:<br>- общепрофессиональные дисциплины (900 ч.):<br><input type="checkbox"/> на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы калькуляции и учет» (30 ч) , с целью формирования у обучающихся умения оперативно решать актуальные социально-профессиональные задачи;<br><input type="checkbox"/> на общепрофессиональную учебную дисциплину «Техническое оснащение и организация рабочего места» (30 ч) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;<br><input type="checkbox"/> на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы товароведения продовольственных товаров» (64 ч) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;<br><input type="checkbox"/> на общепрофессиональную учебную дисциплину " Экономические и правовые основы производственной деятельности" (58 ч) с целью повышения финансовой грамотности обучающихся;<br>на общепрофессиональную учебную дисциплину «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве» (96 ч) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;<br>общепрофессиональную учебную дисциплину «Иностранный язык в профессиональной деятельности» (6 ч) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;<br>общепрофессиональную учебную дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» (16 ч) с целью повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций;<br>· в целях умения планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере введена учебная дисциплина "Основы предпринимательской деятельности" (48 ч);<br>· в целях умения использовать информационные технологии в профессиональной деятельности введена учебная дисциплина "Информационные технологии в профессиональной деятельности" (44 ч.);<br>· в целях умения содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях введена учебная дисциплина "Экологические основы природопользования" (32 ч);<br><input type="checkbox"/> в рамках выполнения Плана мероприятий по реализации на территории Калининградской области в 2013-2015 годах Стратегии государственной национальной политики Российской Федерации на период до 2025 года введена учебная дисциплина "Основы мировых религиозных культур" (36 ч);<br>- на профессиональные модули (1392 ч):<br><input type="checkbox"/> на изучение профессионального модуля «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» (154 ч);<br><input type="checkbox"/> на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (78 ч);<br><input type="checkbox"/> на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» (196 ч);<br><input type="checkbox"/> на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» (186 ч);<br><input type="checkbox"/> на изучение профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» (78 ч). |              |
| <b>Согласовано</b>  |              |
| Заместитель директора по УРиПП   | О.Н.Глинская |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен с 02.09.2024 по 02.09.2025