

Утверждаю

директор

А.В.Даниленков

01.06.2023



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное бюджетное 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 ППССЗ

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2023

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			Декабрь					29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг						
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	52					
I																		=	=																																			
II																	::	=	=													0	0	0	0	X	X	X	X	X	X	X	X	::	=	=	=	=	=	=	=			
III											0	0	X	X	X	X	::	=	=														0	0	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	::	=	=	=	=	=	=	=	
IV													0	X	X	X	::	=	=												0	0	X	X	X	::	X	X	X	X	III	III	III	III	III	III	*	*	*	*	*	*		

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

::

Промежуточная аттестация

=

Каникулы

0

Учебная практика

X

Производственная практика

III

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствия

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)			Проведение		
	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.	нед.		
I	41	17	24	2		2											11	52
II	35	17	18	2	1	1	4		4	6		6					11	52
III	29	13	16	2	1	1	4	2	2	12	4	8					11	52
IV	25	14	11	2	1	1	3	1	2	6	3	3	4		4	6	2	43
Всего	130	61	69	8	3	5	11	3	8	24	7	17	4		4	6	35	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
		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. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.		
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Курсовых работ (проектов)													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	4	1476	82	1394	610	700	0	0	54	30	578	816	0	0	0	0	0	0	1476	0
Общие		9	4	1324	44	1280	592	640	0	0	24	24	494	786	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык		2	86	4	82	44	26			6	6	34	48								
ОУП.02	Литература	2		94	4	90	63	27					36	54								
ОУП.03	Иностранный язык	2		74	2	72	2	70					34	38								
ОУП.04	Информатика	2		74	4	70	4	66					26	44								
ОУП.05	Физика	1		80	4	76	46	30					76									
ОУП.06	Химия		2	184	4	180	122	46			6	6	34	146								
ОУП.07	Биология		2	120	4	116	66	38			6	6	42	74								
ОУП.08	История	2		94	4	90	80	10					38	52								
ОУП.09	Обществознание	2		94	4	90	63	27					36	54								
ОУП.10	География	2		38	2	36	18	18						36								
ОУП.11	Физическая культура	2		80	2	78	2	76					38	40								
ОУП.12	Основы безопасности и защиты Родины	2		74	2	72	44	28					24	48								
ОУП.13	Математика		2	232	4	228	38	178			6	6	76	152								
Дополнительные		2	0	152	38	114	18	60	0	0	30	6	84	30	0	0	0	0	0	0	0	0
ДУП.01	Введение в специальность/Родной язык	2		80	2	78	18	60					48	30								
ДУП.02	Основы проектной деятельности	1		72	36	36					30	6	36									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	32	20	2844	218	2626	1106	1262	60	0	78	120	0	0	508	486	380	530	446	276	3168	1296
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5	1	522	30	492	152	328	0	0	6	6	0	0	136	130	52	36	94	44	470	52
ОГСЭ.01	Основы философии	4		50	2	48	48								48						36	14
ОГСЭ.02	История	3		50	2	48	48								48						36	14

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
		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. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.		
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Курсовых работ (проектов)													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8	174	10	164		152			6	6			26	42	26	18	30	22	164	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	8		174	10	164		164							26	40	26	18	32	22	164	10
ОГСЭ.05	Психология общения	7		36	4	32	32												32		32	4
ОГСЭ.06	Основы мировых религиозных культур	3		38	2	36	24	12							36						38	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	3	0	256	16	240	166	74	0	0	0	0	0	0	154	50	0	0	36	0	244	12
ЕН.01	Математика	3		64	4	60	22	38							60						64	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	7		38	2	36	36												36		36	2
ЕН.03	Химия	4		154	10	144	108	36							94	50					144	10
П	Профессиональный цикл	24	19	2066	172	1894	788	860	60	0	72	114	0	0	218	306	328	494	316	232	2238	1232
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	0	720	58	662	344	318	0	0	0	0	0	0	64	98	130	168	104	98	674	46
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		70	6	64	32	32							64						64	6
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6		100	20	80	50	30										80			96	4
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4		66	2	64	37	27								64					64	2
ОП.04	Организация обслуживания	7		66	2	64	37	27											64		64	2
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6		100	10	90	50	40									70	20			96	4

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
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						1 курс		II курс		III курс		IV курс				
						Нагрузка на дисциплины и МДК				Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.		
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК															
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Курсовых работ (проектов)													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ОП.06	Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	8		50	2	48	40	8												48	32	18
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	8		100	10	90	24	66											40	50	96	4
ОП.08	Охрана труда	4		36	2	34	24	10								34					32	4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		70	2	68	20	48										68			68	2
ОП.10	Метрология и стандартизация	5		62	2	60	30	30									60				62	
ПМ.	Профессиональные модули	14	19	1346	114	1232	444	542	60	0	72	114	0	0	154	208	198	326	212	134	1564	1186
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	3	196	6	190	74	86	0	0	12	18	0	0	64	126	0	0	0	0	212	164
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	66	2	64	20	32			6	6			64						32	34
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4	124	4	120	54	54			6	6				120					36	88
УП.01	Учебная практика	4		72		72	нед	1		72						72					72	
ПП.01	Производственная практика	4		108		108	нед	3		108						108					72	36
	Экзамен по модулю		4	6		6						6				6						6

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	
		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. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.			
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК																
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Курсовых работ (проектов)														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2	3	220	22	198	48	90	30	0	12	18	0	0	0	0	198	0	0	0	336	100	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	66	2	64	20	32			6	6					64				34	32	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	148	20	128	28	58	30		6	6					128				86	62	
УП.02	Учебная практика	5		72		72	нед	2		72							72				72		
ПП.02	Производственная практика	5		144		144	нед	4		144							144				144		
	Экзамен по модулю		5	6		6						6					6					6	
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	2	3	194	26	168	66	72	0	0	12	18	0	0	0	0	0	168	0	0	212	198	

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
		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. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.			
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК															
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Курсовых работ (проектов)													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	66	2	64	20	32			6	6						64			32	34
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	122	24	98	46	40			6	6						98			36	86
УП.03	Учебная практика	6		36		36	нед	1		36								36			36	
ПП.03	Производственная практика	6		180		180	нед	5		180								180			108	72
	Экзамен по модулю		6	6		6						6						6				6
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	2	3	180	22	158	48	80	0	0	12	18	0	0	0	0	0	158	0	0	176	148
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	66	2	64	20	32			6	6						64			32	34
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	108	20	88	28	48			6	6						88			36	72
УП.04	Учебная практика	6		36		36	нед	1		36								36			36	
ПП.04	Производственная практика	6		108		108	нед	3		108								108			72	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
		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. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.		
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Курсовых работ (проектов)													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	Экзамен по модулю		6	6		6						6						6				6
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	2	3	210	12	198	78	90	0	0	12	18	0	0	0	0	0	0	64	134	264	126
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7	66	2	64	20	32			6	6							64		32	34
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		8	138	10	128	58	58			6	6								128	52	86
УП.05	Учебная практика	8		72		72	нед	2		72										72	72	
ПП.05	Производственная практика	8		108		108	нед	3		108										108	108	
	Экзамен по модулю		8	6		6						6								6		6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	2	154	6	148	50	50	30	0	6	12	0	0	0	0	0	0	148	0	204	94
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	148	6	142	50	50	30		6	6							142		96	52
УП.05	Учебная практика	7		36		36	нед	1		36									36			36
ПП.05	Производственная практика	7		108		108	нед	3		108									108		108	

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	
		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. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 17 нед.	4 сем./трим. 18 нед.	5 сем./трим. 13 нед.	6 сем./трим. 16 нед.	7 сем./трим. 14 нед.	8 сем./трим. 11 нед.			
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	Курсовых работ (проектов)														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
	Экзамен по модулю		7	6		6						6							6			6	
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих "16675 Повар"	2	2	192	20	172	80	74	0	0	6	12	0	0	90	82	0	0	0	0	16	356	
МДК.07.01	Технология приготовления блюд и гарниров на предприятиях общественного питания		4	186	20	166	80	74			6	6			90	76					16	170	
УП.05	Учебная практика	4		72		72	нед	2		72						72						72	
ПП.05	Производственная практика	4		108		108	нед	5		108						108						108	
ЭК	Экзамен квалификационный		4	6		6						6				6						6	
ПДП	Преддипломная практика			144						144										4 нед.	144		
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			216															6 нед.	216			
	Самостоятельная работа				300																		
Всего							дисциплин и МДК			4020			0	0	0	360	216	360	144	180			
Всего						ВСЕГО	учебной практики			396			0	0	0	144	72	72	36	72			
Общее количество консультаций Государственная итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена							производст. практики			864			0	0	0	216	144	288	108	108			
							экзаменов				0	4	1	4	3	6	3	3					
							зачетов				2	9	4	8	3	7	5	5					

Индекс	Содержание
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.
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 деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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.

№	Наименование
	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.).
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.).
Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется инженерно-педагогическими работниками по оценочной системе: «2»-неудовлетворительно; «3»-удовлетворительно; «4»-хорошо; «5»-отлично.
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.
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 деятельности (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. Она распределена следующим образом: в Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл добавлены следующие дисциплины: "Основы философии" (14 ч.), "История" (14 ч.), "Иностранный язык в профессиональной деятельности" (10 ч.), "Физическая культура" (10 ч.), "Психология общения" (4 ч.). В математический и общий естественнонаучный учебный цикл введены дисциплины: "Экологические основы природопользования" (2 ч.), "Химия" (10 ч.). В общепрофессиональном цикле введены дисциплины: "Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена" (6 ч.), "Организация хранения и контроль запасов и сырья" (4 ч.), "Техническое оснащение организаций питания" (2 ч.), "Организация обслуживания" (2 ч.), "Основы экономики, менеджмента и маркетинга" (4 ч.), "Правовое обеспечение профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний" (18 ч.), "Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии" (4 ч.), "Охрана труда" (4 ч.), "Безопасность жизнедеятельности" (2 ч.). В профессиональном цикле добавляем модуль ПМ.01 "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента" (164 ч.): МДК.01.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов" (34 ч.), МДК.01.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов" (88 ч.), ПП.01 "Производственная практика" (36 ч.), "Экзамен по модулю" (6 ч.); ПМ.02 "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" (100 ч.): МДК.02.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента" (32 ч.), МДК.02.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного" (62 ч.), "Экзамен по модулю" (6 ч.); 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" (198 ч.): МДК.03.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента" (34 ч.), МДК.03.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента" (86 ч.), ПП.03 "Производственная практика" (72 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" (148 ч.): МДК.04.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента" (34 ч.), МДК.04.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента" (72 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" (126 ч.): МДК.05.01 "Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента" (34 ч.), МДК.05.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
Согласовано
Зам.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