

«Утверждаю»

Директор ГБУ Калининградской области НОО
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

А.В. Даниленков

« 01 » сентября 2021 года

М.П.



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

2021

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

☐	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	☒	Учебная практика	☐	Подготовка к государственной итоговой аттестации
☒	Промежуточная аттестация	☒	Производственная практика (по профилю специальности)	☒	Государственная итоговая аттестация
☒	Канкулы	☐	Производственная практика (продолженная)	☒	Итоговая аттестация

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Канцели	Всего
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (продолжительная)			Подгот-товка	Промос-рочис		
	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				
	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.	нод.
I	39	17	22	2		2												11	52
II	30 1/2	17	13 1/2	1 1/2		1 1/2	3		3	6		6						11	52
III	25	10 1/2	15 1/2	2		1 1/2	4	2	2	12	4	8						10	52
IV	15	12	7	2	1	1	4	1	3	6	3	3	4		4	4	2	2	43
Всего	110 1/2	56 1/2	55	7 1/2	1 1/2	6	11	3	8	24	7	17	4	4	4	2	34	199	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля		Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Формирование профессиональных компетенций																Максимальная учебная нагрузка	
		Экзамны	Зачеты	Дифференциальные	Максимальная нагрузка (с р-т-ми)	Обязательная учебная нагрузка										Консультации	Проектная деятельность	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		ЦМК	Общ. часть	Вар. часть			
						Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	Семестр 1	Семестр 2			Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8								
																								17 нед.	24 нед.				17 нед.	15 нед.	11 нед.
1	2	3	4	5	10	12	15	16	17	18	19	20	23	24	32	33	41	42	50	51	60	67	69	77	78	86	87	219	220	221	
ОО	Основное общее образование	8	1	12	1476	82	1394	617	729		0	64	30	0	578	0	816	0	578	0	510	380	0	530	0	446	0	276	0	2952	1296
	Общие	6	2	10	914	64	850	313	501		0	58	24	0	300	0	550	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	2			84	2	82	44	26			6	6				82														
ОУД.02	Литература		2		117	2	115	72	43						48		67														
ОУД.03	Иностранный язык	2			117	2	115	2	101		6	6			48		67														
ОУД.04	Математика		2		208	4	204	26	166			6	6		66		138														
ОУД.05	История		2		117	2	115	105	10						52		63														
ОУД.06	Физическая культура		2		117	2	115	2	113						54		61														
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	70	2	68	44	24						32		36															
ОУД.08	Астрономия			2	38	2	36	18	18						36																
	Индивидуальный проект		2		46	46						40	6																		
	По выбору из обязательных предметных областей	1	3		318	10	308	146	162		0	0	0	0	132	0	176	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Русский родной язык		1		48	2	46	10	36						46																
ОУД.10	Информатика		2		140	4	136	48	38						48		38														
ОУД.11	Обществознание		2		130	4	126	88	38						38		88														
ПОО	Предлагаемые ОО	1	2		244	8	236	158	66	0	0	6	6	0	146	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.12	Естественнонаучное				244	8	236	158	66	0	0	6	6	0	146	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.12.01	Химия	2			112	4	108	72	24			6	6		54		54														
УП.12.02	Физика		1		94	2	92	60	32						92																
УП.12.03	Биология		2		38	2	36	26	10						36																
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11		28	2938	218	2720	1150	1312	0	60	78	114	0	0	0	0	0	578	0	510	380	0	530	0	446	0	276	0	2952	1296
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1		5	522	30	492	152	328	0	0	6	6	0	0	0	0	136	0	130	52	0	36	0	94	0	44	0	432	90	
ОГСЭ.01	Основы философии			4	50	2	48	48												48									36	14	
ОГСЭ.02	История			3	50	2	48	48												48									36	14	
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	Политология			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 цикл	0	0	3	256	16	240	166	74	0	0	0	0	0	0	0	154	0	50	0	0	0	0	36	0	0	0	0	180	76	
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	11		20	2160	172	1968	932	910	0	60	72	108	0	0	0	0	288	0	330	328	0	494	0	316	0	232	0	2340	1130	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	0	0	10	720	58	662	344	318	0	0	0	0	0	0	0	0	64	0	98	130	0	168	0	104	0	98	0	612	108	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3	70	6	64	32	32								64											64	6		
ОП.02	Организация хранения и контроль качества 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		
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	40	48														68					68	2		
ОП.10	Метрология и стандартизация			5	62	2	60	30	30												60								62		
ПМ	Профессиональные модули	19	0	14	1440	114	1326	488	592	0	60	72	108	0	0	0	0	224	0	232	198	0	326	0	212	0	134	0	1728	1022	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3		2	196	6	190	74	86	0	0	12	18	0	0	0	0	64	0	126	0	0	0	0	0	0	0	0	212	164	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля		Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																Максимальная учебная нагрузка					
		Экзамены	Зачеты	Дифференциалы	Максимальная	Семестр (с.р.ч.ч.)	Обязательная						Проектная	Курсовые проекты	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		ЦДК	Общая часть	Вариантная часть										
							Всего	Лекции	Уроки	Пр. занятия	Сем. занятия	Индивидуальное			Курс. проекты	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7				Семестр 8									
																											в том числе	17 нед.	24 нед.	17 нед.	15 нед.	11 нед.	15 нед.	13 нед.	8 нед.
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.01.01	Учебная практика по ПМ.01			4	час	72	нед.	1										72	час							72									
ПП.01.01	Производственная практика по ПМ.01			4	час	108	нед.	3										108	час							72	36								
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4			6	6							6					6									6								
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	3	2		220	22	198	48	90	0	30	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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.02.01	Учебная практика по ПМ.02			5	False	час	72	нед.	2									72	час							72									
ПП.02.01	Производственная практика по ПМ.02			5	False	час	144	нед.	4									144	час							144									
ПМ.02.ЭК	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	3	2		194	26	168	66	72	0	0	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	212	198								
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.03.01	Учебная практика по ПМ.03			6	час	36	нед.	1										час	36							36									
ПП.03.01	Производственная практика ПМ.03			6	час	180	нед.	5										час	180							108	72								
ПМ.03.ЭК	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	3	2		180	22	158	48	80	0	0	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	178	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.04.01	Учебная практика по ПМ.04			6	час	36	нед.	1										час	36							36									
ПП.04.01	Производственная практика по ПМ.04			6	час	108	нед.	3										час	108							72	36								
ПМ.04.ЭК	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	3	2		210	12	198	78	90	0	0	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	284	128								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7			88	2	84	20	32				6	6						64						32	34								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7			178	20	158	38	48				6	6												36	86								

[illegible]

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен с 02.09.2024 по 02.09.2025