Согласовано:
Петровский районный союз
Потребительских обществ
Председатель правления
_____ Н.В.Кузёма
«_14_»_____мая_____2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СРСК
_____ А.Д.Шаповалов
«_14_»_____мая_____2023 г.

Учебный план
Программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев
На базе: основного общего образования
Дата введения ФГОС: 01.09.2017 г.
Дата утверждения ФГОС: 9.12.2016 г. №1565
Год начала подготовки: 2023 г.

	индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	распределение по семестрам и формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся(час), в том числе:											распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам(час в семестр)													
									во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс				III курс				IV курс			
										нагрузка по учебным дисциплинам и МДК							1семестр, 17 нед	2 семестр, 24нед	3 семестр, 16 недель		4 семестр, 24 недели		5 семестр, 16 недель		6 семестр, 24 недели		7семестр,16 недель		8 семестр ,17 недель(9+8)	
			зачёты	дифференцированные зачёты	экзамен	объём образовательной нагрузки	в т.ч. В форме практической подготовки	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий	курсовых работ(проектов)	зачёты и дифференцированные зачёты	учебная и производственная практика	консультации	экзамены	Объём обязательной учебной нагрузки	Объём обязательной учебной нагрузки	Объём обязательной учебной нагрузки	самостоятельная работа в семестре	Объём обязательной учебной нагрузки	самостоятельная работа в семестре	Объём обязательной учебной нагрузки	самостоятельная работа в семестре	Объём обязательной учебной нагрузки	самостоятельная работа в семестре	Объём обязательной учебной нагрузки	самостоятельная работа в семестре	Объём обязательной учебной нагрузки	самостоятельная работа в семестре
	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				
	О.00	**Общеобразовательный цикл**	**6**	**6**	**3**	**1476**	**0**	**0**	**1476**	**668**	**734**	**0**	**22**	**0**	**6**	**14**	**576**	**820**	**80**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
		Базовые учебные предметы	**1**	**11**	**3**	**1476**	**0**	**0**	**1476**	**668**	**734**	**0**	**22**	**0**	**6**	**14**	**576**	**820**	**80**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	ОУД.01	Русский язык			2	72			72	30	36				2	4	34	38												
	ОУД.02	Литература		2		108			108	52	54		2				51	57												
	ОУД.03	история		2		136			136	90	44		2				68	68												
	ОУД.04	обществознание		2		72			72	36	34		2				34	38												
	ОУД.05	география		2		72			72	42	28		2				34	38												
	ОУД.06	иностранный язык		2		144			144		142		2				51	93												
	ОУД.07	математика		2	3	232			232	180	44		2		2	4	66	86	80											
	ОУД.08	информатика		2		144			144	34	108		2				34	110												
	ОУД.09	физкультура		2		72			72	10	60						34	38												
	ОУД.10	основы безопасности жизнедеятельности		2		68			68	20	46		2				34	34												
	ОУД.11	физика		2		108			108	84	22		2				51	57												
	ОУД.12	химия			2	144			144	50	86				2	6	51	93												
	ОУД.13	биология		2		72			72	40	30		2				34	38												
		индивидуальный проект	2			32			32				2					32												
	ПП	Профессиональная подготовка				3924	0	20	3840	1242	1192	32	40	1332	10	48	36	44	496	0	864	0	576	0	864	0	576	0	384	0
	ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**0**	**5**	**0**	**540**		**20**	**540**	**82**	**448**	**0**	**10**	**0**	**10**	**0**	**0**	**0**	**64**	**0**	**172**	**0**	**46**	**0**	**68**	**0**	**54**	**0**	**136**	**0**
	ОГСЭ.01	Основы философии		4		48		2	48	28	18		2		2						48									
	ОГСЭ.02	История		3		48		2	48	28	18		2		2						48									
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		192		12	192		190		2		2				32		38		22		34		32		34	
	ОГСЭ.04	Физическая культура/ адаптационная физическая культура	3,4,5, 6,7	8		184			184		182		2						32		38		24		34		22		34	
	ОГСЭ.05	Психология общения		8		68		4	68	26	40		2		4														68	
	ПА. ОД	**Промежуточная аттестация**	0	0	0	0					0	0	0	0	0	0														
		Экзамены				0																								
		Консультации(всего)				0																								
		в том числе резерв				0																								
	ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**1**	**2**	**0**	**180**	**0**	**0**	**180**	**140**	**36**	**0**	**4**	**0**	**0**	**0**	**36**	**44**	**64**	**0**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
2	ЕН.01	химия		4		144			144	106	36	0	2					44	64		36									
2	ЕН.02	Экологические основы природопользования		1		36			36	34			2				36													
	ПА. ЕН	**Промежуточная аттестация**				0																								
		Экзамены				0																								
		Консультации(всего)				0																								
		в том числе резерв																												
	ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**0**	**10**	**2**	**676**	**0**	**0**	**676**	**386**	**272**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**80**	**0**	**80**	**0**	**96**	**0**	**316**	**0**	**104**	**0**	**0**	**0**
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4		64			64	30	32		2						32		32									
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			4	96			96	60	36								48		48									
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		7		64			64	34	28		2														64			
	ОП.04	Организация обслуживания		7		96			96	60	34														56		40			
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6		96			96	52	42		2										48		48					
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		36			36	28	6		2												36					
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		84			84	46	36		2										48		36					

4	ОП.08	Охрана труда		6		36			36	24	10		2													36					
3	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		68			68	18	48		2													68					
	ОП.10	*Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности*		6		36			36	34			2													36					
	ПА. ОП	**Промежуточная аттестация**																													
		Экзамены																													
		Консультации(всего)																													
		в том числе резерв																													
	ПМ.00	**Профессиональные модули**				**2528**	**0**	**0**	**2444**	**634**	**436**	**32**	**10**	**1332**	**0**	**48**	**0**	**0**	**288**	**0**	**576**	**0**	**434**	**0**	**480**	**0**	**418**	**0**	**248**	**0**
	ПМ.01	***Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента***		**3**	**2**	**300**	**0**	**0**	**288**	**112**	**32**	**0**	**0**	**144**	**0**	**12**	**0**	**0**	**288**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
2,3	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				48			48	40	8								48												
3,4	МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3*	96			96	72	24								96												
	УП.01.01	Учебная практика		3		72			72					72					72												
	ПП.01.01	Производственная практика		3		72			72					72					72												
	ПА.ПМ.01	Экзамен квалификационный (демоэкзамен)			3	12										12															
	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		**3**	**2**	**316**	**0**	**0**	**304**	**84**	**40**	**0**	**0**	**180**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**304**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
3,4	**МДК.02.01**	***Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента***				34			34	28	6										34										
3,4	**МДК.02.02**	***Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента***			4*	90			90	56	34										90										
3	**УП.02.01**	***Учебная практика-Выполнение технологических процессов при строительстве, эксплуатации и реконструкции строительных объектов***		**4**		72			72					72							72										

4	**ПП.02.01**	***Производственная практика-Выполнение технологических процессов при строительстве, эксплуатации и реконструкции строительных объектов***		**4**		108			108					108							108										
4	ПА.ПМ.02	Экзамен квалификационный (демоэкзамен)			4	12										12														
	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		**3**	**1**	**284**	**0**	**0**	**272**	**74**	**50**	**0**	**4**	**144**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**272**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
	МДК.03.01	***Организация процессов приготовления, подготовки к ревлизации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента***				32			32	20	10		2								32										
3	**МДК 03.02**	***Процессы приготовления,подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента***		6		96			96	54	40		2								96										
3	**УП.03**	***Учебная практика***		**6**		72			72					72							72										
3	**ПП.03**	***Производственная практика***		**6**		72			72					72							72										
	ПА.ПМ.03	Экзамен квалификационный			6	12										12														
	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		**2**	**2**	**492**	**0**	**0**	**480**	**124**	**88**	**16**	**0**	**252**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**480**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
4	**МДК.04.01**	***Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента***				92			92	62	30														92						
4	**МДК.04.02**	***Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента***			6*	136			136	62	58	16													136						
	УП 04	***Учебная практика***		6		144			144					144											144						
	ПП.04.01	*Строительство и эксплуатация зданий и сооружений*		6		108			108					108											108						
	ПА.ПМ.04	Экзамен квалификационный (демоэкзамен)			6	12										12														
	ПМ.05	***Организация и веденипроцессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий***		**2**	**2**	**430**	**0**	**0**	**418**	**106**	**60**	**0**	**0**	**252**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**418**	**0**	**0**	**0**
	МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				48			48	36	12																48			

	МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**7***	118			118	70	48																118			
	УП.05	***Учебная практика***				144			144					144													144			
	ПП 05	***Производственная практика***				108			108					108													108			
	ПА.ПМ.05	Экзамен квалификационный (демоэкзамен)				12																								
	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**		2	1	260	0	0	248	40	82	16	2	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	248	0
	МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала		8		140			140	40	82	16	2																140	
	ПП 06	***Производственная практика***				108			108					108															108	
	ПА.ПМ.06	Экзамен квалификационный (демоэкзамен)		8		12								0																
	ПМ 07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**				446	0	0	434	94	84	0	4	252	0	0	0	0	0	0	0	0	434	0	0	0	0	0	0	0
	МДК 07.01	Выполнение работ по профессии:16675 Повар		5		94			94	50	42		2										94							
	УП 07.01	*Учебная практика*		5		108			108					108									108							
	МДК 07.02	Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер		5		88			88	44	42		2										88							
	УП 07.02	*Учебная практика*		5		144			144					144									144							
	ПА.ПМ.07	Экзамен квалификационный (демоэкзамен)			5	12																								
	Итого учебных дисциплин и МДК					**5400**	**0**	**20**	**5316**	**1910**	**1926**	**32**	**62**	**1332**	**16**	**62**	**612**	**864**	**576**	**0**	**864**	**0**	**576**	**0**	**864**	**0**	**576**	**0**	**384**	**0**
	ПА.ПМ	**Промежуточная аттестация**				**180**													**30**		**30**		**30**		**30**		**30**		**30**	
		Экзамены				**0**																								
		Консультации(всего)				**0**																								
		в том числе резерв				**0**																								
	ПДП.00	**Преддипломная практика**				**144**			**144**																				144	
		Государственная итоговая аттестация, включая демонстрационный экзамен				**216**			**216**																				216	
		Подготовка выпускной квалификационной работы				180			180																					
	ГИА.00	*Защита выпускной квалификационной работы*				36			36																					
		ВСЕГО				**5940**	**0**	**20**	**5676**	**1910**	**1926**	**32**	**62**	**1332**	**16**	**62**	**612**	**864**	**606**	**0**	**894**	**0**	**606**	**0**	**894**	**0**	**606**	**0**	**774**	**0**
		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							**864**												**144**		**180**		**216**		**180**		**144**	
		Учебная практика							**288**												**144**		**72**		**72**					
		Концентрированная							**288**												**144**		**72**		**72**					
		Рассредоточенная																												
		Производственная (по профилю специальности) практика							**576**														**108**		**144**		**180**		**144**	
		Концентрированная							**576**														**108**		**144**		**180**		**144**	
		Рассредоточенная																												
		ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)							**144**																				**144**	
	Государственная итоговая аттестация, включая демонстрационный экзамен: подготовка и защита выпускной квалификационной (дипломной)работы с 19 мая по 18 июня. Демонстрационный экзамен с 19 по 30 июня 2027 года							**ВСЕГО**	**Дисциплин и МДК**																					
									учебной практики												**144**		**72**		**72**					
									производственной практики														**108**		**144**		**180**		**144**	
									преддипломной практики																				**144**	
									промежуточная аттестация (консультации и экзамены)																					
									количество экзаменов (в том числе экзаменов (квалификационных)										**1**		**3**		**1**		**2**		**2**		**2**	
									Количество дифференцированных зачётов(без учёта практик)									**6**	**6**		**4**		**2**		**7**		**2**		**3**	
									количество зачётов								**3**	**4**	**1**		**1**		**1**		**1**		**1**			

	Условные обозначения: ** комплексный дифференцированный зачёт, комплексный экзамен																							