

СОГЛАСОВАНО:

Петровский районный союз
Потребительских обществ
Председатель правления


Н.В.Кузёма
« 20 » 06 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ


Директор ГБПОУ СРСК
А.Д.Шаповалов
2025 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

уровень подготовки - базовый

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.

Год начала подготовки: 2025 г.

индекс		Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	распределение по семестрам			Учебная нагрузка обучающихся(час), в том числе:											распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам(час в семестр)												
			экзамены промежуточной аттестации			объём образовательной нагрузки в т.ч. В форме практической подготовки	самостоятельная работа	во взаимодействии с преподавателем								I курс		II курс				III курс				IV курс			
			зачёты	дифференцированные зачёты	экзамен			всего во взаимодействии с преподавателем	нагрузка по учебным дисциплинам и МДК				учебная и производственная практика	консультации	экзамены	1 семестр, 17 нед	2 семестр, 24 нед	3 семестр, 16 недель		4 семестр, 24 недели		5 семестр, 16 недель		6 семестр, 24 недели		7 семестр,16 недель		8 семестр ,17 недель(9+8)	
									теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)	зачёты и дифференцированные зачёты						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
	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				
	O.00	Общеобразовательный цикл	6	6	3	1476	0	0	1476	670	734	0	22	0	0	0	612	864	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		Базовые учебные предметы	1	11	3	1476	0	0	1476	670	734	0	22	0	0	0	612	864	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ОУД.01	Русский язык			2	72		72	30	36						34	38												
	ОУД.02	Литература		2		108		108	52	54		2				51	57												
	ОУД.03	история		2		136		136	90	44		2				64	72												
	ОУД.04	обществознание		2		72		72	36	34		2					72												
	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	2	232		232	182	44						68	164												
	ОУД.08	информатика		2		144		144	34	108		2				34	110												
	ОУД.09	физкультура		2		72		72	10	60		2				34	38												
	ОУД.10	основы безопасности и защиты Родины		1		68		68	20	46		2				68													
	ОУД.11	физика		2		108		108	84	22		2				51	57												
	ОУД.12	химия			2	144		144	50	86						51	93												
	ОУД.13	биология		1		72		72	40	30		2				72	0												
		индивидуальный проект	2			32		32				2					32												
	ПП	Профессиональная подготовка	1	32	12	3924	0	0	3840	768	1656	32	42	1332	0	48	0	0	576	0	864	0	576	0	864	0	576	0	384
	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	5	0	576	0	0	576	116	448	0	12	0	0	0	0	0	64	0	172	0	46	0	68	0	90	0	136
	ОГСЭ.01	Основы философии		4		48		48	28	18		2								48									
	ОГСЭ.02	История		4		48		48	28	18		2								48									
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		192		192		190		2							32		38		22		34		32		
	ОГСЭ.04	Физическая культура/ адаптационная физическая культура	3,4,5, 6,7	8		184		184		182		2							32		38		24		34		22		
	ОГСЭ.05	Основы бережливого производства				36		36	34			2														36			
	ОГСЭ.06	Психология общения		8		68		68	26	40		2																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	130	46	0	4	0	0	0	0	0	144	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0
2	ЕН.01	основы аналитической химии		4		144		144	106	36	0	2							108		36								
2	ЕН.02	Экологические основы природопользования		3		36		36	24	10		2							36										
	ПА. ЕН	Промежуточная аттестация				0																							
		Экзамены				0																							
		Консультации(всего)				0																							
		в том числе резерв																											
	ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	10	2	662	0	0	662	260	376	0	16	0	0	0	0	0	80	0	80	0	96	0	316	0	90	0	0
2	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		4		64		64	24	38		2							32		32								
2	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			4	96		96	38	58									48		48								
4	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		7		58		58	22	34		2														58			
3,4	ОП.04	Организация обслуживания		7		88		88	34	54														56		32			
3	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6		96		96	36	58		2										48		48					
3	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		36		36	24	10		2												36					

3	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		84			84	32	50		2								48		36							
3	ОП.08	Охрана труда		6		36			36	24	10		2										36							
3	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		68			68	14	42		2										68							
3	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности		6		36			36	12	22		2										36							
	ПА. ОП	Промежуточная аттестация																												
		Экзамены																												
		Консультации(всего)																												
		в том числе резерв																												
	ПМ.00	Профессиональные модули	0	15	10	2506	0	0	2422	262	786	32	10	1332	0	48	0	0	288	0	576	0	434	0	480	0	396	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	28	116	0	0	144	0	12	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				48			48	10	38							48												
2	МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3*	96			96	18	78							96												
2	УП.01.01	Учебная практика		3		72			72					72				72												
2	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	24	100	0	0	180	0	12	0	0	0	0	304	0	0	0	0	0	0	0	0	
2	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				34			34	6	28									34										
2	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4*	90			90	18	72									90										
2	УП.02.01	Учебная практика		4		72			72					72						72										
2	ПП.02.01	Производственная практика		4		108			108					108						108										

[illegible]

