

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения

Саратовской области

«Саратовский колледж водного транспорта, судоходства и сервиса»
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

УТВЕРЖДАЮ
И. И. КРУЖИЛИНА
Директор ИАМОУ СО СКВТСиС
М.С. Кружилина
Приказ № _____
_____ 2022 г.



Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального образования - естественно-научный
начало подготовки - 2022 год

1. Сводные данные по бюджету

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего по курсам
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	24	9	6	0	2	0	11	52
III курс	20	10	10	0	2	0	10	52
IV курс	18	1	10	4	2	6	2	43
Всего	101	20	26	4	8	6	34	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплины	3	Экзамен	Экзамены	Объем образовательной программы (час)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)															
						Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						Распределение по курсам и семестрам								
							Всего учебных занятий	Учебные занятия			По практике произв и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
								Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятия	курсовых работа				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
0.00	Общеобразовательный цикл	9 ДЗ	3Э	1476	0	1404	820	584	0	0	54	18	15	16	17	18	19	20	21	22	
	Общие дисциплины	6 ДЗ	2Э	902	0	854	434	420	0	0	36	12	398	456	0	0	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык		Э	94		78	12	66			10	6	78								
ОУД.02	Литература		-ДЗ	126		118	80	38			8		34	84							
ОУД.03	Иностранный язык		ДЗ	118		118	4	114					34	84							
ОУД.04	История		-ДЗ	86		78	60	18			8		34	44							
ОУД.05	Математика		-Э	250		234	178	56			10	6	92	142							
ОУД.06	Физическая культура		-ДЗ	118		118	8	110					52	66							
ОУД.07	ОБЖ		-ДЗ	70		70	60	10					34	36							
ОУД.08	Астрономия		ДЗ	40		40	32	8					40								
УДВ.01	Учебные дисциплины по выбору		2 ДЗ	1Э	296	0	272	206	66	0	0	18	6	84	188	0	0	0	0	0	
УДВ.02	Родная литература		ДЗ	36		36	36	0						36							
УДВ.03	Химия		-Э	134		118	100	18			10	6	42	76							
УДВ.03	Биология		ДЗ	126		118	70	48			8		42	76							
УДЛ	Дополнительные учебные дисциплины		1 ДЗ	278		278	180	98	0	0	0	0	112	166	0	0	0	0	0	0	
УДЛ.01	Введение в специальность		ДЗ	278	0	278	180	98	0	0	0	0	112	166							
УДЛ.01.01	Информатика			124		124	64	60					62	62							
УДЛ.01.02	Основы обществознания			78		78	78	0					34	44							
УДЛ.01.03	Основы проектно-исследовательской деятельности			40		40	20	20					16	24							
УДЛ.01.04	Введение в специальность			36		36	18	18					36								
ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины		4 ДЗ	1Э	538	94	432	110	322	0	0	6	6	0	0	48	98	40	112	68	66
ОГСЭ.01	Основы философии		ДЗ		36		36	36	0												
ОГСЭ.02	История		ДЗ		36		36	36	0								36				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			Э	188	12	164	0	164		6	6			24	26	20	24	32	38	

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	116	10	100	42	42	16												60	40
ПП.06	Пронизовательная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	ДЗ	216						216												216
	Экзамен по модулю	Эм	12							6	6										
ПМ1.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих	2ДЗ	552		0	0	0	0	540	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП1.07	Учебная практика освоение профессии повар	ДЗ	360						360												
ПП.07	Пронизовательная практика освоение профессии повар	ДЗ	180						180												
	Экзамен по модулю	Эм	12							6	6										
	Самостоятельная работа											36	50	58	46	34	28				
	Промежуточная аттестация		288									18	54	34	36	36	36				36
ППП	Преддипломная практика		144																		144
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216																		216
Всего			5940	252	3384	1876	1476	32	1656	180	108	594	810	432	432	360	360	396	252		
Государственная итоговая аттестация																					
Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы и демонстрационного экзамена																					
Выполнение дипломной работы с 20.05 по 16.06 (4 недели)																					
Защита дипломной работы с 17.06 по 30.06 (2 недели)																					
Всего																					
В рамках ГИА предусматривается демонстрационный экзамен в соответствии с регламентами WSR согласно графику, утвержденному Союзом WSR.																					
дифференцированных зачетов																					
экзаменов																					
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					
13																					
14																					
15																					
16																					
17																					
18																					
19																					
20																					
21																					
22																					

Заместитель директора по УР



М.С. Кружидина

Физическая культура	164	82									26	14	24	6	12
Психология общения	32	0													
Математические и общие естественно-научные дисциплины	180	28													
Химия	144	12											12	6	4
Экологические основы природопользования	36	16					6								
Профессиональный цикл	2196	1078													
Общепрофессиональные дисциплины	612	148													
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	18	6								6				
Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	12		6								2	4		
Техническое оснащение организаций питания (ресторана)	64	16			4							2	4		
Организация обслуживания	64	6				4	2								
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	4				2	2								
Правовые основы профессиональной деятельности	32	6				6									
Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	0													
Охрана труда	32	14													
Безопасность жизнедеятельности	68	0													
Основы финансовой грамотности/Основы интеллектуального труда и финансовой грамотности	0	36													
Основы предпринимательства	0	36													
Профессиональные модули	1584	930													
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для бфюлд, кулинарных изделий ассортимента	212	46													
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	24													
Реализация кулинарных полуфабрикатов			6												
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	22													
Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для бфюлд, кулинарных изделий ассортимента	72	0													
Противодействие практике по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для бфюлд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	0													
Экзамен по модулю							6								

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	336	120								
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	16		6				10		
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	68		6				16		
Учебная практика по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72	36								
Производственная практика по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	144	0								
Экзамен по модулю				6						
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	212	102								
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	28			4			10		
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	38			4			12		
Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36								
Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	108	0								
Экзамен по модулю							6			
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	176	76								

Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	18							10
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	22							10
Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	36							
Пронзволственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	0							
Экзамен по модулю							6		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	264	98							
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	30				2	2		
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	68				2	2		
Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	0							
Пронзволственная практика по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	0							
Экзамен по модулю								6	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	204	128							

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575785

Владелец Алешина Ирина Андреевна

Действителен с 26.02.2021 по 26.02.2022