

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО "СКВТСиС"

И. А. Алешина

Приказ № 148-об/с

" 31 " августа

2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы подготовки специалистов среднего звена
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Саратовской области
«Саратовский колледж водного транспорта, строительства и сервиса»
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: Специалист по поварскому и
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный
начало подготовки - 2021 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	2	0	11	52
II курс	24	9	6	0	2	0	11	52
III курс	20	10	10		2		10	52
IV курс	18	1	10	4	2	6	2	43
Всего	101	20	26	4	8	6	6	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (час)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение по курсам и семестрам								
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							По практике проиэв и учебной	Консультации	Промежуточная	1 курс		2 курс		3 курс	
		Учебные занятия				курсовых работа	1 курс	2 курс	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем				7 сем	8 сем				
		Всего учебных занятий	Теоретическое обучение															Лаб. и практ. Занятия	1 сем	2 сем	3 сем
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
О.00	Общеобразовательный цикл	9 3	3 Э	1476	0	140	820	584	0	0	54	18	59	81	0	0	0	0	0	0	
	Общие дисциплины	7 3	1 Э	902	0	854	434	420	0	0	36	12	39	45	0	0	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык		Э	94		78	12	66			10	6	78								
ОУД.02	Литература	-,3		126		118	80	38			8		34	84							
ОУД.04	Иностранный язык	3		118		118	4	114					34	84							
ОУД.05	История	-,3		86		78	60	18			8		34	44							
	Математика		-,Э	250		234	178	56			10	6	92	14							
ОУД.06	Физическая культура	-,3		118		118	8	110					52	66							
ОУД.07	ОБЖ	-,3		70		70	60	10	0				34	36							
ОУД.08	Астрономия	3		40		40	32	8					40								
УДВ	Учебные дисциплины по выбору	2 3	1 Э	296	0	272	206	66	0	0	18	6	84	18	0	0	0	0	0	0	
УДВ. 01	Родная литература	3		36		36	36	0						36							
УДВ. 02	Химия		-,Э	134		118	100	18			10	6	42	76							
УДВ. 03	Биология	3		126		118	70	48			8		42	76							

ДУД	Дополнительные учебные дисциплины	1	3	278	0	278	180	98	0	0	0	0	11	16	0	0	0	0	0					
ДУД. 01	Введение в специальность	3		278	0	278	180	98	0	0	0	0	11	16										
ДУД. 01.01	Информатика			124		124	64	60					62	62										
ДУД. 01.02	Основы обществознания			78		78	78	0					34	44										
ДУД. 01.03	Основы проектно-исследовательской деятельности			40		40	20	20					16	24										
ДУД. 01.04	Введение в специальность			36		36	18	18						36										
ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	4	3	538	94	432	110	322	0	0	6	6	0	0	48	98	40	112	68	66				
ОГСЭ.01	Основы философии	3		36		36	36	0										36						
ОГСЭ.02	История	3		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				
ОГСЭ.04	Физическая культура	3		246	82	164	6	158							24	36	20	20	36	28				
ОГСЭ.05	Психология общения	3		32		32	32	0										32						
ЕН.00	Математические и общие естественно-научные дисциплины	2	3	0	22	180	144	36	0	0	6	0	0	0	22	48	38	36	18	18				
ЕН.01	Химия	-,-,3		156	12	144	108	36							22	48	38	36						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3		52	10	36	36	0			6								18	18				
	Профессиональный цикл	24	3	13	Э	3358	13	136	8	802	534	32	165	11	4	84	0	0	326	236	224	166	276	140
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	8	3	2	Э	760	18	698	394	304	0	0	32	12	0	0	166	154	82	68	128	100		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		Э	82	6	64	32	32			6	6			64									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,3		108	6	96	62	34			6				22	46	28							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания (ресторана)		Э	80	6	64	38	26			4	6			20	24	20							
ОП.04	Организация обслуживания	-,3		70		64	30	34			6								36	28				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			100		96	54	42			4								56	40				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,3		38		32	26	6			6											32		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-,3		96		96	24	72							14	48	34							
ОП.08	Охрана труда	3		46		46	36	10							46									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3		68		68	20	48											68					

ОПД.10	Основы финансовой грамотности/Основы интеллектуального труда и финансовой грамотности	3		36	0	36	36	0							36					
ОПД.11	Основы предпринимательства/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3		36	0	36	36	0										36		
ПМ.00	Профессиональные модули	163	10Э	2598	118	670	408	230	32	1656	82	72	0	0	160	82	142	98	148	40
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	23	2Э	270	20	76	46	30	0	144	18	12	0	0	76	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	56	10	34	22	12		6				34						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			58	10	42	24	18		6				42						
УП.01	Учебная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3		72						72					72					
ПП.01	Производственная практика по организации и ведению процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3		72						72					72					
	Экзамен по модулю		Эм	12						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	43	1Э	468	26	166	100	50	16	252	18	6	0	0	84	82	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		50	10	34	26	8		6				34						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		154	16	132	74	42	16	6				50	82					

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			58	10	48	28	20											48	
УП.04	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	3		72						72									72	
ПП.04	Производственная 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	3		72						72									72	
	Экзамен по модулю		Эм	12						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	2 Э	374	20	148	108	40	0	180	14	12	0	0	0	0	50	98	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Э	62	10	42	22	20			4						20	22		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			120	10	106	86	20			4	6					30	76		
УП.05	Учебная практика Организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-,3		72						72							36	36		

ПП.05	Производственная 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	3		108						108								108			
	Экзамен по модулю		Эм	12						6	6										
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	13	1Э	344	10	100	42	42	16	216	6	12	0	0	0	0	0	0	60	40	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		Э	116	10	100	42	42	16			6							60	40	
ПП.06	Производственная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	3		216						216										216	
	Экзамен по модулю		Эм	12						6	6										
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих	23	1Э	552		0	0	0	0	540	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	
УП.07	Учебная практика освоение профессии повар	-,-,-,3		360						360					36	108	108	108			
ПП.07	Производственная практика освоение профессии повар	-,-,-,3		180						180								144	36		
	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	36	
ПДП	Преддипломная практика			144																144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																216	
Всего		38 3	17Э	5940	25 2	338 4	187 6	147 6	32	165 6	18 0	10 8	59 4	81 0	432	432	360	360	396	252	
Государственная итоговая аттестация				Всего				дисциплин , МДК						12	13	11	8	10	8	8	7
								учебной практики						0	0	4/14 4	5/18 0	6/21 6	4/144	1/36	0
								производственной практики						0	0	0	6/21 6		10/36 0	4/14 4	6/21 6
								преддипломн. практики						0	0	0	0	0	0	0	4/14 4
								Консультации						12	42	24	24	18	18	24	18
								Выполнение дипломной работы с 21.05 по 16.06 (4 недели)						6	12	12	12	18	18	12	18
								Защита дипломной работы и демонстрационный экзамен с 18.06 по 30.06 (2 недели)										50	70	62	50

						61	86	612	864	612	900	612	864
						2	4						
						1	2	2	2	3	3	2	2
						1	8	3	6	4	6	5	5

Заместитель директора по УР

Э. Ю. Бугреева

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 24796901158842737022784036765956054387186855816

Владелец Алешина Ирина Андреевна

Действителен с 10.05.2023 по 09.05.2024