УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО СКВТСиС
И.А. Алешина
Приказ № 172 общ
" 15 " августа 2023 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 кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.
на базе основного общего образования
начало подготовки - 2023 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	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 дисциплин	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (час)	Учебная нарузка обучающихся (час.).								Распределение по курсам и семестрам							
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Учебные занятия				По практике произв и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
		Зачет	Экзамены			Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. Занятия	курсовых работа				16,5	22,5	12+4	12+11	10+6	10+13	11+6	7+6
1	2	3		6		7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
О.ОО	**Общеобразовательный цикл**																			
	Обязательные общеобразовательные дисциплины	**9 ДЗ**	**4Э**	**1476**	**0**	**1404**	**648**	**756**	**0**	**0**	**48**	**24**	**594**	**810**						
ООД.01	Русский язык		Э	72		62	30	32			4	6	62							
ООД.02	Литература	-,ДЗ		108		106	50	56			2		34	72						
ООД.03	История	-,ДЗ		136		134	88	46			2		34	100						
ООД.04	Обществознание	-,ДЗ		72		72	36	36					28	44						
ООД.05	География	-,ДЗ		72		72	42	30					28	44						
ООД.06	Иностранный язык		-,Э	144		134	0	134			4	6	56	78						
ООД.07	Математика		-,Э	232		220	174	46			6	6	90	130						
ООД.08	Информатика	-,ДЗ		144		142	28	114			2		58	84						
ООД.09	Физическая культура	-,ДЗ		72		72	12	60					28	44						
ООД.10	ОБЖ	-,ДЗ		68		68	20	48					28	40						
ООД.11	Физика	-,ДЗ		108		106	84	22			2		40	66						
ООД.12	Химия		-,Э	144		134	44	90			4	6	34	100						
ООД.13	Биология	ДЗ		72		72	40	32					72	0						
ИП.01	Индивидуальный проект	-,ДЗ		32		10	0	10			22		2	8						
ОГСЭ.00	**Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины**	**3 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										36		
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
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ		246	82	164	6	158							24	36	20	20	36	28
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ		32		32	32	0										32		
ЕН.00	**Математические и общие естественно-научные дисциплины**	**2 ДЗ**	**0**	**208**	**22**	**180**	**144**	**36**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**22**	**48**	**38**	**36**	**18**	**18**

ЕН.01	Химия	-,-,-,ДЗ		156	12	144	108	36							22	48	38	36		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ		52	10	36	36	0			6								18	18
	Профессиональный цикл	**24 ДЗ**	**14Э**	**3358**	**136**	**1368**	**802**	**534**	**32**	**1656**	**114**	**81**	**0**	**0**	**326**	**236**	**224**	**166**	**276**	**140**
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***	**8 ДЗ**	**2Э**	**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	-,-,-,ДЗ		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	-,ДЗ		70		64	30	34			6								36	28
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,-,ДЗ		100		96	54	42			4								56	40
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			38		32	26	6			6									32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-,ДЗ		96		96	24	72							14	48	34			
ОП.08	Охрана труда	ДЗ		46		46	36	10							46					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		68		68	20	48										68		
ОПД.10	Основы финансовой грамотности/Основы интеллектуального труда и финансовой грамотности	ДЗ		36		36	36	0								36				
ОПД.11	Основы предпринимательства/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ		36		36	36	0											36	
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**16 ДЗ**	**12 Э**	**2598**	**118**	**670**	**408**	**230**	**32**	**1656**	**82**	**69**	**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**	**2ДЗ**	**2Э**	**270**	**20**	**76**	**46**	**30**	**0**	**144**	**18**	**9**	**0**	**0**	**76**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	53	10	34	22	12			6	3			34					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			61	10	42	24	18			6	3			42					
УП.01	Учебная практика по организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ДЗ		72						72					72					
ПП.01	Производственная практика по организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ДЗ		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**	**4ДЗ**	**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	ДЗ		50	10	34	26	8			6				34					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ		154	16	132	74	42	16		*6*				50	82				
УП.02	Учебная практика по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,ДЗ		108						108					36	72				
ПП.02	Производственная практика по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ		144						144						144				
	Экзамен по модулю		Эм	12							*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**	**2ДЗ**	**3Э**	**326**	**22**	**92**	**56**	**36**	**0**	**180**	**14**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**92**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э	60	10	40	24	16			*4*	*6*					40			
МДК.03.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э	74	12	52	32	20			*4*	*6*					52			
УП.03	Учебная практика по организации и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ		72						72							72			
ПП.03	Производственная практика по организации и впедении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ		108						108								108		
	Экзамен по модулю		Эм	12							*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**	**3ДЗ**	**1Э**	**264**	**20**	**88**	**56**	**32**	**0**	**144**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**88**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ		50	10	40	28	12											40	

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ		58	10	48	28	20											48	
УП.04	Учебная практика по организациии и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ДЗ		72						72									72	
ПП.04	Производственная практика по организациии и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживан	ДЗ		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 ДЗ**	**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	59	10	42	22	20			4	3					20	22		
МДК.05.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			123	10	106	86	20			4	3					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	-.ДЗ		72						72							36	36		
ПП.05	Производственная практика по 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	ДЗ		108						108								108		
	Экзамен по модулю		Эм	12							6	6								
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**1ДЗ**	**2Э**	**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 практ:ıка по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	ДЗ		216						216										216
	Экзамен по модулю		Эм	12							*6*	*6*								
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих**	**2ДЗ**	**1Э**	**552**		**0**	**0**	**0**	**0**	**540**	**6**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
УП.07	Учебная практика освоение профессии повар	-,-,-,-,ДЗ		360						360					36	108	108	108		
ПП.07	Производственная практика освоение профессии повар	-,-,-,ДЗ		180						180								144	36	
	Экзамен по модулю		Эм	12							6	6								
	Самостоятельная работа														36	50	58	46	34	28
	Промежуточнаая аттестация												18	54	34	36	36	36	36	36
ПДП	**Преддипломная практика**			**288**																**144**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**			**144**																**216**
Всего				**216**																
		38 ДЗ	**19Э**	**5940**	**252**	**3384**	**1704**	**1648**	**32**	**1656**	**174**	**111**	**594**	**810**	**432**	**432**	**360**	**360**	**396**	**252**

Государственная итоговая аттестация	**Всего**	дисциплин , МДК				14	12	11	8	10	8	8	7
		учебной практики				0	0	4/144	5/180	6/216	4/144	1/36	0
Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы и демонстрационного экзамена		производственной практики				0	0	0	6/216		10/360	4/144	6/216
		преддипломн. практики				0	0	0	0	0	0	0	4/144
Выполнение дипломной работы с 20.05 по 16.06 (4 недели)		Консультации				12	42	24	24	18	18	24	18
Защита дипломной работы с 17.06 по 30.06 (2 недели)		Экзамены				6	18	12	12	18	18	12	18
		Самостоятельная работа						50	70	62	50	50	42
В рамках ГИА предусматривается демонстрационный экзамен в соответствии с регламентами согласно графику, утвержденному ФГБОУ ДПО ИРПО		Всего:				**612**	**870**	**612**	**864**	**612**	**900**	**612**	**864**
		экзаменов				1	3	2	2	3	3	2	2
		дифференцированных зачётов				1	8	3	6	4	6	5	4

Наименование дисциплин	Объем образовательной программы		КОНСУЛЬТАЦИИ													
	Обяз. часть	Вар. часть	1	2	3	4	5	6	7	8	3	4	5	6	7	8
2																
Общеобразовательный цикл																
Обязательные общеобразовательные дисциплины																
Русский язык			4													
Литература				2								4	2	2	2	2
История				2								26	14	24	6	12
Обществознание																
География																
Иностранный язык				4										12		
Математика				6											6	4
Информатика				2												
Физическая культура																
ОБЖ																
Физика				2												
Химия				4												
Биология																
Индивидуальный проект			8	14												
Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	**432**	**106**														
Основы философии	36	0														
История	36	0														
Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	24					2	2		2						
Физическая культура	164	82														
Психология общения	32	0														
Математические и общие естественно-научные дисциплины	**180**	**28**														
Химия	144	12														
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 блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**212**	**46**														
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	32	21			6						10					
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	25			6						10					
Учебная практика по организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	0														
Производственная практика по организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, 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 ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36													
Производственная практика по организации и впедении 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 организациии и ведении 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														
Производственная практика по организациии и ведении процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживан	72	0														
Экзамен по модулю								6								
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	**264**	**98**														
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	27					**2**	**2**					**6**	**4**		
Процессы приготовления, полготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	52	71					**2**	**2**					**6**	**4**		

Учебная практика по 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	72	0													
Производственная практика по 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	108	0													
Экзамен по модулю							6								
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**204**	**128**													
Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	20													10
Производственная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	108	108													
Экзамен по модулю								6							
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих	**180**	**360**													
Учебная практика по профессии повар	72	288													
Производственная практика по профессии повар	108	72													
Экзамен по модулю							6								
Самостоятельная работа															
Промежуточнаая аттестация		**216**													
Преддипломная практика	**144**														
Государственная итоговая аттестация	**216**														

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 247969011588427370227840367659560543871868558 16

Владелец Алешина Ирина Андреевна

Действителен С 10.05.2023 по 09.05.2024