

Утверждаю

Директор

Сафин Н.В.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж сервиса г. Оренбурга Оренбургской области»

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Bcero	109 2/3	48 1/3	61 1/3	7 1/3	2 2/3	4 2/3	17	6	11	21	11	10	4		4		6	34	199
-------	---------	--------	--------	-------	-------	-------	----	---	----	----	----	----	---	--	---	--	---	----	-----

	Всего часов по МДК				100			96																																																														
ПМ.04	Организация и ведение процессов производства, обслуживания и	1	4		214	4	198	38	52			12																																																										
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и		7		32	2	30	14	16																																																													
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и прованс		7		62	2	60	24	36																																																													
УП.04.	Учебная практика		8	час	36		36	ндд	1	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	36	ндд	1	36																																					
ПП.04.	Производственная практика (по профилю специальности)		8	час	72		72	ндд	2	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	72	ндд	2	72																																					
ПМ.04.ЭК	Экзамен (квалификационный)	8			12							12																																																										
	Всего часов по МДК				94		90																																																															
ПМ.05	Организация и ведение процессов производства, обслуживания и	1	4		594	10	566	110	168			18																																																										
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации		5		32	2	30	14	16																																																													
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		8		256	8	248	96	152																																																													
УП.05.	Учебная практика		8	час	144		144	ндд	4	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	108	ндд	3	72	72																																				
ПП.05.	Производственная практика (по профилю специальности)		8	час	144		144	ндд	4	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	108	ндд	3	108	36																																				
ПМ.05.ЭК	Экзамен (квалификационный)	8			18							18																																																										
	Всего часов по МДК				288		278																																																															
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности производственного персонала	2	2	1	288	6	264	44	50	6	20	18																																																										
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью производственного персонала	7		7	132	6	120	44	50	6	20	6																																																										
УП.06.01	Учебная практика		7	час	36		36	ндд	1	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд			36																																						
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)		7	час	108		108	ндд	3	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд			108																																						
ПМ.06.ЭК	Экзамен (квалификационный)	7			12							12																																																										
	Всего часов по МДК				132		120																																																															
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочей должности	1	3		504	8	478	62	200			18	52	52	12	40	126	4	122	24	62	122	2	120	14	34	204	2	184	12	64	6	12	180	324																																			
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"		6		270	8	262	62	200				52	52	12	40	90	4	86	24	62	50	2	48	14	34	78	2	76	12	64			270																																				
УП.07.01	Учебная практика		6	час	108		108	ндд	3	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	36	ндд	1	час	ндд	36	ндд	1	час	ндд	36	ндд	1	108	36																																				
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6	час	108		108	ндд	3	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	36	ндд	1	час	ндд	36	ндд	1	час	ндд	72	ндд	2	108	36																																				
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	6			18							18																																																										
	Всего часов по МДК				270		262																																																															
	Практическая подготовка:	час	##		##	ндд	38	час		ндд	час		ндд	час		144	ндд	4	час		144	ндд	4	час		252	ндд	7	час		288	ндд	8	час		216	ндд	6	час		324	ндд	9																											
	Учебная практика	час	612		612	ндд	17	час		ндд	час		ндд	час		72	ндд	2	час		144	ндд	4	час		72	ндд	2	час		108	ндд	3	час		72	ндд	2	час		144	ндд	4																											
	Производственная (по профилю специальности) практика	час	756		756	ндд	21	час		ндд	час		ндд	час		72	ндд	2	час		ндд	час		ндд	час		180	ндд	5	час		180	ндд	5	час		144	ндд	4	час		180	ндд	5																										
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ)		8	час	144		144	ндд	4	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	час	ндд	216	ндд	216	ндд	4	час		144	ндд	4	144																												
	Государственная итоговая аттестация				216		216																																																															
	Защита выпускной квалификационной работы в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы	час	216		216	ндд	6	час		ндд	час		ндд	час		ндд	час		ндд	час		ндд	час		ндд	час		ндд	час		ндд	час		ндд	час		ндд	час		216	ндд	6	216																											
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АККРЕДИТИРОВАННЫХ ЧАСАХ	20	3	48	1	##	100	##	1924	1916	78	20	174	32	612	596	332	264	16	864	818	418	370	30	30	16	612	12	582	270	162	6	18	864	18	828	344	322	18	18	612	12	582	154	170	12	12	900	12	846	212	334	24	30	612	12	582	140	200	12	20	12	864	2	832	54	94	30	4644	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)																													5	2	3	2	4	2	2																																		
	Зачеты (без учета физ. культуры)																															2																																						
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																													4	3	3	2	7	3	6																																		
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																																					
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																	1																																				

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				2	Диф. зач
[3]	ПП.01. Производственная практика (по профилю специальности)				

6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8] УП.05. Учебная практика
				[8] ПП.05. Производственная практика (по профилю специальности)
				[7] УП.06.01 Учебная практика
				[7] ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности)

8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] УП.07.01 Учебная практика
				[6] ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности)
				[7] МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

