

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
"Шушенский сельскохозяйственный колледж"

Безруков М.А.



"30" декабря 2020г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
КГБПОУ "Шушенский сельскохозяйственный колледж"

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

по программе базовой подготовки

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения- 3 года 10 мес.

Год начала подготовки по УП - **2021**

### 1. СВОДНЫЕ ДАННЫЕ ПО БЮДЖЕТУ ВРЕМЕНИ

курсы	Теоретическое обучение						Промежуточ ная аттестация, нед	Учебная практика	Производственная практика, нед		Подготовка к итоговой государственной аттестации	Итоговая государственная аттестация, нед	Каникулы, нед.	Всего, нед
	Всего за год		1 семестр		2 семестр				По профилю профессии	Преддипломная				
	нед.	час	нед.	час	нед.	час								
1	32	1152	13	468	19	684	2	6	2				10	52
2	26	936	11	396	15	540	2	4	9				11	52
3	23	828	11	396	12	432	2	2	4	4	4	2	2	43
<b>ИТОГО</b>	81	2916	35	1260	46	1656	6	12	15	4	4	2	23	147

2. Учебный план КГБПОУ ШСХК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, срок 3 г.10 мес 2021-2025

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академических часов)									по курсам и семестрам (час.в семестр)					
		Зачеты	Дифференцированный зачет	Экзамены	ВСЕГО	самостоятельная работа	всего во взаимодействии с преподавателем	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			Практика	Консультации	Промежуточная	по курсам и семестрам (час.в семестр)					
								Занятия по дисциплинам и МДК						I курс	II курс		III курс		
								Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовая работа					1 сем./трим. нед.	2 сем./трим. нед.	3 сем./трим. нед.	4 сем./трим. нед.	5 сем./трим. нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	22
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>				512	12	500	156	344	0	0	0	0	44	100	128	130	76	34
ОГСЭ.01	Основы философии		4		48	2	46	46									48		
ОГСЭ.02	История		3		48	2	46	46								48			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4		168	2	166	0	166					20	56	48	44		
ОГСЭ.04	Физическая культура		5		164	2	162	4	158					24	44	32	38	26	
ОГСЭ.05	Психология общения		6		34	2	32	32											34
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		5		50	2	48	28	20									50	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>				238	20	218	128	82	0	0	2	6	62	88	52	0	0	36
ЕН.01	Химия			2	150	12	138	92	38			2	6	62	88				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6		36	4	32	16	16										36
ЕН.03	Математика		3		52	4	48	20	28							52			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				856	76	780	414	334	0	0	8	24	162	108	0	154	198	234
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			1	124	16	108	64	36			2	6	124					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			2	110	14	96	56	32			2	6	38	72				
ОП.03	Техническое оснащение предприятий питания			4	84	8	76	48	20			2	6			84			
ОП.04	Организация обслуживания			5	76	10	66	38	20			2	6					76	

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6		102	4	98	58	40								56	46	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	6		54	4	50	30	20									54	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6		100	10	90	30	60								66	34	
ОП.08	Охрана труда	2		36	4	32	22	10				36						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4		70	2	68	22	46						70				
ОПв.10	Основы предпринимательской деятельности	6		52	2	50	24	26									52	
ОПв.11	Адаптация выпускника и трудоустройство	6		48	2	46	22	24									48	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>2498</b>	<b>88</b>	<b>1384</b>	<b>724</b>	<b>556</b>	<b>40</b>	<b>972</b>	<b>16</b>	<b>102</b>	<b>344</b>	<b>604</b>	<b>432</b>	<b>580</b>	<b>338</b>	<b>200</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			<b>2498</b>	<b>88</b>	<b>1384</b>	<b>724</b>	<b>556</b>	<b>40</b>	<b>972</b>	<b>16</b>	<b>102</b>	<b>344</b>	<b>604</b>	<b>432</b>	<b>580</b>	<b>338</b>	<b>200</b>
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			300	8	140	78	54	0	144	2	14	220	72	8	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		36	4	32	24	8				36						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1	112	4	108	54	46		2	6	112						
УП.01	Учебная практика			72						72		72						
ПП.01	Производственная практика(практика по профилю специальности)	2		72						72			72					
	Экзамен квалификационный по ПМ.01		3	8							8				8			
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			438	24	262	128	106	20	144	2	14	0	358	80	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2		38	4	34	28	6					38					

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		2	248	20	228	100	100	20	2	6		248					
УП.02	Учебная практика			72						72			72					
ПП.02	Производственная практика(практика по профилю специальности)	3		72						72				72				
	Экзамен квалификационный по ПМ.02			8							8							
ПМ.03	<b>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</b>			256	20	120	66	46	0	108	2	14	0	0	256	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			38	6	32	22	10						38				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3	102	14	88	44	36			2	6		102				
УП.03	Учебная практика			36						36				36				
ПП.03	Производственная практика(практика по профилю специальности)	3		72						72				72				
	Экзамен квалификационный по ПМ.03	3		8							8							
ПМ.04	<b>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</b>			252	6	132	78	46	0	108	2	12	0	0	0	34	160	58
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4	34	2	32	22	10								34		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	104	4	100	56	36			2	6					52	52
УП.04	Учебная практика			36						36							36	





**3. ПЕРЕЧЕНЬ КАБИНЕТОВ, ЛАБОРАТОРИЙ, МАСТЕРСКИХ И ДР.  
ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

№ п/п	Наименование
	<b>Кабинеты:</b>
1.	социально-экономических дисциплин
2.	иностранного языка в профессиональной деятельности
3.	информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	экологических основ природопользования
5.	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
6.	организации хранения и контроля запасов и сырья
7.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории:</b>
1.	химии
2.	организации обслуживания;
3.	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	<b>Мастерские:</b>
1	учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
2	учебный кондитерский цех.
	<b>Спортивный зал</b>
	<b>Залы:</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал





