

Утверждаю
директор КОГПОАУ КТКПП
Печенкина Светлана Сергеевна



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

КОГПОАУ "Кировский технологический колледж пищевой промышленности"

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

технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.16

№ 1565

Виды деятельности
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь			24 ноя - 30 ноя	Декабрь				29дек -4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 29 фев	Март				29 мар - 4 апр	Апрель			26 апр - 2 май	Май				31 май-6 июн	Июнь			28 июн - 4 июл	Июль			26 июл -1 авг	Август							
	1-7	8-14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 -19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		1 - 7	8-14	15 - 21	22 - 28		5 -11	12 - 18	19 -25		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30		7 - 13	14 -20	21 -27		5 -11	12 -18	19 - 25		2 - 8	9 -15	16 -22	23 -31				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
I	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T					
II	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	::	У	У	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T			
III	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	::	У	У	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T		
IV	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	T	::	У	K	K	T	T	T	T	T	T	T	T	::/П	П	П	П	П	П	П	П/ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП

Обозначения:	Т	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	У	Учебная практика			
	::	Промежуточная аттестация	П	Производственная практика (по профилю специальности)	ГИА	Государственная итоговая аттестация	
	к	Каникулы	ПДП	Производственная практика (преддипломная)	*	Неделя отсутствует	

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА	Каникулы	Всего	Студент ов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)							
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40	17	23	1		1	0	0	0	0	0	0					11	52	25	1
II	30,5	14	16,5	2	1	1	4	2	2	5	0	5					10,5	52	25	1
III	25,5	14	11,5	2	1	1	5	2	3	9	0	9					10,5	52	25	1
IV	22	15	7	2	1	1	1	1	0	6	0	6	4		4	6	2	43	25	1
Всего	118	60	58	7	3	4	10	5	5	20	0	20	4	0	4	6	34	199	100	4

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ППСЗ СПО 43.02.15 (Пикд) ГОД НАЧАЛА ПОДГОТОВКИ 2023

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объём образовательной программы, ак.ч.										Распределение по курсам и семестрам																														Объём ОП								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самост. работа, инд. проект	Всего занятий	в том числе						ПА(экзамены)	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																									
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	Курсовая работа (проект)	Практика	ПА (диф.зачёт)		Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8																							
																	17 нед		23 (13+10) нед +1 нед		14 нед +1н +2УП		16,5+0,5+2УП+5ПП+0,5		14 нед +1н +2УП		11,5+0,5+3У+9ПП+0,5		15 нед +1н + 1У		7+0,5+6ПП+4ПДП+0,5																							
																	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Обяз. часть			Вар. часть						
1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50				
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	36,0		35,6		36,0		34,5		36,0		33,3		36,0		32,6		36,0		32,6		36,0		33,0		36,0		33,4		36,0		33,8							
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	0	10	1	1476	224	26	1434	934	462	16	0	0	22	16	612	6	606	0	864	20	828	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
ОУП	Обязательные учебные предметы	3		10	1	1476	224	26	1434	934	462	16	0	0	22	16	612	6	606	0	864	20	828	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОУП.01	Русский язык	2				90	12		84	66	12	6				6	34		34		56		50	6																														
ОУП.02	Литература			2		118	14		118	102	14				2		52		52		66		66																															
ОУП.03	Иностранный язык			2		116	20		116	0	114				2		50		50		66		66																															
ОУП.04у	Математика	2		1		246	26		240	206	26	6			2	6	102		102		144		138	6																														
ОУП.05у	Информатика	2				192	20		188	78	106	4				4	68		68		124		120	4																														
ОУП.06	История			2		100	10		100	88	10				2		38		38		62		62																															
ОУП.07	Обществознание			2		92	18		92	72	18				2		30		30		62		62																															
ОУП.08	География			1		34	16		34	20	12				2		34		34		0																																	
ОУП.09	Физика			2		116	12		116	102	12				2		50		50		66		66																															
ОУП.10	Химия			2		80	12		80	66	12				2		34		34		46		46																															
ОУП.11	Биология			2		80	12		80	66	12				2		34		34		46		46																															
ОУП.12	Физическая культура			2		116	20		116	12	102				2		50		50		66		66																															
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2		70	12		70	56	12				2		30		30		40		40																															
*	Индивидуальный проект				2	26	20	26	0				0				6	6			20	20											0				0																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17	10	16	9	4248	2192	262	3902	1424	1110	58	40	1224	46	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	63	612	34	566	12	882	66	798	18	612	46	554	12	882	50	808	24	612	38	568	6	648	28	608	12	2952	1296
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		1	6		564	370	34	530	140	370	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	136	0	136	0	114	14	100	0	56	0	56	0	52	4	48	0	140	6	134	0	66	10	56	0	432	132					
ОГСЭ.01	Основы философии			4		38	0	2	36	34	0		0		2								0				38	2	36		0				0				0				0				36	2						
ОГСЭ.02	История			3		38	10	0	38	26	10		0		2								38		38		0				0				0				0				0				36	2						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6,8		182	166	12	170	0	166		0		4								28		28		38	6	32		28		28		26	2	24		46	2	44		16	2	14		164	18						
ОГСЭ.04	Физическая культура		4,6,8			182	158	12	170	6	158		0		6								28		28		38	6	32		28		28		26	2	24		46	2	44		16	2	14		164	18						
ОГСЭ.05	Психология общения		8			40	12	6	34	20	12		0		2								0				0				0				0				22	2	20		18	4	14		32	8						
СГ.06	Основы бережливого производства*			8		42	12	2	40	26	12		0		2								0				0				0				0				26		26		16	2	14			42						
СГ.07	Основы финансовой грамотности*			3		42	12	0	42	28	12		0		2								42		42		0				0				0				0</															

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объём образовательной программы, ак.ч.											Распределение по курсам и семестрам																																Объём ОП							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Самост. работа	Всего занятий	в том числе							ПА (диф.зачёт)	ПА (экзамены)	Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																									
										Семестр 1				Семестр 2					Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6			Семестр 7			Семестр 8																						
										17 нед				23 (13+10) нед +1 нед					14 нед +1н +2УП			16,5+0,5+2УП+5ПП+0,5			14 нед +1н +2УП			11,5+0,5+3У+9ПП+0,5			15 нед +1У + 1н			7+0,5+6ПП+4ПДП+0,5																						
										Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.			ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Объём ОП	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50							
ПЦ	Профессиональный цикл	15	0	6	9	2332	1418	98	2162	654	338	50	40	1080	0	72	0	0	0	0	0	0	0	63	210	12	192	6	428	16	400	12	382	20	350	12	668	20	624	24	340	24	310	6	304	6	286	12	1584	748						
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	0	1	1	288	166	12	267	94	22	7	0	144	0	9	0	0	0	0	0	0	0	9	210	12	192	6	78	0	75	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	212	76							
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	к3				67	10	6	58	46	10	2				3							3	67	6	58	3	0					0				0				0				32	35										
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	к3				71	12	6	62	48	12	2				3							3	71	6	62	3	0					0				0				0				36	35										
УП.01	Учебная практика			3		72	72	0	72					72	0							0	72		72		0					0				0				0				72												
ПП.01	Производственная практика				к4	72	72	0	72					72	0							0	0		72		72		72		72		0				0				0				72											
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	к4				6		0	3			3				3						3	0				6		3	3	0				0				0				0				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	2		1	2	440	300	12	419	92	84	7	20	216	0	9	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	290	12	272	6	150	0	147	3	0	0	0	0	0	0	0	336	104								
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	к5				79	28	6	70	40	28	2				3						3	0				0				79	6	70	3	0				0				0			34	45									
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	к5			5	139	56	6	130	52	56	2	20			3						3	0				0				139	6	130	3	0				0				0			86	53									
УП.02	Учебная практика			5		72	72	0	72					72	0							0	0				0				72		72		0				0				0			72										
ПП.02	Производственная практика				к6	144	144	0	144					144	0							0	0				0				0				144				0				0			144										
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	к6				6		0	3			3				3						3	0				0				0				6		3	3	0				0				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	2	0	1	1	350	246	16	325	72	66	7	0	180	0	9	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	350	16	325	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	248	102						
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	к4				75	30	8	64	32	30	2				3						3	0				75	8	64	3	0				0				0				0			32	43									
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	к4				89	36	8	78	40	36	2				3						3	0				89	8	78	3	0				0				0				0			36	53									
УП.03	Учебная практика			4		72	72	0	72					72	0							0	0				72		72		0				0				0				0			72										
ПП.03	Производственная практика				к4	108	108	0	108					108	0							0	0				108		108		0				0				144			0				108										
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	к4				6		0	3			3				3						3	0				6		3	3	0				0				0			0				0			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	2		1	1	224	138	12	203	58	30	7	0	108	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	176	48							
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	к6				47	10	6	38	26	10	2				3							0				0				0				47	6	38	3	0				0			32	15									
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	к6				63	20	6	54	32	20	2				3							0				0				0				63	6	54	3	0				0			36	27									
УП.04	Учебная практика			6		36	36	0	36					36	0								0				0				0				36		36		0				0			36										
ПП.04	Производственная практика				к6	72	72	0	72					72	0							0	0				0				0				72		72		0				0			72										
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	к6				6		0	3			3				3						3	0				0				0				6		3	3	0				0				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		1	1	336	200	16	311	104	56	7	0	144	0	9	0	0	0	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	222	16	200	6	114	0	111	3	228	108
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложит																																																							

Дисциплин и МДК		612	864	540	630	540	450	576	288
Учебная практика				72	72	72	108	36	
Производственная практика/преддипломная практика					180		324		216/144
Экзамены (без учета физ. культуры)		3	2	3	2	3	1	2	
Зачеты (без учета физ. культуры)			1	3		2		4	
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		2	8	3	3	2	4	1	3