

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
СОГБПОУ "Технологический колледж-Лицей -интернат"
наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

основное образование

Уровень образования, не ниже

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП 3г

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего профессионального образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Утверждаю

Директор

Панцевич А.П.

11/1/2024

Имя

ат "Феникс"

Звания

Общее образование

необходимый для приема на обучение

10м год начала подготовки по УИ 2024

общего образования

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апр						
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар		2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12
	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	
I																0		=	=														
II												:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:	:
III													8	8	8	0	0	=	=														
IV						:	:	:	:	:	:	:	8	8	8	0	0	8	=	=							8	:	:	0	X	X	X

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- 0 Учебная практика
- :: Промежуточная аттестация
- 8 Производственная практика (
- = Каникулы
- X Производственная практика (

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Учебная практика	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	35 2/3	16	19 2/3	1 1/3		1 1/3	2	1
II	26 1/3	11 1/3	15	1 2/3	2/3	1	5	2
III	26	11 1/2	14 1/2	2	1/2	1 1/2	3	2
IV	17	10	7	2	1	1	3	2
Всего	105	48 5/6	56 1/6	7	2 1/6	4 5/6	13	7



Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Уч			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)											
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	4	10				12	1476		
5	НО	Начальное общее образование										
6	*											
8	ОО	Основное общее образование										
9	*											
11	СО	Среднее общее образование	3	4	10				12	1476		
13	БД	Базовые дисциплины	2	4	8				11	1116		
14	ПД.1	Русский язык	2						1	72		
15	БД.2	Литература		2	3				1	108		
16	БД.3	Иностранный язык			3				12	144		
17	БД.4	Математика	3						12	232		
18	БД.5	История		2	3				1	136		
19	БД.6	Физическая культура			2				1	72		
20	БД.7	Основы безопасности и защиты Родины		4	3					68		
21	БД.8	Физика			2				1	108		
22	БД.9	Обществознание			4				3	72		
23	БД.10	География			2				1	72		
24	БД.11	Индивидуальный проект		4						32		
25	*											
27	ПД	Профильные дисциплины	1		2				1	360		
28	ПД.1	Информатика	2						1	144		
29	ПД.3	Химия			2					144		
30	ПД.4	Биология			1					72		
31	*											
33	ПОО	Предлагаемые ОО										
34	*											
36												
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	29	2				42	4248	13	
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		1	1				8	432		
40	ОГСЭ.2	Основы философии							7	36		
41	ОГСЭ.3	История							4	36		
42	ОГСЭ.4	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7				4-6	164		
43	ОГСЭ.5	Физическая культура		6					35	164		

89	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	1	3						2	389	2	
91	МДК.2.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								5	34	1	
92	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								5	85	1	
93	МДК*												
95	УП.2.01	Учебная практика		5				РП		час	72		
96	УП*												
98	ПП.2.01	Производственная практика		56				РП		час	180		
99	ПП*												
#	ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	6								18		
#		Всего часов по МДК									119		
#	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	1	2						2	298	2	
#	МДК.3.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								6	34	1	
#	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								6	48	1	
#	МДК*												
#	УП.3.01	Учебная практика		6				РП		час	36		
#	УП*												
#	ПП.3.01	Производственная практика		6				РП		час	144		
#	ПП*												
#	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	6								36		
#		Всего часов по МДК									82		
#	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	1	2						2	231	1	
#	МДК.4.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								7	32		
#	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента								7	55	1	

#	МДК*																		
#	УП.4.01	Учебная практика		7				РП		час	36								
#	УП*																		
#	ПП.4.01	Производственная практика		7				РП		час	72								
#	ПП*																		
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	7								36								
#		Всего часов по МДК									87								
#	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	1	4							2	316	2						
#	МДК.5.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									7	32	1						
#	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента									8	50	1						
#	МДК*																		
#	УП.5.01	Учебная практика		78				РП		час	72								
#	УП*																		
#	ПП.5.01	Производственная практика		78				РП		час	144								
#	ПП*																		
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8								18								
#		Всего часов по МДК									82								
#	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	1							2	222							
#	МДК.6.1	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала									78	96							
#	МДК*																		
#	УП*																		
#	ПП.6.01	Производственная практика		8				РП		час	108								
#	ПП*																		
#	ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	8								18								
#		Всего часов по МДК									96								
#	ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих "повар", "кондитер"	3	8							4	797	6						
#	МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"	4								1-3	153	4						
#	МДК.7.2	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	4								3	104	2						
#	МДК*																		
#	УП.7.01	Учебная практика		23				РП		час	108								
#	УП.7.02	Учебная практика		34				РП		час	72								
#	УП*																		
#	ПП.7.01	Производственная практика		34				РП		час	144								
#	ПП.7.02	Производственная практика		34				РП		час	180								

Семестр 2											Курс 2											
19 2/3 (3) нед											Семестр 3											
19 2/3 (3) нед											11 1/3 (5) нед											
Обязательная	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная
	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.						
44	45	46	47	48	51	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	65	67	68	69	70	71	72
35.95								36			35.82							36				35.87
607	305	302				48		282			258	141	117				24		96			96

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

607	305	302				48		282			258	141	117				24		96			96
382	188	194				24		282			258	141	117				24		96			96
17	11	6				24																
34	26	8						35			35	25	10									
56		56						48			48		48									
106	62	44						63			39	19	20				24					
46	31	15						60			60	39	21									
31	2	29																				
								35			35	30	5						33			33
54	36	18																				
								41			41	28	13						31			31
38	20	18																				
																			32			32

225	117	108				24																
81	37	44				24																
144	80	64																				

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

100	71	29						330	2		148	63	85					804	2		442
								44			44	2	42					108			108
																		36			36
																		36			36
								44			44	2	42					36			36

	нед							час					нед					час				
--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

	нед							час					нед					час				
--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	нед							час					нед					час				
--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

	нед							час					нед					час				
--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	нед							час					нед					час				
--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

32	19	13						255	2		73	41	32					328	2		110
32	19	13						35	1		34	18	16					48	1		47
								40	1		39	23	16					64	1		63

36	нед	1						час			36	нед	1				час				
	нед							час			36	нед	1				час				36

72	нед	2						час			36	нед	1				час				36
	нед							час			72	нед	2				час				108

Распределение по курсам и семестрам

Курс 3																						
Семестр 4								Семестр 5												Семестр 6		
15 (9) нед								11 1/2 (5) нед												14 1/2 нед		
в том числе					Промежуточная аттестация	Индивидуальный проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе					Промежуточная аттестация	Индивидуальный проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки
Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.							
73	74	75	76	79	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	93	95	96	97	98	99	100	101
							36			35.83								36			35.86	
76	20																					

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

76	20																					
76	20																					
29	4																					
21	10																					
26	6																					

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

247	195				36		612	2		412	183	229				18		864	2		520	213
38	70						73			73	1	72						117			117	33
36																						
	36						35			35		35						39			39	
2	34						38			38	1	37						46			46	1

нед				час				нед				час				нед
-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----

нед				час				нед				час				нед
-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

нед				час				нед				час				нед
-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----

нед				час				нед				час				нед
-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

нед				час				нед				час				нед
-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

73	37				36											
31	16															
42	21															

нед				час				нед				час				нед
нед	1			час				нед				час				нед

нед	1			час				нед				час				нед
нед	3			час				нед				час				нед

					ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
						Обяз. часть	Вар. часть
Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Про меж. атт. стац. ия	Индивид. проект	335	336	337

--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--

		16	36		69.49%	30.51%
					2952	1296
					432	
					36	
					36	
					164	
					164	

						32	
--	--	--	--	--	--	----	--

						180	52
						144	
						36	
							52

						612	295
						64	
						96	6
						64	
						64	
						96	
						32	
						96	
						32	
						68	
							36
							32
							42
							54
							61
							32
							32

		16	36			1728	949
						230	50
						32	
						36	14

						72	
--	--	--	--	--	--	----	--

						72	36
--	--	--	--	--	--	----	----

						18	
--	--	--	--	--	--	----	--

					335	54
--	--	--	--	--	-----	----

					34	
					85	

					72	
--	--	--	--	--	----	--

					144	36
--	--	--	--	--	-----	----

						18
--	--	--	--	--	--	----

					212	86
--	--	--	--	--	-----	----

					32	2
					36	12

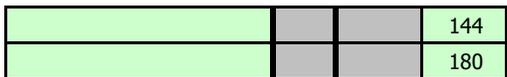
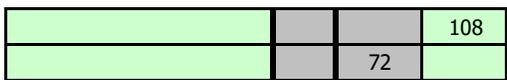
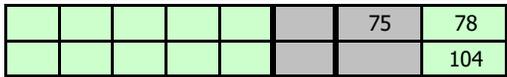
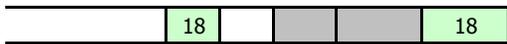
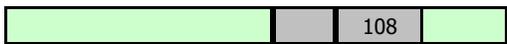
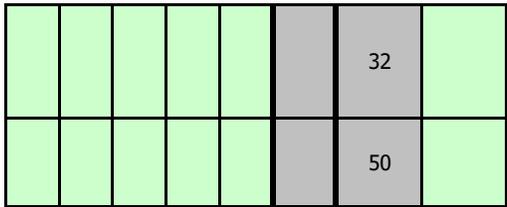
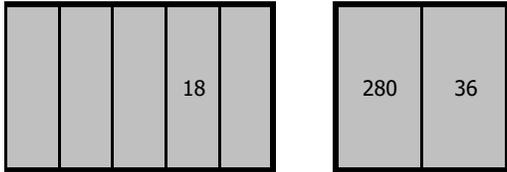
					36	
--	--	--	--	--	----	--

					108	36
--	--	--	--	--	-----	----

						36
--	--	--	--	--	--	----

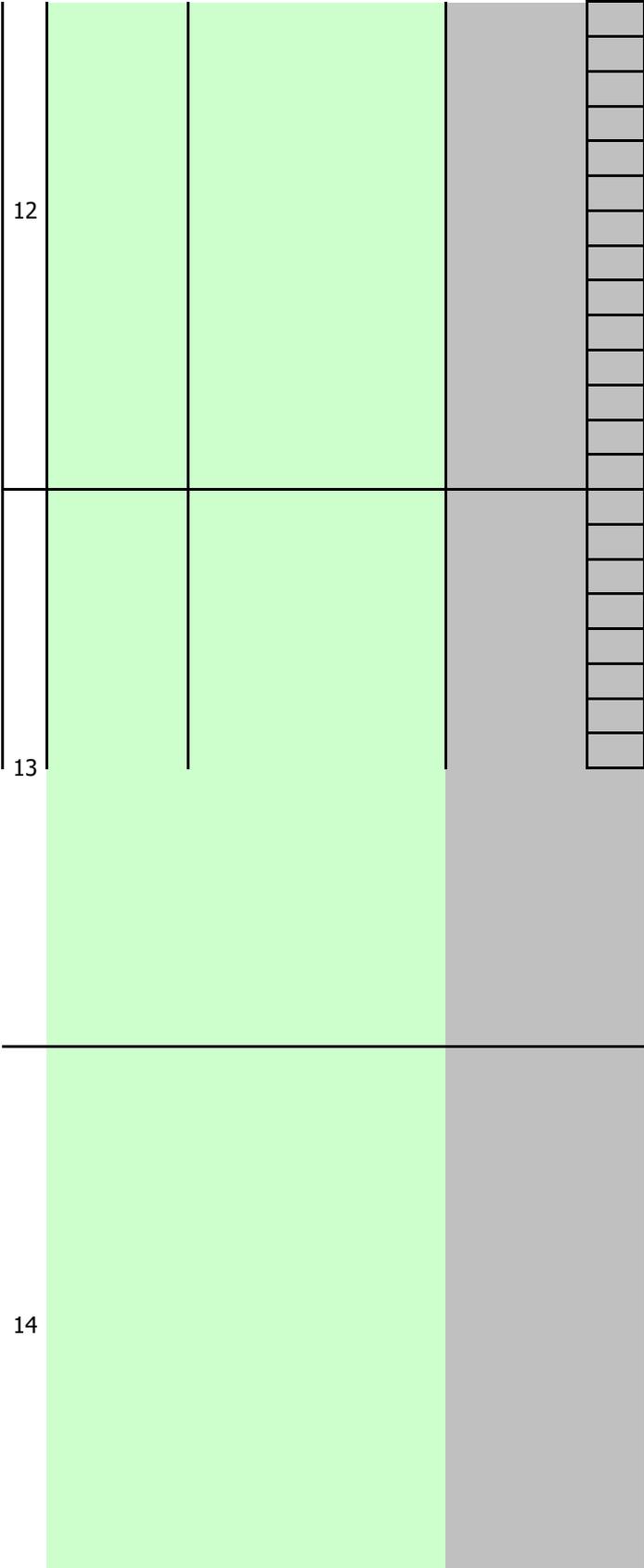
					176	55
--	--	--	--	--	-----	----

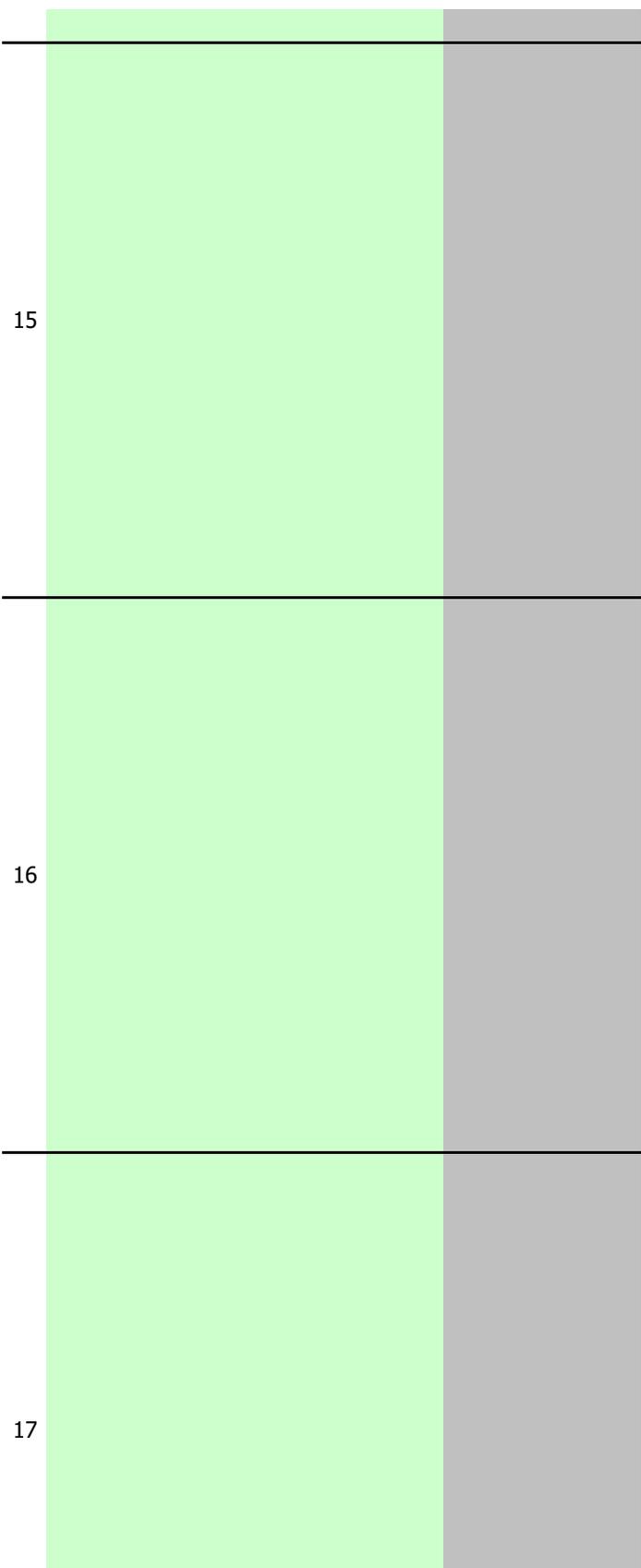
					32	
					36	19

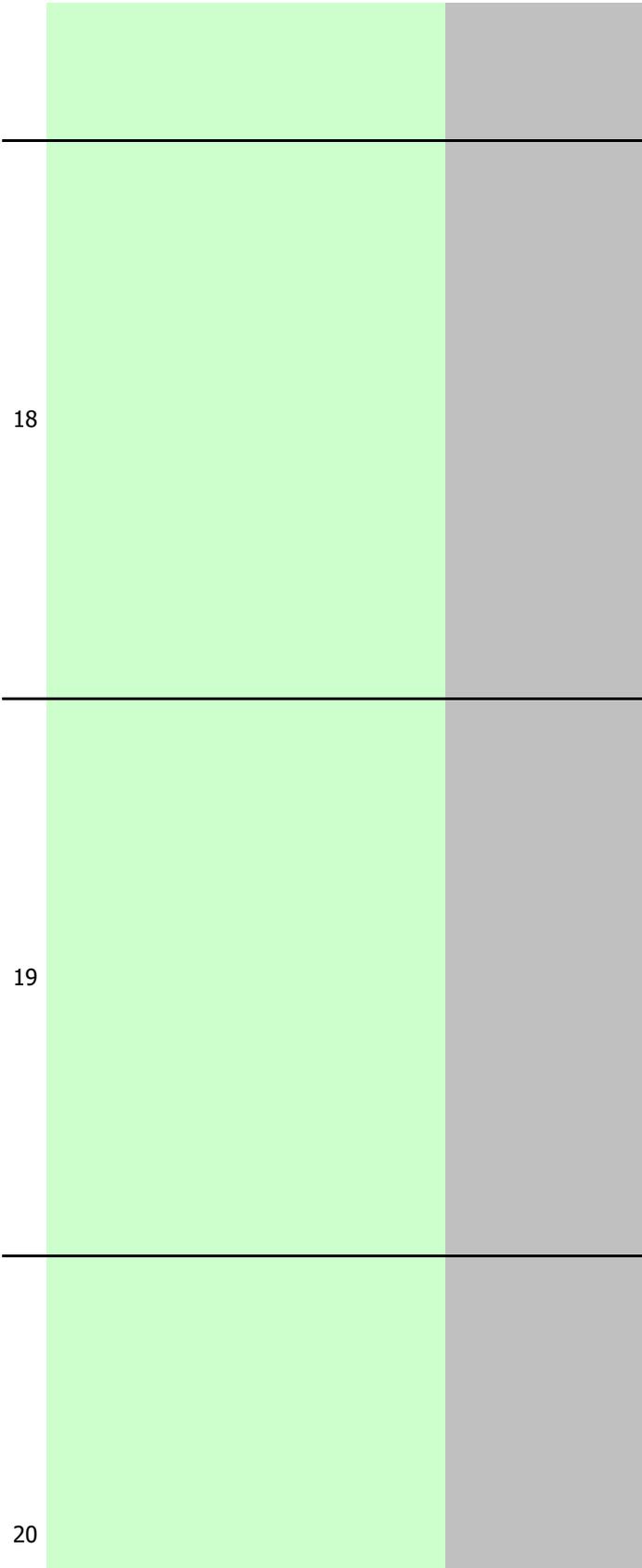


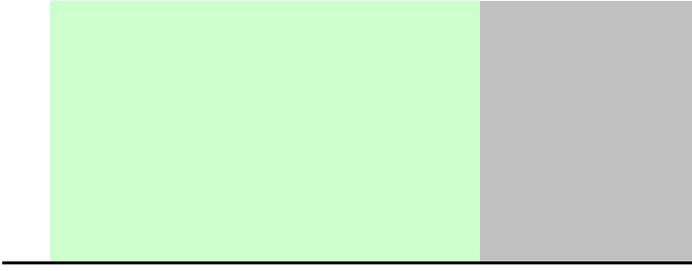
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1	Зач	Комплексный зачет	3	[3]
				[3]
2	Зач	Комплексный зачет	4	[4]
				[4]
3	Зач	Комплексный зачет	5	[5]
				[5]

9	Экз	Комплексный экзамен	4	
10	Зач	Комплексный зачет	3	[3] [3]
11	Зач	Комплексный зачет	4	[4] [4]









[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

УП.7.01 Учебная практика

ПП.7.02 Производственная практика

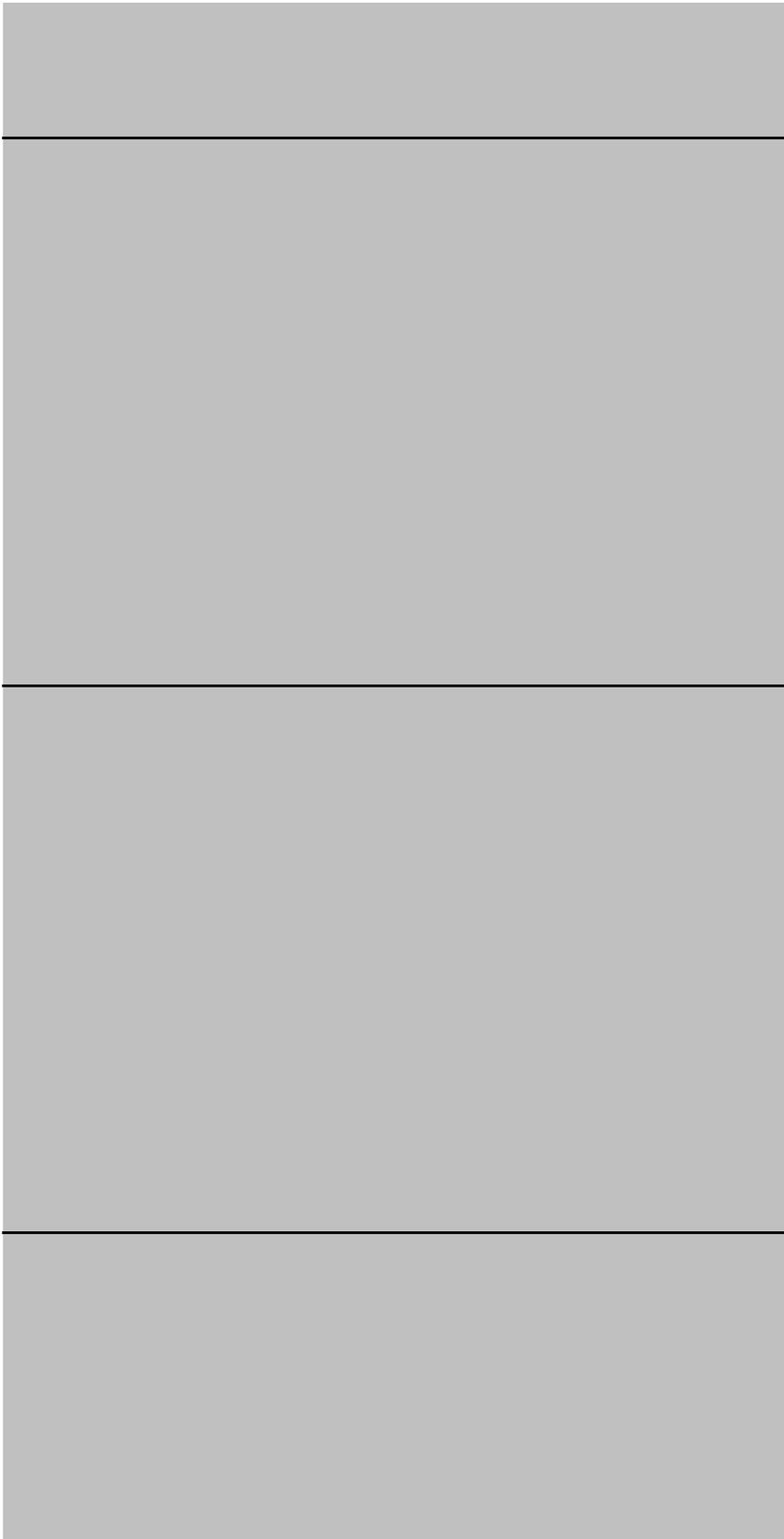
ПП.1.01 Производственная практика

УП.1.01 Учебная практика

ПП.2.01 Производственная практика

УП.2.01 Учебная практика







Индекс

Содержание

НО	Начальное общее образование				
ОО	Основное общее образование				
БД	Базовые дисциплины				
БД.1	Русский язык				
БД.2	Литература				
БД.3	Иностранный язык				
БД.4	Математика				
БД.5	История				
БД.6	Физическая культура				
БД.7	Основы безопасности и защиты Родины				
БД.8	Физика				
БД.9	Обществознание				
БД.10	География				
БД.11	Индивидуальный проект				
ПД	Профильные дисциплины				
ПД.1	Информатика				
ПД.3	Химия				
ПД.4	Биология				
ПОО	Предлагаемые ОО				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				
ОГСЭ.2	Основы философии				
ОГСЭ.3	История				
ОГСЭ.4	Иностранный язык в профессиональной деятельности				
ОГСЭ.5	Физическая культура				
ОГСЭ.6	Психология общения				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				
ЕН.1	Химия				
ЕН.2	Экологические основы природопользования				
ЕН.3	Основы предпринимательской деятельности				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл				
ОП.1	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена				
ОП.2	Организация хранения и контроль запасов и сырья				
ОП.3	Техническое оснащение организаций питания				
ОП.4	Организация обслуживания				
ОП.5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности				
ОП.8	Информационные технологии в профессиональной деятельности				
ОП.9	Охрана труда				
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности				
ОП.11	Основы финансовой грамотности				

ОП.12	Основы бережливого производства				
ОП.13	Основы лечебного и социального питания				
ОП.14	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции				
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров				
ОП.16	Введение в специальность				
ОП.16	Эффективное поведение на рынке труда				
ПЦ	Профессиональный цикл				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
МДК.1.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
УП.1.01	Учебная практика				
ПП.1.01	Производственная практика				
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 об-				
МДК.2.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
УП.2.01	Учебная практика				
ПП.2.01	Производственная практика				
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				
МДК.3.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
УП.3.01	Учебная практика				
ПП.3.01	Производственная практика				

ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом по-требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
МДК.4.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
УП.4.01	Учебная практика				
ПП.4.01	Производственная практика				
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				
МДК.5.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
УП.5.01	Учебная практика				
ПП.5.01	Производственная практика				
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
МДК.6.1	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
ПП.6.01	Производственная практика				
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих "повар", "кондитер"				
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"				
МДК.7.2	Выполнение работ по профессии "Кондитер"				
УП.7.01	Учебная практика				
УП.7.02	Учебная практика				
ПП.7.01	Производственная практика				
ПП.7.02	Производственная практика				
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				
	Государственная итоговая аттестация				
	Подготовка выпускной квалификационной работы				
	Защита выпускной квалификационной работы				
	Подготовка к государственным экзаменам				
	Проведение государственных экзаменов				

	Подготовка выпускной квалификационной работы				
	Защита выпускной квалификационной работы				
	Подготовка к государственным экзаменам				
	Проведение государственных экзаменов				

	№

Наименование

	Пояснения	
	Согласовано	

	Код
--	-----

Наименование ЦК