

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Лермонтовский региональный многопрофильный колледж»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Лермонтовский региональный многопрофильный колледж»

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Срок получения СПО по ППССЗ: 3 года 10 мес.

Уровень образования: основное общее образование

3. План учебного процесса

Индекс	Название циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся											Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестре)										
		Экзамены (семестр)	Курсовые работы (проекты)	Зачеты (семестр)	Индивидуальный проект	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем						1 курс		Всего за 1 курс	2 курс		Всего за 2 курс	3 курс		Всего за 3 курс	4 курс		Всего за 4 курс		
								Занятия по дисциплинам и МДК			по практике производственной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем		3 сем	4 сем		5 сем	6 сем		7 сем	8 сем			
								Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия																Курсовые работы (проекты) / Индивидуальный проект	по практике учебной
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
ОД.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ					1476	0	1476	695	781	0	0	0	0	72	576	628	1204	200	0	200						
	Общеобразовательные учебные дисциплины					1476	0	1476	695	781	0	0	0	0	72	576	628	1204	200	0	200						
ОД.01	Русский язык	2		1*		72		72	36	36					8	34	30	64			0						
ОД.02	Литература			2,3*		108		108	54	54					4	34	34	68	36		0						
ОД.03	История			2,3*		136		136	68	68					4	34	36	70	62		0						
ОД.04	Обществознание			2*		72		72	36	36					4	34	34	68			0						
ОД.05	География			3*		72		72	36	36					4			0	68		0						
ОД.06	Иностранный язык			1,2*		72		72	14	58					4	34	34	68			0						
ОД.07	Математика	2		1*		232		232	116	116					8	96	128	224			0						
ОД.08	Информатика	2		1*		144		144	72	72					4	72	68	140			0						
ОД.09	Физическая культура			1,2*		72		72	14	58					4	34	34	68			0						
ОД.10	ОБЖ			2*		68		68	34	34					4	34	30	64			0						
ОД.11	Физика			2,3*		108		108	54	54					4	34	36	70	34		0						
ОД.12	Химия			2*		144		144	72	72					8	68	68	136			0						
ОД.13	Биология			2*		72		72	36	36					4	34	34	68			0						
ИП.01	Индивидуальный проект			2*		36		36	18	18					4		32	32			0						
ОДВ.01	Коммуникативный практикум в профессиональной деятельности			2*		68		68	34	34					4	34	30	64			0						
ОДВ.02	Введение в специальность			2*		68		68	34	34					4	34	30	64			0						
	Всего часов обучения по учебным циклам ППСЗ					4104	308	2536	1126	1408	20	0	0	0	180	36	88	124	222	540	762	366	580	946	336	368	704
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					657	65	592	187	405	0	0	0	0	0	36	36	72	56	130	186	48	64	112	124	98	222
ОГСЭ.01	Основы философии			8*		61	7	54	28	26							0				0					54	54
ОГСЭ.02	История			4*		61	7	54	28	26							0		54	54						0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3,4*,5,6*,7,8*		189	21	168	20	148							0	28	38	66	24	32	56	24	22	46	46
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптированная физическая культура			3,4*,5,6*,7,8*		189	21	168	20	148							0	28	38	66	24	32	56	24	22	46	46
ОГСЭ.05	Психология общения			7		86	10	76	39	37							0				0			0	76	76	76
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности			2		72		72	53	19					36	36	72				0			0			0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл					203	23	180	90	90	0	0	0	0	0	0	0	0	32	112	144	36	0	36	0	0	0
ЕН.01	Химия			4		162	18	144	72	72							0	32	112	144			0				0
ЕН.02	Экологические основы природопользования			5		41	5	36	18	18							0		0	36		36					0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					824	90	722	361	361	0	0	0	0	12	0	0	0	72	72	144	120	156	276	140	162	302
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3		41	5	36	18	18							0	36		36			0				0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				93	9	72	36	36				12			0	36	36	72			0				0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			5*		97	11	86	43	43							0				0	86		86			0
ОП.04	Организация обслуживания			6*		97	11	86	43	43							0				0		86	86			0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8*		162	18	144	72	72							0				0			0	72	72	144
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8		61	7	54	27	27							0				0			0		54	54
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ Адаптационные информационные технологии в профессиональной деятельности			7*		77	9	68	34	34							0				0		0		68		68
ОП.08	Охрана труда			4		41	5	36	18	18							0		36	36			0				0
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6*		77	9	68	34	34							0		0	34	34	68					0
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности			8		41	5	36	18	18							0				0		0			36	36
ОП.14	Основы военной службы			6*		41	5	36	18	18							0				0		36	36			0
ПМ.00	Профессиональные модули					2420	130	1042	488	552	20	0	0	0	168	0	52	52	62	226	288	162	360	522	72	108	180

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4***				344	20	156	62	94	0	0	0	0	24	0	0	0	0	156	156	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4*		93	9	72	28	44					12			0		72	72			0			0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4*		107	11	84	34	50					12			0		84	84			0			0
УП.01	Учебная практика			4*		0							0					0		0	0			0			0
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*		144							144					0		144	144			0			0
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	5***				350	20	162	84	76	20	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	162	0	162	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*		93	9	72	30	42					12			0		0	72			72			0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5*	5*		113	11	90	54	34	20				12			0		0	90			90			0
УП.02	Учебная практика			5*		36							36					0		0	36			36			0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)			5*		108							108					0		0	108			108			0
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	6***				330	18	144	59	85	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	144	144	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6*		93	9	72	30	42					12			0		0			72	72			0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6*		93	9	72	30	42					12			0		0			72	72			0
УП.03	Учебная практика			6*		0							0					0		0	0			0			0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)			6*		144							144					0		0			144	144			0
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	6***				330	18	144	66	78	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	144	144	0	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6*		93	9	72	30	42					12			0		0			72	72			0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6*		93	9	72	36	36					12			0		0			72	72			0
УП.04	Учебная практика (концентрировано)			6*		0							0					0		0	0			0			0
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			6*		144							144					0		0			144	144			0
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	7***				330	18	144	72	72	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	72	72	72	0	72
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6*		93	9	72	36	36					12			0		0			72	72			0

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7*		93	9	72	36	36					12			0		0		0	72		72		
УП.05	Учебная практика (концентрировано)					0												0		0		0		0			
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)			7*		144												0		0		0	144		144		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8***				206	14	108	54	54	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	108	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			8*		134	14	108	54	54					12			0		0		0		108	108		
УП.06	Учебная практика (концентрировано)					0												0		0		0		0	0		
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)			8*		72												0		0		0		72	72		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	4**				531	23	184	92	92	0	0	0	0	36	0	52	52	62	70	132	0	0	0	0	0	
МДК.07.01	Приготовление блюд, напитков, кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента			2,3*		124	12	96	48	48					16		34	34	62		62		0		0		
МДК.07.02	Оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий			4*		95	9	70	36	34					16			0		70	70		0		0		
МДК.07.03	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе			2		24	2	18	8	10					4		18	18			0		0		0		
УП.07	Учебная практика (рассредоточено)			2,3,4*		288											72	72	144	72	216		0		0		
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)					0												0			0		0		0		
ВСЕГО ПО СЕМЕСТРАМ И КУРСАМ:						5580	308	4012	1821	2189	20	0	0	0	252	612	716	1328	422	540	962	366	580	946	336	368	704
Всего в неделю:																36	34		35	32		31	36		28	33	
ИТОГО ПО УЧЕБНОМУ ПЛАНУ:																											
Консультации																											
ПА.00	Промежуточная аттестация							0																			
Учебная и производственная практика																											
УП.00	Учебная практика							324																			
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)							756																			
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)					144																			144	144	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен					216																			216	216	
ИТОГО:						5940											1436			1394			1450		1352		
Дисциплины и МДК														612	716		422	540		366	580		336	368			
Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающегося в неделю, включая часы на рассредоточенную практику														36	34		35	32		31	36		28	33			
Учебная практика														0	72	72	144	72	216	36	0	36	0	0	0		
Производственная практика (по профилю специальности)														0	0	0	0	144	144	108	288	396	144	72	216		
Экзаменов															3		2	3		1	2		1	1			
Дифференцированных зачетов по учебным циклам ППССЗ (без физкультуры)														3	7		3	8		5	8		5	5			
Курсовых работ (проектов)																							1				
Зачетов по учебным циклам ППССЗ														8	3		4			4			3				

Условные обозначения
* Дифференцированный зачет
** Квалификационный экзамен
*** Комплексный экзамен