

Комитет образования и науки Волгоградской области



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

"Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

по программе базовой подготовки

уровень образования среднего общего образования

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ:

3г 10м

год начала подготовки по УП 2025

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 12.12.2016

№ 1565

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

☐	Самостоятельное изучение
☒	Лабораторно-экзаменационная сессия
☐	Каникулы

0	Учебная практика
8	Производственная практика (по профилю специальности)
X	Производственная практика (преддипломная)

Δ	Подготовка к государственной итогов
III	Государственная итоговая аттестация
*	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Самостоятельное изучение	Лабораторно-экзаменационная сессия		Максимальная учебная нагрузка	Практики			ГИА		Каникулы	Всего
					Учебная практика	Производственная практика (по профилю специальности)	Производственная практика (преддипломная)	Подготовка	Проведение		
	нед.	нед.	час.	час.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	2	160	670						11	52
II	39	2	160	806						11	52
III	41		160	734						11	52
IV	31 5/6		160	998	2 1/2	6 2/3				11	52
V	31 5/6		160	736		9 1/6				11	52
VI	26 1/3		160	736		6 2/3	4	4	2		43
Всего	209	4	960	4680	2 1/2	22 1/2	4	4	2	55	303

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации									Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1										Курс 2									
		Экзамены	Зачеты	Дифферен. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Дополнит. контр. раб.	Другие	Максимальная	Суммост.(с.р.+и.п.)	Обязательная						Индивид. проект (проект в с.р.)	Максим.	Суммост.	Обязательная	в том числе						Индивид. проект	Максим.	Суммост.	Обязательная	в том числе								
												Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	16	18	19	20	21	22	24	25	26	28	29	30	31	32	33	35	36	37	39	40	41	42	43	44	46				
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		12					1476	1156	320	106	214					670	510	160	48	112					806	646	160	58	102								
5	НО	Начальное общее образование																																						
6	*																																							
8	ОО	Основное общее образование																																						
9	*																																							
11	СО	Среднее общее образование	3		12					1476	1156	320	106	214					670	510	160	48	112					806	646	160	58	102								
13	БД	Базовые дисциплины	2		7					902	698	204	66	138					590	450	140	44	96					312	248	64	22	42								
14	ОУД.01	Русский язык	2							120	100	20	8	12														120	100	20	8	12								
15	ОУД.02	Литература			1					131	101	30	10	20					131	101	30	10	20																	
16	ОУД.03	Иностранный язык			1					117	83	34	2	32					117	83	34	2	32																	
17	ОУД.04	Математика	1							198	168	30	18	12					198	168	30	18	12																	
18	ОУД.05	История			2					117	97	20	10	10														117	97	20	10	10								
19	ОУД.06	Физическая культура			12					117	77	40		40					58	38	20		20					59	39	20		20								
20	ОУД.07	Основы безопасности и защиты Родины			1					70	50	20	8	12					70	50	20	8	12																	
21	БД.08	Индивидуальный проект			2					32	22	10	10						16	10	6	6						16	12	4	4									
22	*																																							
24	ПД	Профильные дисциплины	1		5					574	458	116	40	76					80	60	20	4	16					494	398	96	36	60								
25	ОУД.09	Информатика			1					80	60	20	4	16					80	60	20	4	16																	
26	ОУД.10	Физика			2					110	90	20	6	14														110	90	20	6	14								
27	ОУД.11	Химия	2							106	86	20	10	10														106	86	20	10	10								
28	ОУД.12	Обществознание			2					126	106	20	4	16														126	106	20	4	16								
29	ОУД.13	Биология			2					106	86	20	10	10														106	86	20	10	10								
30	ОУД.14	География			2					46	30	16	6	10														46	30	16	6	10								
31	*																																							
33	ПОО	Предлагаемые ОО																																						
34	*																																							
36																																								
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	10	33		2		15	3204	2564	640	424	166	18		32																							
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			11				5	588	498	90	66	24																										
40	ОГСЭ.01	Основы философии			3				3	42	30	12	12																											
41	ОГСЭ.02	История			3					60	48	12	12																											
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3-6				3-6*	224	176	48	24	24																										
43	ОГСЭ.04	Физическая культура			3-6					222	214	8	8																											
44	ОГСЭ.05	Психология общения			5					40	30	10	10																											
45	*																																							
47	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		1					180	152	28	12	16																										
48	ЕН.01	Химия	3							144	126	18	6	12																										
49	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4					36	26	10	6	4																										
50	*																																							
52	П	Профессиональный учебный цикл	10	10	21		2		10	2436	1914	522	346	126	18		32																							
54	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	1	1	7				5	612	468	144	84	60																										
55	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3					64	52	12	6	6																										

[illegible]

	Всего часов с учетом практик										284	130																									
#	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	1	2				1	166	122	44	44															
#	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента												6						44	38	6	6														
#	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента												6			6	122	84	38	38																
#	МДК*																																				
#	УП*																																				
#	ПП.04.01	Производственная практика (модуль 4)											6				РП		час	90	90	нед	2	1/2	час		нед		час		нед						
#	ПП*																																				
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен										6																									
#		Всего часов с учетом практик													256	134																					
#	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	1	2				1	244	200	44	44															
#	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента												6			6	44	38	6	6																
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента												6				200	162	38	38																
#	МДК*																																				
#	УП*																																				
#	ПП.05.01	Производственная практика (модуль 5)											6				РП		час	90	90	нед	2	1/2	час		нед		час		нед						
#	ПП*																																				
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен										6																									
#		Всего часов с учетом практик													334	134																					
#	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала										1	1	1		1	1	216	158	58	42			16													
#	МДК.06.01	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала												6		6	6	216	158	58	42			16													
#	МДК*																																				
#	УП*																																				
#	ПП.06.01	Производственная практика (модуль 6)											6				РП		час	60	60	нед	1	2/3	час		нед		час		нед						
#	ПП*																																				
#	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен										6																									
#		Всего часов с учетом практик													276	118																					
#	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)										1	1	1				238	208	30	12	18															
#	МДК.07.01.01	Выполнение работ по рабочей профессии Повар												4				238	208	30	12	18															
#	МДК*																																				
#	УП*																																				
#	ПП.07.01	Производственная практика (модуль 7)											4				РП		час	120	120	нед	3	1/3	час		нед		час		нед						
#	ПП*																																				
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен										4																									
#		Всего часов с учетом практик													358	150																					
#	ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (кондитер)										1	1	1				212	172	40	22	18															
#	МДК.08.01	Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер												4				212	172	40	22	18															
#	МДК*																																				

УП*																																																		
ПП.08.01	Производственная практика (модуль 8)		4					РП		час	120		120	нед	3		1/3		час		нед					час		нед																						
ПП*																																																		
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																																
	Всего часов с учетом практик																											332		160																				
ПМ.09	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд кухонь мира учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	1	1					1		164	124	40	40																																				
МДК.09.01	Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд кухонь мира		5						5		164	124	40	40																																				
МДК*																																																		
УП*																																																		
ПП.09.01	Производственная практика (модуль 9)		5					РП		час	120		120	нед	3		1/3		час		нед					час		нед																						
ПП*																																																		
ПМ.09.ЭК	Квалификационный экзамен	5																																																
	Всего часов с учетом практик																											284		160																				
ПМ*																																																		
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики									час	900		900	нед	25		час			нед				час			нед																							
	Учебная практика									час	90		90	нед	2 1/2		час			нед				час			нед																							
	Концентрированная									час	90		90	нед	2 1/2		час			нед				час			нед																							
	Распределенная									час				нед			час			нед				час			нед																							
	Производственная (по профилю специальности) практика									час	810		810	нед	22 1/2		час			нед				час			нед																							
	Концентрированная									час	810		810	нед	22 1/2		час			нед				час			нед																							
	Распределенная									час				нед			час			нед				час			нед																							
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ)							РП		час	144		144	нед	4			час			нед				час			нед																						
	Государственная итоговая аттестация									час	216		216	нед	6			час			нед				час			нед																						
	Подготовка выпускной квалификационной работы									час	144		144	нед	4			час			нед				час			нед																						
	Защита выпускной квалификационной работы									час	72		72	нед	2			час			нед				час			нед																						
	Подготовка к государственному экзамену									час				нед			час			нед				час			нед																							
	Проведение государственных экзаменов									час				нед			час			нед				час			нед																							
	Консультации на каждого обучающегося в учебном году																																																	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	14	10	45		2		15		4680	3720	960	530	380	18		32		670	510	160	48	112				806	646	160	58	102																			
	Экзамены (без учета физ. культуры)																		1											2																				
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																	
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		4											6																				
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																	
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																	
	Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																																																	
	Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																																																	

[illegible]

[illegible]

