

Министерство образования и молодежной политики  
области

Владимирской



Утверждаю

Директор колледжа

Лопухов Д.В.

31.08.2023

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ "Никологорский  
аграрно-промышленный колледж"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

основное общее образование

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 19.12.2016

№ 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



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	формы промежуточной аттестации	Объем ОП	Учебная нагрузка обучающихся								Распределение обязательной аудиторной нагрузки										
				обязательная аудиторная					промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			
				самост. работа	всего во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.				1 семестр	2 семестр	итого за 1 курс	3 семестр	4 семестр	итого за 2 курс	5 семестр	6 семестр	итого за 3 курс	7 семестр	8 семестр		
						Лекции, уроки	Практические занятия	Л/р													курсовое проектирование	консультации
<b>ОП</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>		<b>1476</b>	<b>32</b>	<b>1444</b>	<b>538</b>	<b>894</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>612</b>	<b>660</b>	<b>1272</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОД</b>	<b>Обязательные дисциплины</b>		<b>1476</b>	<b>32</b>	<b>1444</b>	<b>538</b>	<b>894</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>36</b>	<b>612</b>	<b>660</b>	<b>1272</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОД.01	Русский язык	Э	72		72	22	50				6	36	36	72			0					
ОД.02	Литература	д/з	108		108	72	36					36	36	72	36		36					
ОД.03	История	д/з	136		136	108	28					36	64	100	36		36					
ОД.04	Обществознание	д/з	72		72	36	36					36	36	72			0					
ОД.05	География	д/з	72		72	36	36					36	36	72			0					
ОД.06	Иностранный язык	Э	144		144	38	106				6	36	62	98	46		46					
ОД.07	Математика	д/з	232		232	32	200					102	84	186	46		46					
ОД.08	Информатика	Э	144		144	24	114			6	12	72	72	144			0					
ОД.09	Физическая культура	д/з	72		72		72					36	36	72			0					
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	д/з	68		68	30	38					30	38	68			0					
ОД.11	Физика	д/з	108		108	36	72					36	32	68	40		40					
ОД.12	Химия	Э	144		144	72	66			6	12	72	72	144			0					
ОД.13	Биология	д/з	72		72	32	40					36	36	72			0					
*	Индивидуальный проект		32	32								12	20	32			0					
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>		<b>4104</b>	<b>252</b>	<b>3852</b>	<b>1062</b>	<b>2644</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>408</b>	<b>864</b>	<b>1272</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>1512</b>	<b>612</b>	<b>540</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>470</b>	<b>22</b>	<b>448</b>	<b>80</b>	<b>368</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>36</b>	<b>142</b>	<b>178</b>	<b>160</b>	<b>64</b>	<b>224</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	з	32		32	20	12						32	32			0					
ОГСЭ.02	История	д/з	68	4	64	44	20							0	68	68						
ОГСЭ.03	Психология общения	з	36		36	16	20						36	36			0					
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	д/з	168	18	150		150							0	30	30	74	64	138			
ОГСЭ.05	Физическая культура	д/з	166		166		166							0	36	44	80	86		86		
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>208</b>	<b>10</b>	<b>198</b>	<b>76</b>	<b>122</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>72</b>	<b>104</b>	<b>176</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	д/з	72		72	20	52							0	72	72						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	з	32		32	10	22							0	32	32						
ЕН.03	Экология	з	32		32	16	16						32	32			0					
ЕН.04	Химия	д/з	72	10	62	30	32							0	72	72						
<b>ОП 00.</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>706</b>	<b>36</b>	<b>670</b>	<b>370</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>324</b>	<b>192</b>	<b>62</b>	<b>254</b>	<b>60</b>	<b>0</b>

ОП 01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	д/з	64		64	44	20								64	64						
ОП 02.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	д/з	90	10	80	60	20								90	90						
ОП 03.	Техническое оснащение организаций питания	д/з	60		60	40	20								60	60						
ОП 04.	Организация обслуживания	д/з	60		60	30	30								0			0	60			
ОП 05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	з	36	10	26	16	10								36	36			0			
ОП 06.	Правовые основы профессиональной деятельности	з	42	6	36	16	20								42	42			0			
ОП 07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	д/з	80		80	30	50								0	50	30	80				
ОП 08.	Охрана труда	з	32		32	22	10								0	32		32				
ОП 09.	Безопасность жизнедеятельности	д/з	68		68	38	30								0	36	32	68				
ОП 10.	Основы финансовой грамотности	з	36		36	16	20				36	36			0							
ОП 11.	Основы предпринимательства и бизнеса	з	42	10	32	12	20								0	42		42				
ОП 12.	Особенности национальной и зарубежной кухни	д/з	32		32	22	10								32	32						
ОП 13.	Экспертиза продуктов общественного питания	д/з	32		32	12	20				32	32			0							
ОП 14.	АРТ-визаж и карвинг в кулинарии	з	32		32	12	20								0	32		32				
	<b>Профессиональный цикл (ВЧ-998 ч.)</b>		<b>2720</b>	<b>184</b>	<b>2536</b>	<b>536</b>	<b>1854</b>	<b>0</b>	<b>50</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>294</b>	<b>594</b>	<b>260</b>	<b>774</b>	<b>1034</b>	<b>552</b>	<b>540</b>
<b>ПМ 00.</b>	<b>Профессиональные модули</b>																					
<b>ПМ 01.</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>300</b>	<b>12</b>	<b>288</b>	<b>80</b>	<b>196</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 01.01.	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	д/з	<b>78</b>	6	72	40	26			6					78		78					
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>78</b>	6	72	40	26			6					78		78					
УП 01.	Учебная практика	д/з	<b>72</b>		72		72								72		72					
ПП 01.	Производственная практика	д/з	<b>72</b>		72		72								72		72					
	Экзамен по модулю	э	<b>6</b>		6					6					6		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		664	30	634	130	462	0	30	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	256	408
МДК 02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	д/з	156	20	136	60	70			6											116	40
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		184	10	174	70	68		30	6												140
УП 02.	Учебная практика	д/з	180		180		180															180
ПП 02.	Производственная практика	д/з	144		144		144															144
	Экзамен по модулю	э	6		6				6													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		192	12	180	48	108	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	192	0	192	0	0
МДК 03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	д/з	42	6	36	14	10			12								42		42		
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		78	6	72	34	26			12								78		78		
УП 03.	Учебная практика	д/з	36		36		36											36		36		
ПП 03.	Производственная практика	д/з	36		36		36											36		36		
	Экзамен по модулю	э	6		6													6		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		402	38	364	70	262	0	20	12	0	0	0	0	0	0	0	68	334	402	0	0	
МДК 04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	д/з	78	18	60	34	20			6									78	78			
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков		108	20	88	36	26			20	6								68	40	108		
УП 04.	Учебная практика	д/з	144		144		144													144	144		
ПП 04.	Производственная практика	д/з	72		72		72													72	72		
	Экзамен по модулю	э	6		6					6											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		294	30	264	68	184	0	0	12	0	0	0	0	0	294	294	0	0	0	0	0	
МДК 05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	д/з	78	18	60	34	20			6						78	78						
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий		72	12	60	34	20			6						72	72						
УП 05.01.	Учебная практика	д/з	108		108		108									108	108						
ПП 05.01.	Производственная практика	д/з	36		36		36									36	36						
	Экзамен по модулю	э	6		6					6						6	6						

<b>ПМ 06.</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>132</b>	<b>20</b>	<b>112</b>	<b>18</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	
МДК 06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	д/з	<b>60</b>	20	40	18	16			6												60	
УП 06.	Учебная практика	д/з	<b>36</b>		36		36															36	
ПП 06.	Производственная практика	д/з	<b>36</b>		36		36															36	
<b>ПМ 07.</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)</b>		<b>440</b>	<b>42</b>	<b>398</b>	<b>76</b>	<b>310</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>440</b>	<b>440</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК 07.01.	Выполнение работ по профессии повар	д/з	<b>114</b>	22	92	46	40			6										114	114		0
МДК 07.02.	Выполнение работ по профессии кондитер		<b>110</b>	20	90	30	54			6										110	110		
УП 07.	Учебная практика	д/з	<b>108</b>		108		108													108	108		
ПП 07.	Производственная практика	д/з	<b>108</b>		108		108													108	108		
	Экзамен по модулю	э	<b>6</b>		6					6										6	6		
<b>ПМ 08.</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели</b>		<b>296</b>	<b>0</b>	<b>296</b>	<b>46</b>	<b>244</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>296</b>	<b>0</b>
МДК 08.01.	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели	д/з	<b>152</b>		152	46	100			6												152	
УП 08.	Учебная практика	д/з	<b>72</b>		72		72															72	
ПП 08.	Производственная практика	д/з	<b>72</b>		72		72															72	
	Экзамен по модулю	э	<b>6</b>		6					6												6	
	Преддипломная практика		<b>144</b>				144																144
	Государственная итоговая аттестация		<b>216</b>				216																216
	<b>Всего часов без с/р, ПА, консул.</b>										<b>600</b>	<b>766</b>	<b>1366</b>	<b>566</b>	<b>786</b>	<b>1352</b>	<b>560</b>	<b>744</b>	<b>1304</b>	<b>606</b>	<b>454</b>		
	<b>Всего часов без с/р</b>										<b>600</b>	<b>808</b>	<b>1408</b>	<b>590</b>	<b>804</b>	<b>1394</b>	<b>590</b>	<b>800</b>	<b>1390</b>	<b>606</b>	<b>478</b>		
	<b>С/р</b>										<b>12</b>	<b>20</b>		<b>22</b>	<b>60</b>		<b>22</b>	<b>100</b>		<b>6</b>	<b>62</b>		
	<b>Всего часов</b>										<b>612</b>	<b>828</b>		<b>612</b>	<b>864</b>		<b>612</b>	<b>900</b>		<b>612</b>	<b>540</b>		
											<b>17 нед.</b>	<b>23 нед.</b>		<b>17 нед.</b>	<b>24 нед.</b>		<b>17 нед.</b>	<b>25 нед.</b>		<b>17 нед.</b>	<b>15 нед. + 4 нед. ПДП + 6 нед. ГИА</b>		
	Часы общеоб.цикла		<b>1476</b>									3 э., 6		2э., 9 д/з.	1э., 9д/з.,		1э., 4д/з.,	2э., 9д/з.		1э., 4д/з.	1э., 6д/з.		









0

0

0

0

0

0

















