

рассмотрено и принято Методическим советом

Протокол № 5 от 10.05.2023



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Санкт-Петербургское государственное автономное образовательное учреждение "Колледж туризма и гостиничного сервиса"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код
наименование профессии*

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

1г 10м

год начала подготовки по УП

2023

профиль получаемого профессионального образования

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1										Курс 2																																		
		Экзамены					Зачеты					Курсовые работы					Контрольные работы					Другие					Максимальная					Самост.(с.р.+и.п.)					Консультации					Всего					Лекции, уроки					Пр. занятия					Семинар. занятия					Промеж. аттестация (входит в с.р.)				
		Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Максим.	Самост.	Консульт.																												
Итого час/нед.	(с учетом консультаций в период обучения по циклам)																				36										35,38										34,6										36															

ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	7	5	25						2916	40	78	1400	726	398	276	30	612	8	460	254	140	66	864	14	24	346	160	108	78	12	612	6	30						
		ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	5	7	468	6	462	226	224	12	232	4	462	226	224	12	232	4	462	226	224	12	232	4	462	226	224	12	232	4	462	226	224	12					
ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	2							72	2	70	46	24				36	2	34	22	12		36	2	36	36	24	12		180	2	178	78	88	12	20			
ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	2							72	2	70	38	20	12			36	2	34	30	4		36	2	36	36	8	16	12		36	2	34	22	12		10		
ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	2							72	2	70	46	24				36		36	24	12		36		26	22	4												
ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	3								36		36	28	8				32		32	20	12		26		26	22	4												
ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета	1								32		32	20	12				36		36	26	10		32		32	20	12												
ОПЦ.06	Охрана труда	1								36		36	26	10				36		36	26	10		32		32	20	12												
ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2								36		36	36					18		18	18			18		18	18													
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	2								36		36	18	18				24		24	16	8		16		16	16													
ОПЦ.09	Физическая культура	12	3							40		40	40					14		14	14			16		16	16													
ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности	4								36		36	4	32				36		36	4	32		26		26	22	4												
ПЦ	Профессиональный цикл	7	18							2448	34	78	938	500	174	264	30	380	4	232	116	50	66	684	12	24	168	82	20	66	12	592	6	30						
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	4							270	4	16	100	52	30	18	6	248	4	100	52	30	18	22		16														
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1								32		32	14	18				32		32	14	18																		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1								88	4	16	68	38	12	18		72	4	68	38	12	18	16		16														
УП.01.01	Учебная практика	1								72		72	нед	2				час		72	нед	2		час																
ПП.01.01	Производственная практика	1								72		72	нед	2				час		72	нед	2		час																
ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен	2								6								6						6																
	Всего часов по МДК									120								100																						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	4							794	12	8	300	146	40	114	6	132		132	64	20	48	662	12	8	168	82	20	66	6									
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2								32		32	16	16				32		32	16	16																		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2								288	12	8	268	130	24	114		100		100	48	4	48	188	12	8	168	82	20	66										
УП.02.01	Учебная практика	2								180		180	нед	5				час		180	нед	5		час																
ПП.02.01	Производственная практика	2								288		288	нед	8				час		288	нед	8		час																
ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен	2								6								6						6																
	Всего часов по МДК									320								300																						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	4							388	6	20	176	98	42	36	6																							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3								32		32	22	10				32		32	22	10																		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 2												Максимальная учебная нагрузка					
Семестр 3 11 (5) нед						Семестр 4 6 (16) нед						Обяз. часть	Вар. часть				
Обязательная	Лекции, уроки	Лаб. занятия	Пр. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Конкульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть
35,45							36				34						

79,01% 20,99%

390	222	84	84	6	828	12	24	204	90	66	48	12	2304	612
20	6	14			36			36	4	32			324	144
													36	36
													36	36
													36	36
10	6	4											36	
													32	
													36	
													36	
10	10												40	
													36	
													40	
													36	
370	216	70	84	6	792	12	24	168	86	34	48	12	1980	468

														270
														32
														88
					час				нед					72
					час				нед					72
														6

														570	224
														32	
														136	152
														144	36
					час				нед					252	36
					час				нед					6	

176	98	42	36	6										334	54
32	22	10												32	

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся, ч.											Семестр 1 13 (4) нед.		Семестр 2 10 (13) нед.					Распределение по курсам и семестрам											
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.т.п.)	Консультации	Обязательная в том числе			в том числе			Максим.	Самост.	Консульт.	Максим.	Самост.	Консульт.								
												Лекции, уроки	Пр. занятия	Лабо. занятия	Семинар. занятия	Промеж. аттестация	Индивид. проект							Самост.	Консульт.	Максим.	Самост.	Консульт.	Максим.	Самост.	Консульт.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		3					170	6	20	144	76	32	36									170	6	20						
УП.03.01	Учебная практика		3					72			72	нед	2										час								
ПП.03.01	Производственная практика		3					108			108	нед	3										час								
ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен	3						6							6								час		6						
	Всего часов по МДК							202			176																				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, наливков разнообразного ассортимента		3					296	2	14	130	78	22	30	6																
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, наливков		4					32			32	16	16																		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, наливков		4					114	2	14	98	62	6	30																	
УП.04.01	Учебная практика		4					72			72	нед	2										час								
ПП.04.01	Производственная практика		4					72			72	нед	2										час								
ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						6							6								час								
	Всего часов по МДК							146			130																				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		1					700	10	20	232	126	40	66	6										204	10					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4					32			32	22	10													32					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4					230	10	20	200	104	30	66												172	10				
МДК.05.03	Учебная практика																														
УП.05.01	Учебная практика		4					180			180	нед	5										час			час					
ПП.05.01	Производственная практика		4					252			252	нед	7										час			час					
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						6							6								час			час					
	Всего часов по МДК							262			232																				
	Учебная и производственная практики							1368			1368	нед	38										час			час					
	Учебная практика							576			576	нед	16										час			час					
	Концентрированная							576			576	нед	16										час			час					
	Рассредоточенная											нед											час			час					
	Производственная практика							792			792	нед	22										час			час					
	Концентрированная							792			792	нед	22										час			час					
	Рассредоточенная											нед											час			час					
	Государственная итоговая аттестация							36			36	нед	1										час			час					
	Проведение государственных экзаменов											нед											час			час					
	Защита выпускной квалификационной работы							36			36	нед	1									час			час						
КОНСУЛЬТАЦИИ по О																															
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																															
78																															
7	5	25					2952	40	78	1400	726	398	276	30	612	8	460	254	140	66	864	14	24	346	160	108	78	12	612	6	30
Экзамены (без учета физ. культуры)																															
Зачеты (без учета физ. культуры)																															
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																															
2																															
2																															

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 2												Максимальная учебная нагрузка						
Семестр 3 11 (5) нед						Семестр 4 6 (16) нед						Обяз. часть	Вар. часть					
в том числе			в том числе			в том числе			в том числе			Лекции, пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Проект. аттестация	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть
Лекции, пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Проект. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Проект. аттестация	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть			
144	76	32	36											116	54			
72 нед	2				час				нед					72				
108 нед	3				час				нед					108				
														6				
					296	2	14	130	78	22	30			6	260	36		
					32			32	16	16					32			
					114	2	14	98	62	6	30				78	36		
					час			72	нед	2				72				
					час			72	нед	2				72				
					6									6				
194	118	28	48											546	154			
32	22	10												32				
162	96	18	48											148	82			
					58	10	10	38	8	12	18							
					час			180	нед	5				108	72			
					час			252	нед	7				252				
					6									6				
180				5				576						16				
72				2				252						7				
72				2				252						7				
108				3				324						9				
108				3				324						9				
								36										
								36						36				
30																		
24																		
390	222	84	84	6	864	12	24	204	90	66	48	12		2340	612			
1																		
3																		
1																		
5																		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

		Курс 2		Максимальная учебная нагрузка	
		Семестр 3		Семестр 4	
		11 (5) нед.		6 (16) нед.	
		в том числе		в том числе	
		Лекции, уроки Пр. занятия лаб. занятия Семинар, занятия		Лекции, уроки Пр. занятия лаб. занятия Семинар, занятия	
		Обязательная		Обязательная	
		проект		проект	
		Индивид. аттестация		Индивид. аттестация	
		Промежут. занятия		Промежут. занятия	
		Самост.		Самост.	
		Максим.		Максим.	
		Консульт.		Консульт.	
		Обязательная		Обязательная	
		Вар. часть		Вар. часть	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
			▼	▼	▼	▼
1	Диф. зач Комплексный диф. зачет	1	[1]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	▼	☒
			[1]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒
2	Диф. зач Комплексный диф. зачет	1	[1]	УП.01.01 Учебная практика	▼	☒
			[1]	ПП.01.01 Производственная практика	▼	☒
3	Диф. зач Комплексный диф. зачет	2	[2]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒
			[2]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒
4	Диф. зач Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.02.01 Учебная практика	▼	☒
			[2]	ПП.02.01 Производственная практика	▼	☒
5	Диф. зач Комплексный диф. зачет	3	[3]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒
			[3]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒
6	Диф. зач Комплексный диф. зачет	3	[3]	УП.03.01 Учебная практика	▼	☒
			[3]	ПП.03.01 Производственная практика	▼	☒
7	Экз Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	▼	☒
			[4]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	▼	☒
8	Диф. зач Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	☒
			[4]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	▼	☒
9	Диф. зач Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	▼	☒
			[2]	ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров	▼	☒