

Комитет по образованию Санкт-Петербурга

Утверждаю

Директор  
Антонова Светлана Александровна

Рассмотрено и принято на Методическом совете

Протокол № 5 от 12.05.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

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

*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 09.12.2016 № 1565



Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля				Итого акад. часов				Объем ОП				Семестр 1						Семестр 2								
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С прер.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ
<b>ОП. ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>																													
<b>СО. Среднее общее образование</b>																													
	БД	Базовые дисциплины																											
	ПД	Профильные дисциплины																											
	ПОО	Предлагаемые ОО	12		22222	22222				1080	1060																		
	БД	Базовые дисциплины								90	82																		
	БД.01	Русский язык	1						108	108	108																		
	БД.02	Литература			2				72	72	72																		
	БД.03	Иностранный язык			2				232	232	220																		
	БД.04	Математика	2						100	100	100																		
	БД.05	Информатика			2				120	120	120																		
	БД.06	История			2				98	98	98																		
	БД.07	Физика			2				60	60	60																		
	БД.08	Биология			2				60	60	60																		
	БД.09	География			2				72	72	72																		
	БД.10	Физическая культура			2				68	68	68																		
	БД.11	Основы безопасности жизнедеятельности			2				364	364	342																		
	ПД	Профильные дисциплины	2222																										
	ПД.01	Химия	2						118	118	108																		
	ПД.02	Обществознание	2						104	104	94																		
	ПД.03	Экономика	2						74	74	72																		
	ПД.04	Право	2						68	68	68																		
	ИП	Индивидуальный проект			1				32	32	32																		
	ИП.01	Индивидуальный проект			1				4464	4464	4232																		
<b>ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>																													
<b>ОГСЭ.03.01. Общественно-экономический учебный цикл</b>																													
	ОГСЭ.01	Основы философии							34	34	34																		
	ОГСЭ.02	История				3			36	36	34																		
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности							178	178	164																		
	ОГСЭ.04	Физическая культура							176	176	170																		
	ОГСЭ.05	Психология общения							32	32	30																		
<b>ЕН. Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>																													
	ЕН.01	Химия							146	146	144																		
	ЕН.02	Экологические основы природопользования							36	36	34																		
<b>ОПЦ. Общепрофессиональный цикл</b>																													
	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена							66	66	60																		
	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			4*				101	101	92																		
	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4*				69	69	60																		
	ОПЦ.04	Организация обслуживания							148	148	138																		
	ОПЦ.05	Экономика, менеджмент и маркетинг							108	108	92																		
	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности							32	32	30																		

Курс 3																														
Семестр 3					Семестр 4					Семестр 5					Семестр 6															
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ							
612	304	102	184		4	18		864	156	48	586	16	42	4	12	612	144	108	324		14	10	12	900	174	62	626	12	8	18
132	30		98		4		66				64		2			54			54						34	30	4			
36	30		4			2										26			26						22		20			2
66			64			2		38			36		2			28			28						20		20			
30			30					28			28																			
72	54	18					74	54	18				2												36	32	2			2
72	54	18					74	54	18				2												36	32	2			2
152	86		60			6	152	80		54		12			6	48	12	36							138	46	8	76	4	4
32	18		12			2	34	16		14		4																		
50	32		16			2	51	30		14		4			3															
34	20		12			2	35	16		12		4			3										58	18	8	28		4

Закрепленная кафедра															
Итого	Семестр 7					Семестр 8					ПАТТ	СР	Контс	Код	Наименование
	Лек	Лаб	Пр	КРП	Контс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр					
612	80	62	434	18	18	864	172	634	16	12	12	18	18		
56			48	2	6	72	26	38				2	6		
26			18	2	6										
30			30			40		34							6
						32	26	4				2			
90	14	32	38	6		184	108	54	8	8	6	6			
90	14	32	38	6		108	54	38	8	2	6	6			
						32	26	4				2			

План Учебный план ППС3 СПО '43.02.15 Поварское и конд. дело\_9кл. 2023.rlx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля			Итого акад. часов							Объём ОП						
			Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ
			Курс 1	Курс 2	Курс 3														
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	96	92	4	96	92	4	96	92	4	96	92	4	96	92	4	96
+	ОПЦ.08	Охрана труда	6	32	32	4	32	32	4	32	32	4	32	32	4	32	32	4	32
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	8	68	68	4	68	68	4	68	68	4	68	68	4	68	68	4	68
+	ОПЦ.10	Основы финансовой грамотности	8	44	40	4	44	40	4	44	40	4	44	40	4	44	40	4	44
			2846	2846	2702	26	54	1672	1174										
<b>ПЦ.Профессиональный цикл</b>																			
+	ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4	444			304	288	2	6	244	60							
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	118	108	2	118	108	2	94	24								
+	УП.01.01	Учебная практика	4*	72	72		72	72		72	36								
+	ПП.01.01	Производственная практика	4*	108	108		108	108		72	36								
+	ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен	4	6	6		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	555	55	4	632	588	10	12	272	360								
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*	34	34		34	34		34	16	216							
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*	4	232	194	10	6	16	216									
+	УП.02.01	Учебная практика	5*	108	108		108	108		72	36								
+	ПП.02.01	Производственная практика	5*	252	252		252	252		144	108								
+	ПМ.02.ЭК	Производственная практика Демонстрационный экзамен	5	6	6		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 форма обслуживания	666	66	406	372	4	12	190	216									
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*	32	32		32	32		32	8	108							
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*	116	88	4	6	8	108										
+	УП.03.01	Учебная практика	6*	72	72		72	72		36	36								
+	ПП.03.01	Производственная практика	6	180	180		180	180		108	72								
+	ПМ.03.ЭК	Производственная практика Демонстрационный экзамен	6	6	6		6	6		6	6								



Закрепленная кафедра																	
Семестр 7						Семестр 8						Курс 4					
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Код	Наименование
466	66	30	348		10		12	392	38		326	16	4	2	6		
								44	28		12		4				

\* формы контроля, используемые в комплексных







Закрепленная кафедра																	
Курс 4							Семестр 8										
Семестр 7			Семестр 8				Семестр 8				Семестр 8						
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Код	Наименование
251	40	18	190		7		6										
75	40	18	10		7												
72			72														
108			108				6										
6																	
33	16		14		3			248	38		182	16	4	2	6		
33	16		14		3			60	24		14	16	4	2			
								42			42						
								32	14		18						
								108			108						
								6							6		
172	10	12	144				6										
22	10	12															
72																	
72																	
6																	
								144			144						
								216			216						

\* формы контроля, используемые в комплексных





План Учебный план ППС3 СПО '43.02.15 Поварское и конд. дело\_экл. 2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

Закрепленная кафедра

Курс 4																	
Семестр 7							Семестр 8										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАТТ	Код	Наименование
								144			144						
								72			72						

**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Экз	4	[4]	ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	▼	☒
			[4]	ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания	▼	☒
2	Диф. зач	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика	▼	☒
			[4]	ПП.01.01 Производственная практика	▼	☒
3	Экз	5	[5]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒
			[5]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒
4	Диф. зач	5	[5]	УП.02.01 Учебная практика	▼	☒
			[5]	ПП.02.01 Производственная практика	▼	☒
5	Экз	6	[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒
			[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒
6	Диф. зач	6	[6]	ПП.03.01 Производственная практика	▼	☒
			[6]	УП.03.01 Учебная практика	▼	☒
7	Диф. зач	7	[7]	ПП.04.01 Производственная практика	▼	☒
			[7]	УП.04.01 Учебная практика	▼	☒
8	Диф. зач	6	[6]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	☒
			[6]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	☒
9	Диф. зач	6	[6]	ПП.05.01 Производственная практика	▼	☒
			[6]	УП.05.01 Учебная практика	▼	☒
10	Диф. зач	8	[8]	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	▼	☒
			[8]	МДК.06.02 Возможности использования программного обеспечения в организация питания	▼	☒
11	Диф. зач	7	[7]	ПП.07.01 Производственная практика	▼	☒
			[7]	УП.07.01 Учебная практика	▼	☒
12	Диф. зач	6	[6]	МДК.07.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации основных горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий и напитков	▼	☒
			[6]	МДК.07.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	▼	☒
13	Диф. зач	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒

**СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
			[7]	МДК.07.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации основных горячих, холодных, сладких блюд, кулинарных изделий и напитков
				▼
				☒