

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



УТВЕРЖДЕН

Директор ГБПОУ ЛРМК

М. Н. Тарасенко

«28» июня 2022 г.

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
в том числе	17 неделя	23 неделя	16 неделя	19 неделя	12 неделя	16 недели	12 неделя					11 неделя															
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	1404	585	799	20	0	0	0	72	540	672	1212	192	0	192						
	Общеобразовательные учебные дисциплины					1476	0	1404	585	799	20	0	0	0	72	540	672	1212	192	0	192						
ОУД.01	Русский язык	3		1*,2*		117		117	59	59					24	30	49	79	38		38						
ОУД.02	Литература			2,3*		144		144	72	72					34	66	100	44			44						
ОУД.03	Родной язык			2*		48		48	24	24						48	48				0						
ОУД.04	Иностранный язык			2*		117		117	27	90					50	67	117				0						
ОУД.05	Математика	2		1*		168		168	84	84					24	93	75	168			0						
ОУД.06	История (у)			2,3*		189		189	95	95					70	45	115	74			74						
ОУД.07	Физическая культура			2*		117		117	12	105					50	67	117				0						
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2*		70		70	35	35					34	36	70				0						
ОУД.09	Астрономия			2,3*		72		72	36	36						36	36	36	36		36						
ОУД.10	Информатика (у)	2		1		100		100	10	90					24	50	50	100			0						
ОУД.11	Экономика (у)			2*		121		121	72	49					71	50	121				0						
ОУД.12	Естествознание			2*		121		121	61	61					58	63	121				0						
ИП.01	Индивидуальный проект				2*	20		20			20					20	20				0						
	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ					4104	312	2532	1087	1425	20	0	0	0	180	72	84	156	198	528	726	384	508	892	408	350	758
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл					621	65	556	151	405	0	0	0	0	0	36	0	36	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	22	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	22	46	
ОГСЭ.05	Психология общения			7		86	10	76	39	37						0					0		76		76		
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности			1		36		36	17	19					36		36				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						
ЕН.02	Экологические основы природопользования			5		41	5	36	18	18						0				36		36					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл					840	92	736	369	367	0	0	0	0	12	36	32	68	36	72	108	120	156	276	140	144	284
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			2		77	9	68	35	33					36	32	68			0		0					0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				81	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		41	5	36	18	18							0			0		0			36	36	
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					2441	133	1060	477	563	20	0	0	0	168	0	52	52	74	214	288	180	288	468	144	108	252

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4***				344	20	156	65	91	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*		81	9	72	30	42					12			0		72	72			0			0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4*		95	11	84	35	49					12			0		84	84			0			0
УП.01	Учебная практика			4*		72							72					0		72	72			0			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*		72							72					0		72	72			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***				371	23	180	84	76	20	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	180	0	180	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*		81	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*		122	14	108	54	34	20				12			0		0	108			108			0
УП.02	Учебная практика			5*		72							72					0		0	72			72			0
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)			5*		72							72					0		0	72			72			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*		81	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*		81	9	72	30	42					12			0		0			72	72			0
УП.03	Учебная практика			6*		72							72					0		0			72	72			0
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)			6*		72							72					0		0			72	72			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*		81	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*		81	9	72	36	36					12			0		0			72	72			0
УП.04	Учебная практика (концентрировано)			6*		72							72					0		0			72	72			0
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)			6*		72							72					0		0			72	72			0

