

**ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КОЛЛЕДЖ «ДОБРАЯ ШКОЛА НА СОЛЬБЕ»**

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
ЧПОУ колледж
«Добрая школа на Сольбе»
от «31» августа 2020г.
протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ колледж
«Добрая школа на Сольбе»
Гажу Е.М.
«31» августа 2020г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки очной формы обучения
квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу
на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев

м. Сольба

Индекс	Уровень	Наименование	Объём образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам								
			Формы промежуточной аттестации	Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Сам работа	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Занятия по дисциплинам в МДК			Практика	ПА		17 н	22 н	13 н	17 н	12 н	19 н	13 н	8 н
					Всего по УД/МДК	в. т. ч. лаб. и практ. занятия	в. т. ч. курсовая работа											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
0.00		Общеобразовательный цикл	ДЗ/Э	1476	1404	506				72	612	792						
ОД. 01	Б	Русский язык	Э	82	78	20				4	34	44						
ОД. 02	Б	Литература	ДЗ	119	117	20				16	51	66						
ОД. 03	Б	Родной язык	ДЗ	39	39	8				4	17	22						
ОД. 04	Б	Иностранный язык	ДЗ	121	117	117				10	51	66						
ОД. 05	Б	История	ДЗ	119	117	22				4	51	66						
ОД. 06	Б	Физическая культура	ДЗ	119	117	113					51	66						
ОД. 07	Б	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	72	70	10					34	36						
ОД. 08	Б	Астрономия	ДЗ	41	39	8					17	22						
ОД. 09	Б	Информатика	ДЗ	88	86	65					34	52						
ОД. 10	Б	Обществознание (включая экономику и право)	Э	121	117	20				4	51	66						
ОД. 11	Б	Математика	Э	238	234	54				14	102	132						
ОД. 12	Б	Естествознание	ДЗ	201	195	37				12	85	110						
		Основы исследовательской и проектной деятельности	ДЗ	80	78	6				4	34	44						
ОГСЭ.00		Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		500	486	312			20	14			104	119	96	76	78	64
ОГСЭ.01		Основы философии	ДЗ	50	48	0			2	2					48			
ОГСЭ.02		История	Э	54	52	0			2	2			52					

ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	174	164	162			2	10			26	34	24	38	26	16
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	164	164	150			12				26	34	24	38	26	16
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	58	58	0			2								26	32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		199	199	36			4				65	34	24	76		
ЕН.01	Химия	Э	160	160	36			2				26	34	24	76		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	39	39				2				39					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		760	730	311			18	30			156	306	84	152		32
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	96	90	32			2	6			39	51				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	Э	109	103	34			2	6			52	51				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	96	90	34			2	6			39	51				
ОП.04	Организация обслуживания	Э	118	112	34			2	6					36	76		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	102	96	42			2	6				34	24	38		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	32	32	5			2									32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	96	96	72			2					34	24	38		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	34	34	10			2					34				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	77	77	48			2				26	51				
ПМ.00	Профессиональный цикл		2272	1233	218	32	972		97								
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		264	120	20		144	2				52	68				

ПМ.06	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков сложного ассортимента старинной русской, монастырской, постной и православной кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		266	194	48	16	72								130	64
МДК.06.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, холодных блюд и закусок, десертов, напитков старинной русской, монастырской, постной и православной кухни сложного ассортимента		52	52	6										52	
МДК.06.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных и мучных изделий, закусок ассортимента старинной русской, монастырской, постной кухни.		142	142	42	16									78	64
УП.06	Учебная практика		72				72								72	
ПМ.06. Э	Экзамен по модулю															
ПМ 07	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		193	100	42	16	36			57					52	48
МДК.07.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		157	100	42	16				57					52	48
ПП. 07	Производственная практика	ДЗ	36				36									36
ПМ. 07. Э	Экзамен по модулю	Э														
ПМ.08	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)		361	249			72			40			60	76	65	48
МДК.08.01	Организация работы повара	Э	249	249						40			60	76	65	48

УП.08	Учебная практика	ДЗ															
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	72				72										72
ПМ.08.	Экзамен по модулю	Э															
ОБ.00	Основы богословия		334	334						26	34	72	114	26	32		
ОБ.01	Церковнославянский язык	Э	30	30						13	17						
ОБ.02	Катехизис	ДЗ	26	26						26							
ОБ.03	Нравственное богословие	ДЗ	34	34							34						
ОБ.04	Церковный устав	ДЗ	74	74								36	38				
ОБ.05	История христианской церкви	ДЗ	36	36								36					
ОБ.06	История РПЦ	ДЗ	38	38									38				
ОБ.07	Ветхий завет	ДЗ	38	38									38				
ОБ.08	Новый завет	ДЗ	58	58											26	32	
ПДП	Преддипломная практика		144				144										
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216														
	ИТОГО по ФГОС			4464						468	612	432	684	648	288		
	УП									144	0	36	72	36	72		
	ПП									0	216	108	108	72	108		
	ВСЕГО по ОПОП			5940						612	828	576	864	756	468		
	ДЗ									7	5	5	3	6	3		
	Э									1	2/2пм	2	5/2пм	2	3		