

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА»

*План рассмотрен и принят на Методическом совете
Протокол № 3 от 29.02.2024*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего
профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования по ОП: 1 г. 10 м.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1569 от 09.12.2016

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

Виды деятельности

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПланСвод Учебный план ППКРС СПО '430109_PC_11_2024.rlx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра					
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование			
Считать в плане	Индекс	Наименование																					
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ													0%	0%									
+	ОДБ	Базовые дисциплины																					
+	ОДП	Профильные дисциплины																					
+	ПОО	Предлагаемые ОО																					
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	2804	2804	40	30		2340	612	612	864	612	864					
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						468	468	462	462	6			324	144	232	180	20	36					
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2	72	72	70	70	2			36	36	36	36			3	Ресторанный сервис			
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2*	72	72	70	70	2			36	36	36	36			3	Ресторанный сервис			
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2*	72	72	70	70	2			36	36	36	36			3	Ресторанный сервис			
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			3	36	36	36	36				36			26	10		3	Ресторанный сервис			
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета		1		32	32	32	32				32		32				3	Ресторанный сервис			
+	ОПЦ.06	Охрана труда		1		36	36	36	36				36		36				3	Ресторанный сервис			
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			2	36	36	36	36				36		18	18			3	Ресторанный сервис			
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			2	36	36	36	36				36		24	12			3	Ресторанный сервис			
+	ОПЦ.09	Физическая культура		12	3	40	40	40	40				40		14	16	10		3	Ресторанный сервис			
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности		4		36	36	36	36					36			36		3	Ресторанный сервис			
ПЦ.Профессиональный цикл						2448	2448	2306	2306	34	30		1980	468	380	684	592	792					
+	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		1111	270	270	244	244	4	6		270		248	22			3	Ресторанный сервис			
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1*	32	32	32	32				32		32				3	Ресторанный сервис			
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1*	88	88	68	68	4			88		72	16			3	Ресторанный сервис			
+	УП.01.01	Учебная практика			1*	72	72	72	72				72		72				3	Ресторанный сервис			
+	ПП.01.01	Производственная практика			1*	72	72	72	72				72		72				3	Ресторанный сервис			
+	ПМ.01.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	2			6	6				6		6			6							
+	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		2222	794	794	768	768	12	6		570	224	132	662			3	Ресторанный сервис			
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2*	32	32	32	32				32		32				3	Ресторанный сервис			
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			2*	288	288	268	268	12			136	152	100	188			3	Ресторанный сервис			
+	УП.02.01	Учебная практика			2*	180	180	180	180				144	36		180			3	Ресторанный сервис			
+	ПП.02.01	Производственная практика			2*	288	288	288	288				252	36		288			3	Ресторанный сервис			
+	ПМ.02.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	2			6	6				6		6			6							
+	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		3333	388	388	356	356	6	6		334	54			388		3	Ресторанный сервис			
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			3*	32	32	32	32				32			32			3	Ресторанный сервис			

ПланСвод Учебный план ППКРС СПО '430109_PC_11_2024.rlx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
			Экзамен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			3*	170	170	144	144	6			116	54			170		3	Ресторанный сервис
+	УП.03.01	Учебная практика			3*	72	72	72	72				72				72		3	Ресторанный сервис
+	ПП.03.01	Производственная практика			3*	108	108	108	108				108				108		3	Ресторанный сервис
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	3			6	6				6		6				6			
+	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	444		44	296	296	274	274	2	6		260	36			296		3	Ресторанный сервис
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4*			32	32	32	32				32				32		3	Ресторанный сервис
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4*			114	114	98	98	2			78	36			114		3	Ресторанный сервис
+	УП.04.01	Учебная практика			4	72	72	72	72				72				72		3	Ресторанный сервис
+	ПП.04.01	Производственная практика			4	72	72	72	72				72				72		3	Ресторанный сервис
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	4			6	6				6		6				6			
+	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4		4444	700	700	664	664	10	6		546	154			204	496	3	Ресторанный сервис
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4*			32	32	32	32				32			32		3	Ресторанный сервис	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4*			230	230	200	200	10			148	82			172	58	3	Ресторанный сервис
+	МДК.05.03	Учебная практика																	3	Ресторанный сервис
+	УП.05.01	Учебная практика			4	180	180	180	180				108	72			180		3	Ресторанный сервис
+	ПП.05.01	Производственная практика			4	252	252	252	252				252				252		3	Ресторанный сервис
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	4			6	6				6		6				6			
ГИА.Государственная итоговая аттестация						36	36	36	36				36				36			
+	ГИА.01	Проведение государственных экзаменов																	3	Ресторанный сервис
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы				36	36	36	36				36				36		3	Ресторанный сервис

План Учебный план ППКРС СПО '430109_PC_11_2024.rlx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

		Формы пром. атт.			Итого акад. часов										Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																
+	ОДБ	Базовые дисциплины													0%	0%
+	ОДП	Профильные дисциплины														
+	ПОО	Предлагаемые ОО														
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						2952	2952	2804	726	276	1802	40	78	30	2340	612
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						468	468	462	226	12	224	6			324	144
+	ОПЦ.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			2	72	72	70	46		24	2			36	36
+	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2*	72	72	70	38	12	20	2			36	36
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2*	72	72	70	46		24	2			36	36
+	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			3	36	36	36	28		8				36	
+	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета		1		32	32	32	20		12				32	
+	ОПЦ.06	Охрана труда		1		36	36	36	26		10				36	
+	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			2	36	36	36			36				36	
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			2	36	36	36	18		18				36	
+	ОПЦ.09	Физическая культура		12	3	40	40	40			40				40	
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательской деятельности		4		36	36	36	4		32					36
ПЦ.Профессиональный цикл						2448	2448	2306	500	264	1542	34	78	30	1980	468
+	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		1111	270	270	244	52	18	174	4	16	6	270	
+	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1*	32	32	32	14		18				32	
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1*	88	88	68	38	18	12	4	16		88	
+	УП.01.01	Учебная практика			1*	72	72	72			72				72	
+	ПП.01.01	Производственная практика			1*	72	72	72			72				72	
+	ПМ.01.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	2			6	6							6	6	
+	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	2		2222	794	794	768	146	114	508	12	8	6	570	224
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч			2*	32	32	32	16		16				32	
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч			2*	288	288	268	130	114	24	12	8		136	152
+	УП.02.01	Учебная практика			2*	180	180	180			180				144	36
+	ПП.02.01	Производственная практика			2*	288	288	288			288				252	36
+	ПМ.02.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	2			6	6							6	6	
+	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	3		3333	388	388	356	98	36	222	6	20	6	334	54
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч			3*	32	32	32	22		10				32	

План Учебный план ППКРС СПО '430109_РС_11_2024.rlx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

Курс 1														Курс 2														Закрепленная кафедра		
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Код	Наименование	
Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	ПАТТ			
612	254	66	284	8			864	160	78	576	14	24	12	612	222	84	264	6	30	6	864	90	48	678	12	24	12			
232	138		90	4			180	78	12	88	2			20	6		14				36	4		32						
36	22		12	2			36	24		12																		3	Ресторанный сервис	
36	30		4	2			36	8	12	16																		3	Ресторанный сервис	
36	24		12				36	22		12	2																	3	Ресторанный сервис	
							26	22		4				10	6		4											3	Ресторанный сервис	
32	20		12																									3	Ресторанный сервис	
36	26		10																									3	Ресторанный сервис	
18			18				18			18																		3	Ресторанный сервис	
24	16		8				12	2		10																		3	Ресторанный сервис	
14			14				16			16				10			10											3	Ресторанный сервис	
																					36	4		32				3	Ресторанный сервис	
380	116	66	194	4			684	82	66	488	12	24	12	592	216	84	250	6	30	6	792	86	48	610	12	24	12			
248	52	18	174	4			22					16	6															3	Ресторанный сервис	
32	14		18																									3	Ресторанный сервис	
72	38	18	12	4			16					16																3	Ресторанный сервис	
72			72																									3	Ресторанный сервис	
72			72																									3	Ресторанный сервис	
							6						6																	
132	64	48	20				662	82	66	488	12	8	6															3	Ресторанный сервис	
32	16		16																									3	Ресторанный сервис	
100	48	48	4				188	82	66	20	12	8																3	Ресторанный сервис	
							180			180																		3	Ресторанный сервис	
							288			288																		3	Ресторанный сервис	
							6						6																	
														388	98	36	222	6	20	6								3	Ресторанный сервис	
														32	22		10											3	Ресторанный сервис	

План Учебный план ППКРС СПО '430109_PC_11_2024.rlx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.			Итого акад. часов									Объём ОП	
			Экзамен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть
Считать в плане	Индекс	Наименование														
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			3*	170	170	144	76	36	32	6	20		116	54
+	УП.03.01	Учебная практика			3*	72	72	72			72				72	
+	ПП.03.01	Производственная практика			3*	108	108	108			108				108	
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	3			6	6							6	6	
+	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	444		44	296	296	274	78	30	166	2	14	6	260	36
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4*			32	32	32	16		16				32	
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4*			114	114	98	62	30	6	2	14		78	36
+	УП.04.01	Учебная практика			4	72	72	72			72				72	
+	ПП.04.01	Производственная практика			4	72	72	72			72				72	
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	4			6	6							6	6	
+	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4		4444	700	700	664	126	66	472	10	20	6	546	154
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4*	32	32	32	22		10				32	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4*	230	230	200	104	66	30	10	20		148	82
+	МДК.05.03	Учебная практика														
+	УП.05.01	Учебная практика			4	180	180	180			180				108	72
+	ПП.05.01	Производственная практика			4	252	252	252			252				252	
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	4			6	6							6	6	
ГИА. Государственная итоговая аттестация						36	36	36			36				36	
+	ГИА.01	Проведение государственных экзаменов														
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы				36	36	36			36				36	

План Учебный план ППКРС СПО '430109_РС_11_2024.rlx', код профессии 43.01.09, год начала подготовки 2024

Курс 1														Курс 2														Закрепленная кафедра	
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							Код	Наименование
Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конс	ПАТТ		
														170	76	36	32	6	20									3	Ресторанный сервис
														72			72											3	Ресторанный сервис
														108			108											3	Ресторанный сервис
														6															
																</													