

Министерство образования Рязанской области



УТВЕРЖДАЮ
Директор ФБНПОУ «Рязанский колледж имени
Героя Советского Союза Н.Н. Комарова»
Мастюкова Т.В.
«08» 2024 год

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Областного государственного бюджетного

профессионального образовательного учреждения

«Рязанский колледж имени Героя Советского Союза Н.Н. Комарова»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки

на 2024-2025 учебный год

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

**2. Сводные данные по бюджету времени по специальности
среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

| Курсы | Теоретическое обучение | | Промежуточная аттестация (нед.) | Учебная и производственная практика | | | Государственная (итоговая) аттестация | Каникулы (нед.) | Всего недель |
|---------------|------------------------|-------------|---------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|------------------------|---------------------------------------|-----------------|--------------|
| | недель | часов | | учебная | по профилю специальности | преддипломная практика | | | |
| 1 | 39 | 1404 | 2 | - | - | - | 11 | 52 | |
| 2 | 32 | 1152 | 1 | 5 | 3 | - | 11 | 52 | |
| 3 | 29 | 1044 | 2 | 5 | 6 | - | 10 | 52 | |
| 4 | 19 | 684 | 2 | 4 | 6 | 4 | 2 | 43 | |
| ИТОГО: | 119 | 4284 | 7 | 14 | 15 | 4 | 34 | 199 | |

3. План учебного процесса образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики | Экзамен | Форма промежуточной аттестации | Дифференцированный зачет | Объём образовательной нагрузки | Самостоятельная учебная работа | Учебная нагрузка обучающихся(час) | | | | | | | | | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам | | | | | | | |
|----------|---|----------|--------------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|---------------|--------------------------------------|-----------------|-------------|--------------|--------------------------|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---|---------------------------------|---|--------|--|--------|--|--|
| | | | | | | | Во взаимодействии с преподавателем | | Нагрузка на учебные дисциплины и МДК | | В том числе | | Практика | | Консультации | | Промежуточная аттестация | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс | | 4 курс | | |
| | | | | | | | Всего учебных занятий | Теоретическое | Практические | Курсовая работа | Практика | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 семестр (17 недель-612 часов) | 2 семестр (22 недели -792 часа) | 3 семестр (16 недель -576 часов) | 4 семестр (16 недель – 576 часов) | 5 семестр (10 недель – 360 часов) | 6 семестр (19 недель – 684 часа) | 7 семестр (12 недель – 432 часа) | 8 семестр (7 недель – 252 часа) | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | | | | | | |
| ОД.00 | Общеобразовательный цикл | 4 | 9 | 1476 | 32 | 1404 | 784 | 620 | - | - | - | 16 | 24 | 612 | 792 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.01 | Русский язык | - | ДЗ | 72 | - | 72 | 62 | 10 | - | - | - | - | - | 34 | 38 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.02 | Литература | - | ДЗ | 108 | - | 108 | 108 | - | - | - | - | - | - | 50 | 58 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.03 | История | 2 с | - | 136 | - | 126 | 80 | 46 | - | - | - | 4 | 6 | 60 | 66 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.04 | Обществознание | - | ДЗ | 72 | - | 72 | 60 | 12 | - | - | - | - | - | 34 | 38 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.05 | География | - | ДЗ | 72 | - | 72 | 52 | 20 | - | - | - | - | - | 34 | 38 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.06 | Иностранный язык | - | ДЗ | 144 | - | 144 | - | 144 | - | - | - | - | - | 64 | 80 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.07 | Математика | 2 с | - | 232 | - | 222 | 172 | 50 | - | - | - | 4 | 6 | 74 | 148 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.08 | Информатика | - | ДЗ | 144 | - | 144 | 46 | 98 | - | - | - | - | - | 60 | 84 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.09 | Физическая культура | - | ДЗ | 72 | - | 72 | 10 | 62 | - | - | - | - | - | 32 | 40 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.10 | Основы безопасности и защиты Родины | - | ДЗ | 68 | - | 68 | 22 | 46 | - | - | - | - | - | 30 | 38 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.11 | Физика | 2 с | - | 108 | - | 98 | 84 | 14 | - | - | - | 4 | 6 | 44 | 54 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.12 | Химия | 2 с | - | 144 | - | 134 | 40 | 94 | - | - | - | 4 | 6 | 62 | 72 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОД.13 | Биология | - | ДЗ | 72 | - | 72 | 48 | 24 | - | - | - | - | - | 34 | 38 | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ИД.01 | Индивидуальный проект | - | - | 32 | 32 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОПОП | Основная профессиональная образовательная программа | 10 | 35 | 4024 | - | 2880 | 1210 | 1630 | 40 | 1044 | 40 | 60 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | | | | | |
| ОГСЭ 00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | - | 9 | 472 | - | 472 | 112 | 360 | - | - | - | - | - | - | - | 160 | 116 | 40 | 64 | 48 | 44 | - | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|-----|----|------|---|------|-----|-----|----|------|----|----|---|---|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ПМ 00 | Профессиональные модули: | 8 | 13 | 2498 | - | 1374 | 598 | 736 | 40 | 1044 | 32 | 48 | - | - | 164 | 290 | 260 | 360 | 190 | 110 |
| ПМ 01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блинд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 4 с | - | 220 | - | 210 | 90 | 120 | - | - | 4 | 6 | - | - | 138 | 72 | - | - | - | - |
| МДК 01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | - | ДЗ | 36 | - | 36 | 36 | - | - | - | - | - | - | - | 36 | - | - | - | - | - |
| МДК 01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | - | ДЗ | 174 | - | 174 | 54 | 120 | - | - | - | - | - | - | 102 | 72 | - | - | - | - |
| УП 01 | Учебная практика | - | 3 | 108 | - | - | - | - | - | 108 | - | - | - | - | 36 | 72 | - | - | - | - |
| ПП 01 | Производственная практика | - | 3 | 72 | - | - | - | - | - | 72 | - | - | - | - | - | 72 | - | - | - | - |
| ПМ 02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 5 с | - | 226 | - | 216 | 84 | 112 | 20 | - | 4 | 6 | - | - | - | 138 | 78 | - | - | - |
| МДК 02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | - | ДЗ | 36 | - | 36 | 36 | - | - | - | - | - | - | - | - | 36 | - | - | - | - |
| МДК 02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | - | ДЗ | 180 | - | 180 | 48 | 112 | 20 | - | - | - | - | - | - | 102 | 78 | - | - | - |
| УП 02 | Учебная практика | - | 3 | 72 | - | - | - | - | - | 72 | - | - | - | - | - | 36 | 36 | - | - | - |
| ПП 02 | Производственная практика | - | 3 | 108 | - | - | - | - | - | 108 | - | - | - | - | - | 36 | 108 | - | - | - |
| ПМ 03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 6 с | - | 240 | - | 230 | 110 | 120 | - | - | 4 | 6 | - | - | - | - | 82 | 148 | - | - |
| МДК 03.01 | Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных блинд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | - | ДЗ | 36 | - | 36 | 36 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 36 | - | - | - |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|-----|----|-----|---|-----|----|-----|----|-----|---|---|---|---|---|---|---|----|-----|-----|-----|
| МДК 03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | - | ДЗ | 194 | - | 194 | 74 | 120 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 46 | 148 | - | - |
| УП 03 | Учебная практика | - | 3 | 108 | - | - | - | - | - | 108 | - | - | - | - | - | - | - | - | 108 | - | - |
| ПП 03 | Производственная практика | - | 3 | 72 | - | - | - | - | - | 72 | - | - | - | - | - | - | - | - | 72 | 108 | - |
| 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 | 7 с | - | 182 | - | 172 | 86 | 86 | - | - | 4 | 6 | - | - | - | - | - | - | 122 | 50 | - |
| МДК 04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | - | ДЗ | 36 | - | 36 | 36 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 36 | - | - |
| МДК 04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | - | ДЗ | 136 | - | 136 | 50 | 86 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 86 | 50 | - |
| УП 04 | Учебная практика | - | 3 | 36 | - | - | - | - | - | 36 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 36 | - |
| ПП 04 | Производственная практика | - | 3 | 72 | - | - | - | - | - | 72 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 72 | - |
| ПМ 05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий | 8 с | - | 202 | - | 192 | 84 | 88 | 20 | - | 4 | 6 | - | - | - | - | - | - | 90 | 60 | 42 |
| МДК 05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | - | ДЗ | 36 | - | 36 | 36 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 18 | 18 | - |
| МДК 05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | - | ДЗ | 156 | - | 156 | 48 | 88 | 20 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 72 | 42 | 42 |
| УП 05 | Учебная практика | - | 3 | 72 | - | - | - | - | - | 72 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 36 | 36 |
| ПП 05 | Производственная практика | - | 3 | 108 | - | - | - | - | - | 108 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 108 | 108 |
| ПМ 06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 8 с | - | 158 | - | 148 | 64 | 84 | - | - | 4 | 6 | - | - | - | - | - | - | - | 80 | 68 |

4. Итоговая Государственная аттестация – 6 недель

Подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели
 Защита выпускной квалификационной работы – 2 недели

5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО

| № | №/п | Практики | Семестр | Неделя |
|--------------|--|-------------|---------|-----------|
| 1. | Учебная практика | 3,4,5,6,7,8 | 14 | |
| 2. | Производственная практика (по профилю специальности) | 4,5,6,7,8 | 15 | |
| 3. | Преддипломная практика | 8 | 4 | 33 недели |
| ВСЕГО | | | | |

Полное наименование лабораторий и кабинетов

| № | №/п | Кабинеты | № | Лаборатории |
|-----|--|----------|------------------|-------------|
| 1. | Кабинет «Социально-экономических дисциплин» | 1. | Кулинарный цех | |
| 2. | «Иностранный язык» | 2. | Кондитерский цех | |
| 3. | Русский язык, литература и культура речи | | | |
| 4. | Математика | | | |
| 5. | Химия, биология и экологические основы природопользования | | | |
| 6. | Организация производства и обслуживания | | | |
| 7. | Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности | | | |
| 8. | Охрана труда. ОБЖ | | | |
| 9. | Бухгалтерский учёт | | | |
| 10. | Технология приготовления пищи. Товароведение продовольственных товаров. Микробиология, физиологии питания, санитарии | | | |

Спортивный комплекс:

- Спортивный зал
- Открытый стадион широкого профиля
- Стрелковый тир

Залы:

- Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
- Актный зал