

Худикова Нила
Леонидовна

Подписано цифровой подписью:
Худикова Нила Леонидовна
Дата: 2023.01.17 16:22:25 +03'00'

УТВЕРЖДАЮ
Директор
Н.Л.Худикова
2022 г.

План учебного процесса
на 2022-2025 учебные года

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профиль: социально-экономический, укрупненная группа: 43.00.00 Сервис и туризм

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу, срок получения СПО ППССЗ

на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев

Начало обучения - 2022 г

Группа СПК-5 ТУ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объем ОП	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам					
		Экзамены	Диф.зачеты	Зачеты	Контрольные работы		Самостоятельная работа	ВСЕГО	Лекции, уроки	в т.ч. практические занятия	В том числе лабораторных занятий	Консультации	Индивидуальный проект	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс	
															1 сем. 17 нед	2 сем. 24 нед	3 сем. 17 нед	4 сем. 24 нед	5 сем. 17 нед	6 сем. 24 нед
1	2	3	4	5	6	7	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
ПП	Профессиональная подготовка					4464	144	4320	1068	858	664	20	32	216	612	828	612	828	612	828
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1	4	5	0	454	20	434	82	324	0	4	0	24	98	78	146	66	26	20
ОГСЭ.1.	Основы философии		2			54	4	50	30	20					50					
ОГСЭ.2.	История	1				74	4	70	28	28		2		12	70					
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4			102	6	96		96						60	36			
ОГСЭ.4	Физическая культура		6	1-5		162	2	160	6	154					28	28	28	30	26	20
ОГСЭ.5	Психология общения	5				62	4	58	18	26		2		12			58			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	0	1	1	0	188	14	174	92	62	20	0	0	0	50	124	0	0	0	0
ЕН.01.	Химия		2			118	10	108	58	30	20				50	58				
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		2			70	4	66	34	32					66					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4	5	0	0	808	60	748	390	290	0	8	0	60	136	192	92	158	170	0
ОП.01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2				96	8	88	44	30		2		12	40	48				
ОП.02.	Организация хранения и контроль запасов сырья		4			96	8	88	44	44							88			

ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	2				118	8	110	50	48				12	58	52				
ОП.04.	Организация обслуживания	4				90	6	84	40	30		2		12			48	36		
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6				110	8	102	54	34		2		12					102	
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности		4			84	6	78	44	34							44	34		
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2				102	8	94	40	40		2		12	38	56				
ОП.08.	Охрана труда		2			38	2	36	20	16						36				
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности		6			74	6	68	54	14									68	
ПМ.00	Профессиональный цикл					3014	50	2964	504	182	644	8	32	132	328	434	374	604	416	808
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	3	0	0	336	8	328	72	30	56	2	0	24	328	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1			78	4	74	44	30					74					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1				102	4	98	28		56	2		12	98					
УП.01	Учебная практика		1			72		72							72					
ПП.01	Производственная практика		1			72		72							72					
ПМ.01. ЭК	Экзамен по модулю	1				12		12						12	12					
	Всего часов МДК					192		184												
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	1	4			444	10	434	88	30	72	2	16	24	0	434	0	0	0	0

110

84

102

78

94

36

68

2964

328

74

98

72

72

12

434

ПП.05	Производственная практика		5			108		108										36	72	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	5				12		12						12					12	
	Всего часов МДК					350		342												
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	2	0	0	168	4	164	28	22	0	2	16	24	0	0	0	0	164	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	5				84	4	80	28	22		2	16	12					80	
УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала		5			36		36											36	
ПП.06	Производственная практика		5			36		36											36	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	5				12		12						12					12	
	Всего часов МДК					96		92												
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	1	3	0	0	498	8	490	96	0	202	0	0	12	0	0	0	0	42	448
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		6			306	8	298	96		202								42	256
УП.07.01	Учебная практика по выполнению работ по профессии 16675 Повар		6			72		72												72
ПП.07	Производственная практика по выполнению работ по профессии 16675 Повар		6			108		108												108
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по профессии 16675 Повар	6				12		12						12						12
	Всего часов МДК					318		310												
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					1116		1116												
	Учебная практика					468		468							72	72	72	108	72	72

108

12

164

80

36

36

12

490

298

72

108

12

	Производственная (по профилю специальности) практика					648		648							72	144	108	72	144	108
ПДП	Производственная практика (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					144		144												144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					216		216												
	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы																			144
	Защита выпускной квалификационной работы в виде защиты дипломной работы (проекта) и демонстрационного экзамена					216		216												72
	Консультации по О																			
	Консультации по ПП																			
	Объем образовательной программы в академических часах					4464	144	4320							612	828	612	828	612	828

	экзамены			17				3	3	3	2	4	2
	дифф. зачеты/зачеты (без учета физ-ры)			30				3	7	2	8	6	4
	курсовые проекты			1					1				
	контрольные работы												

Заведующий учебной частью

Германова А.О.

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1 курс	37	2	1	-	1	-	11	52
2 курс	26	3	9		3	-	11	52
3 курс	20	7	11		1	2	2	43
Всего:	83	12	21	-	5	2	24	147

зав. учебной частью *Григорьев* *Григорьев* Д.О.