

Худикова Нила
Леонидовна

Подписано цифровой
подписью: Худикова Нила
Леонидовна
Дата: 2023.01.17 16:16:26
+03'00'

План учебного процесса
на 2022-2026 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 - 3 года 10 месяцев

Начало обучения - 2022 г

Директор
Н.Л. Худикова
2022 г.

Группа СПК-4

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+ индивидуальный проект	ВСЕГО	Лекции, уроки	практические занятия	лабораторные занятия	Консультации	Индивидуальный проект	Промежуточная аттестация	1 курс		2 курс		3 курс		4 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	7 сем. 17 нед	8 сем. 24 нед	
1	2	3	4	5	6	7	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
О.00	Общеобразовательный цикл	4	9	0	0	1476	76	1400	800	460	0	12	20	72	612	788	0	0	0	0	0	0	
ОУД.00	Обязательные учебные предметы	3	6	0	5	1044	38	1006	636	316	0	6		48	440	566	0	0	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык	2			1	174	6	168	116	38		2		12	84	84							
ОУД.02	Литература	2			1	146	6	140	80	46		2		12	50	90							
ОУД.03	Иностранный язык		2		1	120	4	116		116					50	66							
ОУД.04	Математика	2			1	236	6	230	216			2		12	102	128							
ОУД.05	История	2			1	120	4	116	104					12	50	66							
ОУД.06	Физическая культура		12			122	4	118	2	116					52	66							
ОУД.07	Астрономия		2			44	4	40	40						18	22							
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности		2			82	4	78	78						34	44							
	Учебные предметы профиля обучения	1	2	0	2	348	14	334	164	144	0	2		24	140	194	0	0	0	0	0	0	
УППО.1	Информатика	2				120	4	116		104				12	50	66							
УППО.2	Экономика	2			1	124	6	118	64	40		2		12	54	64							
УППО.3	Родная литература		2		1	104	4	100	100						36	64							
ДУП	Дополнительные учебные предметы	0	1	0	0	84	24	60	56	0	0	4	20	0	32	28	0	0	0	0	0	0	
ДУП.1	Основы проектной деятельности/ Введение в специальность		2			84	24	60	56			4	20		32	28							
ПП	Профессиональная подготовка					4464	144	4320	1062	850	664	20	32	216	0	0	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	0	0	98	78	146	66	26	20
ОГСЭ.1.	Основы философии		4			54	4	50	30	20								50				
ОГСЭ.2.	История	3				74	4	70	28	28		2		12			70					
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6			102	6	96		96									60	36		
ОГСЭ.4	Физическая культура		8	3-8		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	0	0	50	124	0	0	0	0
ЕН.01.	Химия		4			118	10	108	58	30	20						50	58				
ЕН.02.	Экологические основы природопользования			4		70	4	66	34	32								66				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4	5	0	0	808	60	748	390	290	0	8	0	60	0	0	136	192	92	158	170	0
ОП.01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4				96	8	88	44	30		2		12			40	48				
ОП.02.	Организация хранения и контроль запасов сырья		6			96	8	88	44	44										88		
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	6				118	8	110	50	48				12			58	52				
ОП.04.	Организация обслуживания	6				90	6	84	40	30		2		12					48	36		
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7				110	8	102	54	34		2		12							102	
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности		6			84	6	78	44	34									44	34		
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4				102	8	94	40	40		2		12			38	56				
ОП.08.	Охрана труда		4			38	2	36	20	16								36				
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности		7			74	6	68	54	14											68	
ПМ.00	Профессиональный цикл					3014	50	2964	498	174	644	8	32	132	0	0	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	0	0	328	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3			78	4	74	44	30							74					

[illegible]

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	4	0	0	530	8	522	116	48	166	0	0	12	0	0	0	0	0	312	210	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		4			110	4	106	58	48										106		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		5			228	4	224	58		166									134	90	
УП.05	Учебная практика		4			72		72												36	36	
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	0	0	164	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7				84	4	80	28	22		2	16	12							80	
УП.06.01	Учебная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала		7			36		36													36	
ПП.06	Производственная практика		7			36		36													36	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	7				12		12						12							12	
	Всего часов МДК					132		128														
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	0	0	42	448

МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		8			306	8	298	96		202									42	256
УП.07.01	Учебная практика по выполнению работ по профессии 16675 Повар		8			72		72													72
ПП.07	Производственная практика по выполнению работ по профессии 16675 Повар		8			108		108													108
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен по профессии 16675 Повар	8				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
	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					5940	220	5720	1862	1310	664	32	52	288	612	788	612	828	612	828	828

	экзамены			23					6	3	3	3	2	4	2
	дифф. зачеты/зачеты (без учета физ-ры)			35					5	4	6	2	8	6	4
	курсовые проекты			1							1				

	контрольные работы			7				7							
--	--------------------	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

Заведующий учебной частью  Германова А.О.