

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Н.Л.Худикова

" 30 "

2023 г.

План учебного процесса на 2023-2026 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 - 2 года 10 месяцев

Начало обучения - 2023 г

Группа СПК-7 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. практическая подготовка	В том числе лабораторных и практических 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					1382	78	1304	550	654	644	12	0	84	274	372	216	246	176	20
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1	4	5	0	448	18	430	116	300	300	2	0	12	98	74	136	76	26	20
ОГСЭ.1.	Основы философии		2			50	4	46	30	16	16					46				
ОГСЭ.2.	История	1				72	2	70	46	10	10	2		12	70					
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4			102	6	96	4	92	92						50	46		
ОГСЭ.4	Физическая культура		6	1-5		162	2	160	6	154	154				28	28	28	30	26	20
ОГСЭ.5	Психология общения		3			62	4	58	30	28	28						58			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	0	1	1	0	154	8	146	88	38	28	2	0	12	50	96	0	0	0	0
ЕН.01.	Химия	2				112	4	108	58	30	20	2		12	50	58				
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		2			42	4	38	30	8	8					38				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4	5	0	0	780	52	728	346	316	316	8	0	60	126	202	80	170	150	0
ОП.01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2				92	4	88	44	30	30	2		12	40	48				
ОП.02.	Организация хранения и контроль запасов сырья		4			96	8	88	44	44	44							88		

1304

430

46

70

96

160

58

146

108

38

728

88

88

ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	2				120	10	110	50	48	48			12	50	60					110
ОП.04.	Организация обслуживания	4				88	4	84	40	30	30	2		12			36	48			84
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5				90	8	82	44	26	26	2		12					82		82
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности		4			82	4	78	44	34	34						44	34			78
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2				104	10	94	40	40	40	2		12	36	58					94
ОП.08.	Охрана труда		2			38	2	36	20	16	16					36					36
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности		5			70	2	68	20	48	48								68		68
ПМ.00	Профессиональный цикл					2830	162	2884	538	648	544	2	32	96	326	432	374	556	422	558	2668
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	3	0	0	336	10	326	90	80	80	0	0	12	326	0	0	0	0	0	326
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					68	6	62	32	30	30				62						62
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					112	4	108	58	50	50				108						108
УП.01	Учебная практика		1			72		72							72						72
ПП.01	Производственная практика		1			72		72							72						72
ПМ.01.ЭК	Экзамен комплексный	1				12		12						12	12						12
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	2	4			454	22	432	98	106	76	0	16	12	0	432	0	0	0	0	432

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					64	6	58	28	30						58				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					162	16	146	70	76	76		16			146				
УП.02.	Учебная практика		2			72		72								72				
ПП.02.	Производственная практика		2			144		144								144				
ПМ.02. ЭК	Экзамен комплексный	2				12		12						12		12				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	2	0	0	392	18	374	88	94	64	0	0	12	0	0	374	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					62	4	58	28	30						58				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					138	14	124	60	64	64					124				
УП.03	Учебная практика		3			72	0	72			0					72				
ПП.03	Производственная практика		3			108	0	108			0					108				
ПМ.03. ЭК	Экзамен комплексный	3				12		12						12		12				

58

146

72

144

12

374

58

124

72

108

12

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	1	4	0	0	304	12	292	64	72	50	0	0	12	0	0	0	292	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					46	2	44	22	22								44		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					102	10	92	42	50	50							92		
УП.04	Учебная практика		4			72		72										72		
ПП.04	Производственная практика		4			72		72										72		
ПМ.04.ЭК	Экзамен комплексный	4				12		12						12				12		
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	550	28	522	146	184	184	0	0	12	0	0	0	264	258	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					60	4	56	26	30	30							56		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					298	24	274	120	154	154							136	138	
УП.05	Учебная практика		5			72		72										36	36	
ПП.05	Производственная практика		5			108		108										36	72	

292

44

92

72

72

12

522

56

274

72

108

ПМ.05. ЭК	Экзамен комплексный	5				12		12						12					12	
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					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 комплексный	5				12		12						12					12	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	1	3	0	0	482	68	414	24	90	90	0	0	12	0	0	0	0	0	414
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар					182	68	114	24	90	90								114	
УП.07.01	Учебная практика по выполнению работ по профессии 16675 Повар		6			144		144											144	
ПП.07	Производственная практика по выполнению работ по профессии 16675 Повар		6			144		144											144	
ПМ.07. ЭК	Квалификационный экзамен по профессии 16675 Повар	6				12		12						12					12	
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

12

164

80

36

36

12

414

114

144

144

12

144

	Консультации по О																		
	Консультации по III					36													
	Объем образовательной программы в академических часах					4464	240	2604							180	612	864	612	864
	Самостоятельная работа														12	60	22	62	14
	Дисциплины и МДК														456	588	410	586	418
	Учебная практика														72	72	72	108	72
	Производственная практика														72	144	108	108	108
	экзамены								14						2	5	1	2	3
	дифф. зачеты/зачеты (без учета физ-ры)								22						2	5	3	5	5
	курсовые проекты								2							1		1	
	контрольные работы								3										

4428

240

2604

540

828

Заведующий учебной частью



Германова А.О.