

## 2. План учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2024год

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час)								Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
		зачетов	дифференцированных зачетов	экзаменов	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	в том числе:						I курс		II курс		III курс		
							теоретических занятий	лабораторных и практических занятий	Практики	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	1 сем.	2	3	4	5	6	
													17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	16	17	
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>					<b>4464</b>									<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				476	312	154	312						72	130	146	84	0	0
ОГСЭ.01	Основы философии		3		48	0	46	0					2			32			
ОГСЭ.02	История		4		48	0	46	0					2		48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык профессиональной деятельности		4		164	140	22	140					2	38	40	26	60		
ОГСЭ.04	Физическая культура		5		164	160	2	160					2	34	42	36	24	28	
ОГСЭ.05	Психология общения		3		52	12	38	12					2			52			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				196	36	158	36						68	128				
ЕН.01	Химия		2		160	36	124	36					2	68	92				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		2		36	0	34	0					2		36				
ОПБ	Обязательный профессиональный блок																		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				648	328	302	328						204	280	0	0	134	158
ОП.01	Микробиология, физиология питания,		2		64	32	31	32					1	34	30				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		2		96	34	60	34					2	68	92				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	16	17
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		2		64	28	34	28				2	34	30				
ОП.04	Организация обслуживания		2		64	34	28	34				2	34	30				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6		96	42	52	42				2					68	92
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		5		32	6	24	6				2						32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		5		96	72	22	72				2	34	62				
ОП.08	Охрана труда		2		36	10	24	10				2		36				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		68	48	18	48				2					34	34
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда		6		32	22	9	22				1						32
<b>Профессиональный цикл</b>																		
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			2	448	60	76	60				6	268	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1		52	18	32	18				2	52					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1	90	42	44	42				4	90					
УП.01	Учебная практика				126								126					
ПП.01	Производственная практика				180									180				
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			3	506	88	88	88	324			6		326	180	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		2		52	22	28	22				2		52				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			2	130	66	60	66		16		4		130				
УП.02	Учебная практика				144				144					144				
ПП.02	Производственная практика				180				180						180			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	16	17
ПМ.03	<b>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</b>			4	466	72	64	72	324			6	0	0	286	180	0	0
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3		52	24	26	24				2			52			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3	90	48	38	48				4			90			
УП.03	Учебная практика				144				144						144			
ПП.03	Производственная практика				180				180							180		
ПМ.04	<b>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</b>			4	406	48	64	48	288			6	0	0	0	406	0	0
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4		46	18	26	18				2				46		
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			4	72	30	38	30				4				72		
УП. 04	Учебная практика				144				144							144		
ПП.04	Производственная практика				144				144							144		
ПМ.05	<b>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</b>			5	514	72	94	72	342			6				194	320	0
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		4		52	24	26	24				2				52		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			5	120	48	68	48				4				70	50	
УП.05	Учебная практика				162				162							72	90	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	16	17
ПП.05	Производственная практика				180				180								180	
ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>			6	<b>228</b>	56	60	56				6					64	0
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			5	120	56	60	56				4					64	
ПП.06	Производственная практика				108													108
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)</b>			6	<b>468</b>				468			6					66	402
УП.07	Учебная практика				216				216								66	150
ПП.07	Производственная практика				252				252									252
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				<b>36</b>													<b>72</b>
<b>ПА</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>				<b>72</b>										12	6	24	30
Объем образовательной программы					<b>4464</b>								612	864	612	864	612	864
ГИА Государственная (итоговая) аттестация: с 15.06.2027г. по 29.06.2027г  Защита выпускной квалификационной работы ( демонстрационный экзамен) с 15.06.2027г по 29.06.2027г (всего 2 неделя)						<b>дисциплин и междисциплинарных</b>							486	540	288	396	276	354
						<b>учебной практики</b>							126	144	144	144	156	150
						<b>производственной практики</b>							0	180	180	324	180	360
						<b>экзаменов</b>							0	1	2	1	3	2
						<b>дифференцированных</b>							1	7	3	4	2	3
						<b>зачетов</b>							0	0	0	0	0	0