

План учебного процесса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

индекс	Наименование циклов учебных дисциплин	Форма промежуточной аттестации								Объем образовательных нагрузок	Учебная нагрузка обучающихся								распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам															
		1	2	3	4	5	6	7	8		Самостоятельная учебная работа	всего учебных занятий	Во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс											
													Нагрузка на дисциплины и МДК			практика (производственная и учебная)	консультации	промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр								
													теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий	курсовых работ (проектов)																			
																											в т.ч.							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	17	24	17	24.5	17	24.5	17	24	
О.О.	Общеобразовательный учебный цикл									1476	0	1476	720	686	0	0	24	46	612	864	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУП.01	Русский язык		Э							72	0	72	30	36			3	3	34	38														
ОУП.02	Литература									108	0	108	48	54			3	3	46	62														
ОУП.03	История		дз							136	0	136	88	46				2	58	78														
ОУП.04	Обществознание		дз							72	0	72	36	34				2	44	28														
ОУП.05	География		дз							72	0	72	42	28				2	36	36														
ОУП.06	Иностранный язык		дз							144	0	144	28	114				2	64	80														
ОУП.07	Математика	дз	Э							232	0	232	142	76			6	8	98	134														
ОУП.08	Информатика	дз	Э							144	0	144	28	102			6	8	62	82														
ОУП.09	Физическая культура		дз							72	0	72	12	58				2	34	38														
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины		дз							68	0	68	20	46				2	0	68														
ОУП.11	Физика		дз							108	0	108	58	48				2	32	76														
ОУП.12	Химия		Э							144	0	144	110	22			6	6	70	74														
ОУП.13	Биология		дз							72	0	72	48	22				2	34	38														
ОУП.14	Индивидуальный проект		дз							32	0	32	30	0				2	0	32														
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально - экономический учебный цикл									504	30	474	156	292	0	0	0	26	0	0	104	68	140	72	84	36								
ОГСЭ.01	Основы философии						дз			48	2	46	44					2					48											
ОГСЭ.02	История				дз					48	2	46	44					2			48													
ОГСЭ.03	Физическая культура				з	з	з	з	з	дз	164	12	152	0	140			12			28	34	22	36	26	18								
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности					дз			дз	дз	164	12	152	0	146			6			28	34	22	36	26	18								
ОГСЭ.05	Основы финансовой грамотности								дз	32	0	32	30					2							32									
ОГСЭ.06	Психология общения						дз			48	2	46	38	6				2					48											
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл									189	8	181	127	44	0	0	2	8	0	0	48	105	0	36	0	0								
ЕН.01	Химия					Э				153	6	147	95	44			2	6			48	105												
ЕН.02	Экологические основы природопользования							дз		36	2	34	32					2						36										
ПЦ	Профессиональный цикл									3411	172	2747	1036	871	32	0	64	184	0	0	460	709	472	774	528	468								

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины									590	28	562	253	267	0	0	8	34	0	0	106	64	168	188	64	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			Э						74	6	68	28	32			2	6			74					
ОП.02	Организация хранения, контроль запасов сырья					Э				104	4	100	58	34			2	6					104			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания				ДЗ					64	4	60	31	27				2				64				
ОП.04	Организация обслуживания						Э			64	4	60	18	34			2	6					32	32		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						Э			88	4	84	34	42			2	6						88		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						ДЗ			32		32	25	5				2						32		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности							ДЗ		64	4	60	10	48				2							64	
ОП.08	Охрана труда				ДЗ					32		32	20	10				2			32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						ДЗ			68	2	66	29	35				2					32	36		
ПМ.00	Профессиональные модули									2821	144	2185	783	604	32	0	56	150	0	0	354	645	304	586	464	468
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий сложного ассортимента									324	10	314	96	40	0	0	16	22	0	0	109	215	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Э						77	4	73	49	16			2	6			77					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				Э					85	6	79	47	24			2	6			32	53				
УП.01	Учебная практика				ДЗ					72		72						2				72				
ПП.01	Производственная практика				ДЗ					72		72						2				72				
	Экзамен по модулю ПМ.01				Эм					18		18					12	6				18				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания									468	22	446	112	72	16	0	10	24	0	0	50	101	68	249	0	0
МДК.02.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.			Э						96	6	90	64	18			2	6			50	46				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				ДЗ		Э			144	16	128	48	54	16		2	8				55	32	57		
УП.02	Учебная практика					ДЗ				72		72						2					36	36		
ПП.02	Производственная практика					ДЗ				144		144						2						144		
	Экзамен по модулю ПМ.02					Эм				12		12					6	6						12		

ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента с учетом потребности различных									466	24	442	150	120	0	0	10	22	0	0	118	197	151	0	0	0
МДК.03.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента.				Э					129	10	119	75	36			2	6			66	63				
МДК.03.02	процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента				Э					181	14	167	75	84			2	6			52	62	67			
УП.03	Учебная практика				ДЗ					36		36						2				36				
ПП.03	Производственная практика					ДЗ				108		108						2				36	72			
	Экзамен по модулю ПМ.03					Эм				12		12					6	6					12			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребности различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания									412	28	384	146	108	0	0	4	22	0	0	0	0	0	132	147	133
МДК.04.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					Э				130	14	116	72	36			2	6					76	54		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					Э				168	14	154	74	72			2	6					56	57	55	
УП.04	Учебная практика						ДЗ			36		36						2							36	
ПП.04	Производственная практика						ДЗ			72		72						2							72	
	Экзамен по модулю ПМ.04						Эм			6		6						6								6
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									362	18	158	88	54	0	0	4	22	0	0	0	0	0	0	193	169
МДК.05.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					Э				77	10	67	35	24			2	6							53	24
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					Э				99	8	91	53	30			2	6							68	31
УП.05	Учебная практика						ДЗ			72								2							36	36
ПП.05	Производственная практика						ДЗ			108								2							36	72
	Экзамен по модулю ПМ.05						Эм			6								6								6

ПМ.06	Организация и контроль текущей бятельности подчиненного персонала								290	12	164	74	66	16	0	2	14	0	0	0	0	0	0	124	166	
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала							Э	176	12	164	74	66	16		2	6							124	52	
УП.06	Учебная практика								0																	
ПП.06	Производственная практика							дз	108							2									108	
	Экзамен по модулю ПМ.06								6								6								6	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.								499	30	277	117	144	0	0	10	24	0	0	77	132	85	205	0	0	
МДК 07.01	Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд					Э			175	14	161	75	78			2	6			77	53	45				
МДК 07.02	Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий						Э		132	16	116	42	66			2	6				43	40	49			
УП.07	Учебная практика				дз		дз		72								4				36		36			
ПП.07	Производственная практика						дз		108								2						108			
	Экзамен по модулю ПМ.07						Эм		12							6	6						12			
ВСЕГО									5940	210	4878	2039	1893	32	0	90	264	612	864	612	882	612	882	612	864	
	Обязательная учебная нагрузка в неделю, час																	36	36	36	36	36	36	36	36	
ПДП	Преддипломная практика	4 нед							144																144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	6 нед							216																216	
Государственная итоговая аттестация									ВСЕГО	дисциплин, МДК																
Знпцита дипломного проекта и демонстрационный экзамен										Учебной практики								0	0	0	144	36	72	72	36	
Государственная итоговая аттестация - 144 часа										Производственной практики								0	0	0	108	72	252	36	252	
Демонстрационный экзамен - 36 часов										Преддипломной практики															144	
Защита дипломной работы - 36 часов																										
Государственный экзамен - не предусмотрен																										

