2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело **2023**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	в форме практической подготовке	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
						Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							I курс				II курс				III курс				IV курс			
							Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК			По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация																
								в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК																					
		Зачеты	Экзамены					Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	Курсовых работ (проектов)																			
														4				6				4		8		3		5	
														16		23		12		18		12		15		13		8	
														1 сем./		2 сем./		3 сем./		4 сем./		5 сем./		6 сем./		7 сем./		8 сем./	
														576		828		576		864		576		828		576		468	
														Во вз	С/р	Во вз	С/р	Во вз	С/р	Во вз	С/р	Во вз	С/р	Во вз	С/р	Во вз	С/р	Во вз	С/р
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**9**	**5**	**1476**	**350**	**0**	**1476**	**674**	**754**	**0**	**0**	**0**	**48**	**612**	**0**	**864**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД. 00	**Общеобразовательные учебные дисциплины**	**9**	**5**	**1476**	**350**	**0**	**1476**	**674**	**754**	**0**	**0**	**0**	**48**	**612**	**0**	**864**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД. 01	Русский язык		Э	72	12		72	30	36				6	34		38													
ОУД. 02	Литература	ДЗ		108	14		108	52	54				2	51		57													
ОУД. 03	История		Э	136	10		136	90	40				6	51		85													
ОУД. 04	Обществознание	ДЗ		72	18		72	36	34				2	34		38													
ОУД. 05	География	ДЗ		72	16		72	42	28				2	34		38													
ОУД. 06	Иностранный язык		Э	144	58		144	0	138				6	34		110													
ОУД. 07	Математика		Э	232	36		232	176	50				6	144		88													
ОУД. 08	Информатика	ДЗ		144	72		144	34	108				2	34		110													
ОУД. 09	Физическая культура	ДЗ		72	20		72	12	58				2	34		38													
ОУД. 10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ		68	10		68	20	46				2	26		42													
ОУД. 11	Физика	ДЗ		108	14		108	84	22				2	68		40													
ОУД. 12	Химия		Э	144	42		144	44	94				6	34		110													
ОУД. 13	Биология	З		72	12		72	40	30				2	34		38													
	Индивидуальный проект	ДЗ		32	16		32	14	16				2			32													

0ГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**5**	**0**	**514**	**0**	**4**	**510**	**177**	**333**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**		**48**	**0**	**72**	**0**	**94**	**0**	**60**	**0**	**144**	**2**	**92**	**2**
ОГСЭ.01	Основы философии	Дз,7		54		2	52	50	2																	52	2		
ОГСЭ.02	История	Дз,8		54		2	52	50	2																			52	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дз,8		164			164	2	162									24		36		22		30		40		12	
ОГСЭ.04	Физическая культура	З 3, З 3, З Дз		164			164	6	158									24		36		36		30		26		12	
ОГСЭ.05	Психология общения	Дз,8		42			42	40	2																	26		16	
ОГСЭ.06	*Основы финансовой грамотности*	Дз,5		*36*			*36*	*29*	*7*													36							
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**2**	**0**	**232**	**70**	**2**	**230**	**142**	**88**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**		**96**	**0**	**134**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	Дз,4		162	70	2	160	106	54									60		100	2								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Дз,4		70			70	36	34									36		34									
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**10**	**0**	**893**	**515**	**16**	**877**	**483**	**394**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**		**0**		**154**	**2**	**208**	**4**	**164**	**4**	**176**	**4**	**107**	**2**	**68**	**0**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Дз,4		116	92	2	114	62	52									48		66	2								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Дз,3		108	74	2	106	72	34									106	2										
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Дз,6		90	60	2	88	48	40															88	2				
ОП.04	Организация обслуживания	Дз,6		90	60	2	88	48	40															88	2				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Дз,5		108	42	2	106	64	42													106	2						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Дз,4		76	39	2	74	44	30											74	2								
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дз,8		145	118	2	143	55	88																	107	2	36	
ОП.08	Охрана труда	Дз,5		60	30	2	58	38	20													58	2						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Дз,4		68			68	20	48											68									
ОП.10	*Бережливое производство*	Дз,8		32			32	32																				32	
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	**11**	**14**	**2249**	**2249**	**22**	**2227**	**631**	**466**	**50**	**1080**	**132**	**84**	**0**	**0**	**0**	**0**	**272**	**4**	**440**	**4**	**310**	**4**	**580**	**8**	**319**	**2**	**306**	**0**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**2**	**2**	**276**	**276**	**4**	**272**	**76**	**52**	**0**	**144**	**24**	**12**	**0**		**0**		**272**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э,3	60	60	2	58	31	27			8	3					58	2										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			72	72	2	70	45	25			10	3					70	2										
УП.01	Учебная практика	ДЗ,3		72	72		72				72							72											
ПП.01	Производственная практика	ДЗ,3		72	72		72				72							72											
	Экзамен по модулю		Э,3									6	6																
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**	**2**	**444**	**444**	**4**	**440**	**112**	**82**	**30**	**216**	**24**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**440**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э,4	68	68	2	66	46	20			6	3							66	2								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			160	160	2	158	66	62	30		12	3							158	2								
УП.02	Учебная практика	ДЗ,4		72	72		72				72									72									
ПП.02	Производственная практика	ДЗ,4		144	144		144				144									144									
	Экзамен по модулю		Э,4									6	6																
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**	**2**	**2**	**314**	**314**	**4**	**310**	**96**	**70**	**0**	**144**	**24**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**310**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э,5	84	84	2	82	52	30			8	3									82	2						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			86	86	2	84	44	40			10	3									84	2						
УП.03	Учебная практика	ДЗ,5		36	36		36				36											36							
ПП.03	Производственная практика	ДЗ,5		108	108		108				108											108							
	Экзамен по модулю		Э,5									6	6																
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**	**2**	**243**	**243**	**4**	**239**	**81**	**50**	**0**	**108**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**239**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Э,6	60	60	2	58	38	20			2	3											58	2				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			75	75	2	73	43	30			2	3											73	2				
УП.04	Учебная практика	ДзК,6		36	36		36				36													36					
ПП.04	Производственная практика			72	72		72				72													72					
	Экзамен по модулю		Э,6									2	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**	**2**	**2**	**345**	**345**	**4**	**341**	**96**	**65**	**0**	**180**	**6**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**341**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Э,6	75	75	2	73	48	25			2	3											73	2				
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			90	90	2	88	48	40			2	3											88	2				
УП.05	Учебная практика	ДЗ,6		72	72		72				72													72					
ПП.05	Производственная практика	ДЗ,6		108	108		108				108													108					
	Экзамен по модулю		Э,6									2	6																
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**1**	**2**	**238**	**238**	**2**	**236**	**66**	**42**	**20**	**108**	**24**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**236**	**2**	**0**	**0**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		Э,7	130	130	2	128	66	42	20		18	6													128	2		
ПП.06	Производственная практика	ДЗ,7		108	108		108				108															108			
	Экзамен по модулю		Э,7									6	6																
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**	**1**	**2**	**389**	**389**	**0**	**389**	**104**	**105**	**0**	**180**	**24**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**83**	**0**	**306**	**0**
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции		Э,8	209	209		209	104	105			18	6													83		126	
УП.07	Учебная практика	ДЗ,8		72	72		72				72																	72	
ПП.07	Производственная практика			108	108		108				108																	108	
	Квалификационный экзамен		Э,8									6	6																
ПДП	**Преддипломная практика**	ДЗ,8		**144**	**144**		**144**				**144**																	**144**	
	Промежуточная аттестация и консультации			**216**														**36**		**36**		**36**		**36**		**36**		**36**	
	Всего работ во взаимодействии с преподавателями			**5896**										**612**		**864**		**606**		**890**		**604**		**852**		**606**		**862**	
	Самостоятельная работа			**44**											**0**		**0**		**6**		**10**		**8**		**12**		**6**		**2**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**			**216**																								**6 нед**	
	Подготовка к защите дипломного проекта(работы)																											**4 нед**	
	Защита дипломного проекта (работы)																											**2 нед**	

	Демонстрационный экзамен																												
	Государственный экзамен																											-	
	ВСЕГО	**38**	**19**	**5364**	**3328**	**44**	**5320**	**2107**	**2035**	**50**	**1080**	**132**	**132**	**612**		**864**		**576**		**864**		**576**		**828**		**576**		**468**	
	ИТОГО													**612**		**864**		**612**		**900**		**612**		**864**		**612**		**864**	
	Общий объем образовательной программы (самост. раб. + уч. занятия *(теор. + лаб. и практ. раб. + курс. раб. + зачеты)* + практики + зачеты по практике + консультации + пром. аттестация + ГИА)			**5940**																									

Консультации на учебную группу всего часа		**132**	**ВСЕГО**	Дисциплин и МДК	**612**		**864**		**432**		**648**		**432**		**540**		**468**		**288**	
Государственная итоговая аттестация				Учебной практики	**0**		**0**		**72**		**72**		**36**		**108**		**0**		**72**	
1. Программа обучения по специальности				Производственной практики	**0**		**0**		**72**		**144**		**108**		**180**		**108**		**108**	
1.1 Дипломная работа				Преддипломной практики															**144**	
Выполнение дипломной работы с 20.05 по 16.06 (4 нед.)				Консультации	**0**		**42**		**24**		**24**		**24**		**12**		**24**		**24**	
Защита дипломной работы с 17.06 по 30.06 (2 нед.)				Экзамены	**0**		**30**		**12**		**12**		**12**		**24**		**12**		**12**	
1.2 Выполнение демонстрационного экзамена с 17.06 по 30.06				Самостоятельная работа					**6**		**10**		**8**		**12**		**6**		**2**	
1.3. Государственные экзамены -				Экзаменов	**0**		**5**		**2**		**2**		**2**		**4**		**2**		**2**	
				Зачетов	**0**		**9**		**3**		**7**		**5**		**5**		**2**		**7**	
				Курсовых работ (проектов)							**1**						**1**			