

2. План учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (на базе основного общего образования, социально-экономический профиль)

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем обязательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)								
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем										1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК					По практике производственной и учебной					1 семестр 17 нед.	2 семестр 22 нед.	3 семестр 16 нед.	4 семестр 23 нед.	5 семестр 18 нед.	6 семестр 24 нед.	7 семестр 16 нед.	8 семестр 13 нед.
		а	б		в	г	д	е	ж	з	и	к	л	м	н	о	п	16	17	18	19	20	21
ООП	Основная часть образовательной программы	59	25	5292	115	3845	1986	1466		48	1332	94	194	612	792	576	822	572	854	554	395		
ООБ	Общеобразовательный цикл	13	4	1404	0	1404	758	646		0	0	42	30	573	792	39	0	0	0	0	0		
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые	11	1	874	0	874	433	441		0	0	20	6	415	459	0	0	0	0	0	0		
ОУДБ.01	Русский язык и литература	2	2	78		78	36	42			10			34	44								
ОУДБ.02	Иностранный язык	2	2	117		117	77	40			10			51	66								
ОУДБ.03	История	2	2	117		117	55	62						48	69								
ОУДБ.04	Физическая культура	2	2	117		117	8	109						51	66								
ОУДБ.05	Основы безопасности жизнедеятельности	2	2	78		78	58	20						34	34								
ОУДБ.06	Обществознание	2	2	78		78	58	20						38	40								
ОУДБ.07	Естествознание (физика)	1	1	48		48	40	8						30									
ОУДБ.08	Естествознание (химия)	1	1	30		30	22	8						30									
ОУДБ.09	Естествознание (биология)	1	1	30		30	24	6						30									
ОУДБ.10	География	2	2	36		36	28	8						30	36								
ОУДБ.11	Экология	2	2	36		36	28	8						30	36								
ОУДБ.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные	1	3	491	0	491	296	195	0	0	0	22	22	158	353	0	0	0	0	0	0		
ОУДП.01	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	2	2	234		234	128	106			10	6,0		84	150								
ОУДП.02	Информатика	2	2	100		100	62	38						40	60								
ОУДП.03	Экономика	2	2	72		72	44	28			6	8,0		34	38								
ОУДП.04	Чтение	2	2	85		85	62	23			6	8,0		85									
УДЛ.00	Учебные дисциплины дополнительного образования	1	0	39	0	39	29	10		0	0	0	2	0	0	39	0	0	0	0	0		
	Астрономия	2	2	39		39	29	10					2,0										
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	15	0	484	20	464	154	310	0	0	0	0	0	0	0	137	98	52	84	65	28		
ОГСЭ.01	Основы философии	2	2	36		36	36	0								36							
ОГСЭ.02	История	2	2	36		36	36	0								36							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	184	20	164	12	152						39	32	27	32	34					
ОГСЭ.04	Финансовая культура	2	2	164		164	104	14	150					30	30	25	20	31	28				
ОГСЭ.05	Психология общения	2	2	32		32	32	0												32			
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	2	2	32		32	24	8								32							
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	1	1	200	20	180	142	38	0	0	0	2	8	0	0	60	84	0	36	0	0		
ЕН.01	Химия	2	2	164	20	144	106	38					2	8,0		60	84						
ОИ.00	Экологические основы природопользования	2	2	36		36	36	0												36			
ОИ.00	Общепрофессиональный цикл	5	5	680	29	651	332	298	21	0	0	8	32	39	0	125	231	160	96	0	0		
ОИ.01	Микроэкономика, философия питания, санитария и гигиена	2	2	64		64	33	24	7				2	8,0		64							
ОИ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	2	96		96	62	20	14				2	8,0						96			
ОИ.03	Техническое освещение, организации питания	2	2	64		64	37	27	0				2	8,0						64			
ОИ.04	Организация обслуживания	2	2	82	18	64	30	34	0											64			
ОИ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2	2	96		96	54	42	0				2	8,0						96			
ОИ.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2	2	32		32	27	5	0											32			
ОИ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	2	107	11	96	24	72	0				2	8,0						96			
ОИ.08	Охрана труда	2	2	32		32	22	10	0							32							
ОИ.09	Безопасность жизнедеятельности	2	2	68		68	20	48	0							29	39						
ОИ.10	Основы исследовательской и проектной деятельности	1	1	39		39	23	16	0					39									
П.00	Профессиональный цикл	25	15	2524	46	1146	600	174	324	48	1332	42	124	0	0	215	409	360	638	489	367		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий сложного ассортимента	3	1+1 Э(М) 5 семестр	260	8	108	68	16	24	0	144	4	16	0	0	0	0	252	0	0	0		
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2	36	4	32	24	8	0											32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2	80	4	76	44	8	24				2	8,0						76			
УП.01	Учебная практика	2	2	72		72	0	0	0				72								72		
ПП.01	Производственная практика	2	2	72		72	0	0	0				72								72		
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	1+1 Э(М) 7 семестр	414	8	190	94	20	60	16	216	4	16	0	0	0	0	0	334	72	0		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	38	4	34	28	6												34			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	160	4	156	66	14	60	16			2	8,0						156			
УП.02	Учебная практика	2	2	72		72	0	0	0				72								72		
ПП.02	Производственная практика	2	2	144		144	0	0	0				144								144		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блин, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3	1+1 Э(М) 7 семестр	246	6	96	56	10	30	0	144	4	16	0	0	0	0	0	204	36	0		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блин, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	36	4	32	22	10												32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блин, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2	66	2	64	34	0	30				2	8,0						64			
УП.03	Учебная практика	2	2	36		36	0	0	0				36								36		
ПП.03	Производственная практика	2	2	108		108	0	0	0				108								108		
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	3	1+1 Э(М) 7 семестр	195	5	82	42	10	30	0	108	4	16	0	0	0	0	0	32	158	0		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2	35	3	32	22	10												32			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	2	52	2	50	20	0	30				2	8,0							50		
УП.04	Учебная практика	2	2	36		36	0	0	0				36								36		
ПП.04	Производственная практика	2	2	72		72	0	0	0				72								72		
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	3	1+1 Э(М) 8 семестр	323	5	138	62	12	48	16	180	10	16	0	0	0	0	0	68	155	95		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	2	35	3	32	20	12												32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2	2	108	2	106	42	0	48	16,0			8	8,0							47		
УП.05	Учебная практика	2	2	72		72	0	0	0				72								72		
ПП.05	Производственная практика	2	2	108		108	0	0	0				108								108		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	1+1 Э(М) 8 семестр	206	2	96	38	42	0	16	108	6	16	0	0	0	0	0	0	0	204		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	2	2	98	2	96																	

2. План учебного процесса 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)											1 курс		2 курс		3 курс						
		Зачеты	Экзамены		Самостоятельная учебная работа	По взаимодействию с преподавателем											1 семестр 16 нед	2 семестр 23 нед	3 семестр 16 нед	4 семестр 24 нед	5 семестр 16 нед	6 семестр 23 нед				
						Нагрузка на дисциплины и МДК						По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация												
		в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК	Теоретическое обучение		практ. занятий	лабор. занятия	курсовых работ (проектов)	всего учебных занятий																		
ООП	Основная часть образовательной программы	43	21	3888	122	2578	1306	756	34	1332	48	168	576	802	542	828	576	442								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	13	0	484	20	464	154	310	0	0	0	0	140	108	56	72	40	48								
ОГСЭ.01	Основы философии	2		36		36	36						36	36												
ОГСЭ.02	История	1		36		36	36	0					36													
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2,3,4,6		184	20	164	10	154					20	36	28	36	20	24								
ОГСЭ.04	Физическая культура	1,2,3,4,5,6		164		164	16	148					20	36	28	36	20	24								
ОГСЭ.05	Психология общения	1		32		32	32	0					32													
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	1		32		32	24	8					32													
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл	1	1	200	20	180	180	0	0	2	8	0	110	70	0	0	0	0								
ЕН.01	Химия		3	164	20	144	144	0		2	8,0		110	34												
ЕН.02	Экологические основы природопользования			36		36	36	0						36												
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	6	4	666	22	644	372	272	0	0	8	32	172	116	164	110	82	0								
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		1	64		64	64	0		2	8,0		64													
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		2	96		96	62	34		2	8,0		96													
ОП.03	Техническое оснащение организации питания			64		64	37	27					64													
ОП.04	Организация обслуживания			73	9	64	30	34									32	32								
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		5	96		96	54	42		2	8,0					46	50									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		4	32		32	27	5									32									
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3	105	9	96	24	72		2	8,0					96										
ОП.08	Охрана труда			32		32	22	10									32									
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			68		68	20	48					12	20	36											
ОП.10	Основы исследовательской и проектной деятельности		1	36	4	32	32						32													
П.00	Профессиональный цикл	23	16	2538	60	1290	600	174	34	1332	38	128	264	468	252	646	454	394								
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3	1+3(М) 3 семестр	260	8	252	68	16	0	144	4	16	0	0	252	0	0	0								
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		36	4	32	24	8	0						32											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			80	4	76	44	8	24		2	8,0			76											
УП.01	Учебная практика	3		72		72				72					72											
ПП.01	Производственная практика	3		72		72				72					72											
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	1+3(М) 4 семестр	414	8	190	94	20	16	216	4	16	0	0	0	406	0	0								
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		38	4	34	28	6							34											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			160	4	156	66	14	60	16	2	8,0			156											
УП.02	Учебная практика	3		72		72				72					72											
ПП.02	Производственная практика	3		144		144				144					144											
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	1+3(М) 4 семестр	248	8	96	56	10	0	144	4	16	0	0	0	240	0	0								
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		36	4	32	22	10							32											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			68	4	64	34	30		2	8,0				64											
УП.03	Учебная практика	3		36		36				36					36											
ПП.03	Производственная практика	3		108		108				108					108											
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	3	1+3(М) 6 семестр	198	8	82	42	10	0	108	4	16	0	0	0	0	0	190								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3		36	4	32	22	10										32								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			54	4	50	20	0	30		2	8,0						50								
УП.04	Учебная практика	3		36		36				36								36								
ПП.04	Производственная практика	3		72		72				72					72			72								
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	3	1+3(М) 5 семестр	326	8	138	62	12	16	180	8	16	0	0	0	0	318	0								
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3		36	4	32	20	12									32									
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			110	4	106	42	0	48	16,0	6	8,0					106									
УП.05	Учебная практика	3		72		72				72					72			72								
ПП.05	Производственная практика	3		108		108				108					108			108								
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	4	1+3(М) 6 семестр	208	4	96	38	42	2	108	4	16	0	0	0	0	0	204								
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4		100	4	96	38	42		16,0	2	8,0						96								
УП.06	Учебная практика	4		0		0				0								0								
ПП.06	Производственная практика	4		108		108				108					108			108								
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	4	2+3(М) 2 семестр	740	8	372	196	44	0	360	8	24	264	468	0	0	0	0								
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии "Повар"	4		232	4	228	116	28	84		2	8,0			228											
УП.07.1	Учебная практика	4		108		108				108					108			108								
ПП.07.2	Производственная практика	4		72		72				72					72			72								
МДК.07.2	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	4		148	4	144	80	16	48		2	8,0			144											
УП.07.2	Учебная практика	4		36		36				36					36			36								
ПП.07.2	Производственная практика	4		144		144				144					144			144								
ПМ.08	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	2	Э(М) 5 семестр	144	8	64	44	20	0	72	2	8	0	0	0	0	136	0								
МДК.08.01	Способы поиска работы, трудоустройства	2		36	4	32	22	10									32									
МДК.08.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	2		36	4	32	22	10									32									
УП.08	Учебная практика	2		36		36				36					36			36								
ПП.08	Производственная практика	2		36		36				36					36			36								
ПДП	Преддипломная практика			144		144												144								
	Промежуточная аттестация			216		216							36	36	36	36	36	36,0								
	Самостоятельная работа												26	34	36	36	26	26								
	ВС ЕЛО			4248	122	2578	1306	756		34	1332	48	168	612	864	612	900	612	864							
	Государственная итоговая аттестация			216		216				34	1332	48	168	612	864	612	900	612	864							
	ИТОГО:			52 зач/21экз	4464	122	2578	1306	756		34	1332	48	168	612	864	612	900	612	864						
Консультации на учебную группу не более 100 часов в год										дисциплин и МДК										576	540	468	540	360	504	
Государственная итоговая аттестация:										учебной практики										36	108	72	108	108	36	216
1. Программа обучения по специальности										производ. практики										0						