

2.1. План образовательной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (гр.267, набор 2023-2027гг)

индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		ВСЕГО	в том числе в форме практической подготовки	Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение нагрузки по курсам и семестрам в семестр						
		Зачеты	Экзамены			Всего во взаимодействии преподавателем	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовые работы (проекты)	Консультация	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс
														1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем
														17	24	17	24	17	24	17
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ОО.00	Общеобразовательный блок	10ДЗ	3Э	1476	396	1476	1022	418	0	18	0	0	18	612	864	0	0	0	0	0
ООД.00	Обязательные дисциплины базовые			1476	396	1476	1022	418	0	18	0	0	18	612	864	0	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык		-,Э,-,-	72	12	72	48	12		6			6	34	38					
ООД.02	Литература	-ДЗ,-,-		108	14	108	94	14						34	74					
ООД.03	История	-ДЗ,-,-		136		136	136							68	68					
ООД.04	Обществознание	-ДЗ,-,-		72	42	72	30	42						34	38					
ООД.05	География	-ДЗ,-,-		72	16	72	56	16						34	38					
ООД.06	Иностранный язык	-ДЗ,-,-		144	20	144	124	20						34	110					
ООД.07	Математика		-,Э,-	232	56	232	164	56		6			6	102	130					
ООД.08	Информатика	-ДЗ,-,-		144	52	144	92	52						68	76					
ООД.09	Физическая культура	-ДЗ,-,-		72	20	72	30	42						34	38					
ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ,-,-		68	10	68	58	10							68					
ООД.11	Физика		-,Э,-,-	108	88	108	20	88						34	74					
ООД.12	Химия	-ДЗ,-,-		144	42	144	90	42		6			6	68	76					
ООД.13	Биология	-ДЗ,-,-		72	24	72	48	24						36	36					
ООД.14	Индивидуальный проект			32		32	32							32						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ЗДЗ		468	174	468	140	328	0	0	0	0	0	0	0	68	116	36	68	96
ОГСЭ.01	Основы философии	-,-,-,-,-ДЗ,-		48		48	48													48
ОГСЭ.02	История России	-,-,-ДЗ,-,-,-		48	8	48	40	8								48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-ДЗ		160	86	160	0	160								34	34	18	34	24
ОГСЭ.04	Физическая культура	-,-,-,-,-ДЗ		160	80	160	0	160								34	34	18	34	24
ОГСЭ.05	Психология общения	-,-,-,-,-,-,-		52		52	52													
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	2ДЗ		220	42	220	148	72	0	0	0	0	0	0	0	136	48	0	0	0
ЕН.01	Математика в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-,-,-		68	18	68	50	18								68				

ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ		36		36	36													
ЕН.03	Химия	ДЗ		116	24	116	62	54							68	48				
АД.00	Адаптационные дисциплины																			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	ДЗ	Э	704	290	704	396	290	0	12	0	6	0	0	178	150	32	170	70	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ		52	8	52	44	8							52					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ		68	32	68	36	32							34	34				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания и охрана труда	ДЗ		80	28	80	52	28								80				
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ		56	34	56	22	34												
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		Э	136	42	136	76	42		12		6						66	70	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		48	12	48	36	12												
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ		60	40	60	20	40							60					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		68	48	68	20	48										68		
ОП.09	Физиология питания	ДЗ		32	16	32	16	16							32					
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ		36	20	36	16	20										36		
ОП.11	Основы финансовой грамотности	З		36	10	36	26	10								36				
ОП.12	Основы бережливого производства	З		32		32	32										32			
П.00	Профессиональный цикл	ДЗ	Э	2712	1484	2712	958	444	68	1250	160		126	0	0	230	568	544	644	446
ПМ.00	Профессиональные модули	ДЗ	Э	2712	1484	2712	958	444	68	1250	160		126	0	0	230	568	544	644	446
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ДЗ	Эм	304	138	304	148	66	0	72	0	0	18	0	0	118	186	0	0	0
МДК 01.01	Технология приготовления и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов			214	66	214	148	66							118	96				
УП.01	Учебная практика	ДЗ		36	36	36	0			36						36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		36	36	36	0			36						36				
	Экзамен по модулю			18		18						18				18				
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	ДЗ	Э/ЭМ	548	288	548	208	108	16	192	0	0	24	0	0	0	70	130	348	0
МДК 02.01.	Технология приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э,Эм	350	108	350	208	108	16	12			6			70	130	150		
УП.02	Учебная практика	ДЗ		72	72	72	0			72									72	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		108	108	108	0			108									108	
	Экзамен по модулю			18		18						18							18	

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	2ДЗ	1Э/1ЭМ	382	142	382	184	70	20	84	0	0	24	0	0	112	132	138	0	0
МДК 03.01	Технология приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Э,ЭМ	292	70	292	184	70	20	12			6			112	132	48		
УП.03	Учебная практика	ДЗ		36	36	36				36								36		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		36	36	36				36								36		
	Экзамен по модулю			18		18							18					18		
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	2ДЗ	1ЭМ	456	278	456	160	98	0	314	160	162	18	0	0	0	0	0	134	160
МДК 04.01.	Технология приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			258	98	258	160	98											98	124
УП.04	Учебная практика	ДЗ		72	72	72				72									36	36
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		108	108	108				108										
	Экзамен по модулю			18		18							18							
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	2ДЗ	1Э/1ЭМ	446	206	446	188	62	16	156	0	0	24	0	0	0	0	96	108	124
МДК 05.01	Технология приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		Э,Э	284	62	284	188	62	16	12			6					96	72	88
УП.05	Учебная практика	ДЗ		72	72	72				72									36	36
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		72	72	72				72										
	Экзамен по модулю			18		18							18							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1ДЗ	1ЭМ	216	72	216	70	40	16	72	0	0	18	0	0	0	0	0	54	162
МДК 06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			126		126	70	40	16										54	72
УП.06	Учебная практика			0		0														
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		72	72	72				72										72
	Экзамен по модулю			18		18							18							18

ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар	2ДЗ	180	180	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0	0
УП.07.01	Учебная практика	---ДЗ---	72	72	72				72							72			
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	---ДЗ---	108	108	108				108							108			
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер	2ДЗ	180	180	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	180	0	0
УП.07.02	Учебная практика	---ДЗ---	72	72	72				72							72			
ПП.07.02	Производственная практика (по профилю специальности)	---ДЗ---	108	108	108				108							108			
	Итого		5580	2386	5580	2664	1552	68	1280	160	0	150	612	864	612	882	612	882	612
ПДП	Преддипломная практика		144																
ГИА	Государственная итоговая аттестация, в том числе		216		0														
	Защита дипломного проекта (работы)		36																
	Демонстрационный экзамен		36																
	Самостоятельная работа																		
	Всего		5940	2386	5580	2664	1552	68	1280	160		150	612	864	612	882	612	882	612
Консультации на учебную группу за счет часов, отводимых на дисциплину					всего	дисциплина и МДК			612	864	612	630	360	630	468				
Государственная итоговая аттестация						учебной практики			0	0	0	108	108	144	72				
1. Программа обучения по специальности						производственной практики			0	0	0	144	144	108	72				
Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 14 июня (4нед)						экзаменов			0	3	0	2	2	2	2				
Защита дипломного проекта (работы) с 21 июня по 28 июня (1нед)						дифф.зачетов			0	10	1	6	4	4	4				
Выполнение демонстрационного экзамена с 15 июня по 21 июня (1нед)						зачетов						1	1						

м (час
курс
8 сем
24
36 час п/а
22
0
0
84
16
16
52
36

36
104
56
48
280
280
0
0

0
162
36
108
18
118
28
72
18
0

0
0
504
144
216
864
684
0
180
2
6