

Учебный план по специальности Поварское и кондитерское дело 2024-2028

Индекс	Наименование		Всего	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Курсовой проект (работы)	Самостоятельная работа	Прочие	I курс		II курс		III курс		IV курс	
											1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
			5940	4030	1402	2806	1224	40		252	612	864	612	864	612	864	612	900
			5328	3886	1402	2806	1080	40										
Обязательные общеобразовательные дисциплины			1476	1013	463	1013					510	716	195	55				
ООД 1	Русский язык	ДЗ1 Э2	72	58	14	58					26	46						
ООД 2	Литература	ДЗ3	108	79	29	79					26	52	30					
ООД 3	История	ДЗ3	136	76	60	76					38	62	36					
ООД 4	Обществознание	ДЗ2	72	58	14	58					26	46						
ООД 5	География		72	58	14	58					26	46						
ООД 6	Иностранный язык	ДЗ2	72	58	14	58					36	36						
ООД 7 (у)	Математика	ДЗ2 Э4	340	220	120	220					54	140	91	55				
ООД 8 (у)	Информатика	Э2	108	90	18	90					54	54						
ООД 9	Физическая культура	ДЗ1, 2	72	60	12	60					36	36						
ООД 10	ОБЖ		68	46	22	46					34	34						
ООД 11	Физика	ДЗ2	108	68	40	68					54	54						
ООД 12 (у)	Химия	ДЗ2 Э3	144	68	76	68					48	58	38					
ООД 13	Биология	ДЗ2	72	58	14	58					36	36						
ООД 14	Индивидуальный проект		32	16	16	16					16	16						

Часть, формируемая участниками образовательных отношений			36	18	18	18					18	18						
ЭК 1	Введение в специальность	Д32	36	18	18	18					18	18						
Обязательная часть образовательной программы			3816	2855	921	1775	1080	40	-									
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		432	322	110	322			-		0	0	72	72	72	72	72	72
ОГСЭ.01	Основы философии		36	-	36	-			-						18	18		
ОГСЭ.02	История		36	-	36	-			-				18	18				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д34, 6,8	164	164		164			-				27	27	27	27	28	28
ОГСЭ.04	Физическая культура	Д34, 6,8	164	158	6	158			-				27	27	27	27	28	28
ОГСЭ.05	Психология общения		32	-	32	-			-								16	16
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		180	100	80	100			-				36	36	54	54		
ЕН.01	Химия	Д36	144	100	44	100			-				36	36	36	36		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		36	-	36	-			-						18	18		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		684	395	289	395			-		48	94	164	114	116	116	16	16
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Д32	64	32	32	32			-		32	32						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э3	96	62	34	62			-			46	50					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э4	64	37	27	37			-				32	32				
ОП.04	Организация обслуживания	Д36	64	32	32	32			-						32	32		

ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ6	96	42	54	42			-			24	24	24	24		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		32	16	16	16			-							16	16
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ6	96	72	24	72			-			24	24	24	24		
ОП.08	Охрана труда		32	16	16	16			-	16	16						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		68	34	34	34			-			34	34				
ОП.10	Рисование и лепка	ДЗ6	36	34	2	34								36			
ОП.11	Основы финансовой грамотности		36	18	18	18									36		
П.00	Профессиональный цикл		2520	2038	442	958	1080	40	-			109	551	334	586	488	452
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э4	268	220	48	76	144		-			29	239				
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ4	78	46	32	46			-			29	49				
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ4	46	30	16	30			-				46				
УП. 01	Учебная практика		72	72			72		-				72				

ПП. 01	Производственная практика		72	72			72		-				72				
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э5	536	396	120	180	216	20	-				80	262	194		
МДК.02.0 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	Д35	134	100	34	100			-				80	54			
МДК.02.0 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	Д35	186	80	86	80		20	-					100	86		
УП. 02	Учебная практика		72	72			72		-				36	36			
ПП. 02	Производственная практика		144	144			144		-				72	72			

МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ8	96	42	54	42			-								50	46
ПП. 06	Производственная практика		108	108			108		-								42	66
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	Эк 8	180	180			180		-									180
УП. 07	Учебная практика		72	72	-	-	72		-									72
ПП .07	Производственная практика		108	108	-	-	108		-									108
ПА	Промежуточная аттестация		252						-		36	36	36	36	36	36	36	
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)		144															144
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216						-									216
			5940															

Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год
Государственная итоговая аттестация по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:
1. Выпускная квалификационная работа в виде дипломной работы (дипломного проекта) с 18 мая по 14 июня
2. Демонстрационный экзамен с 15 июня по 22 июня (всего 1 неделя)

Всего	дисциплин и МДК	576	828	576	576	468	612	426	186
	учебной практики	0	0	0	108	36	108	36	108
	производственной практики (по профилю специальности)	0	0	0	144	72	108	114	246
	производственной практики (преддипломной)	0	0	0	0	0	0	0	144
	экзаменов	0	2	2	3	1	1	1	3
	дифференцированных зачетов	1	8	2	3	3	7	3	3
	зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0