

УЧЕБНЫЙ ПЛАН по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2022-2026

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распред. по семестрам			Время по видам учебной работы					Распределение по курсам							
		Экзаменов	Дем. экзаменов	Диф. зачётов	Всего	в том числе				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
										612	864	612	864	612	864	612	900
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
					5940												
	Объём образовательной программы по учебным циклам	17	7	26	5544	1786	2224	60		612	792	612	864	612	864	612	900
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	3	0	9	2170	624	816			612	721	344	493				
	Базовые учебные дисциплины				1154	818	336			380	411	185	178				
ОУД.01	Русский язык	2			78	39	39			20	20	20	18				
ОУД.02	Литература			1,2	195	195				50	50	50	45				
ОУД.03	Иностранный язык			1,2	117	117				48	69						
ОУД.04	Математика	2			280	180	100			80	60	70	70				
ОУД.05	История			2	180	180				45	45	45	45				
ОУД.06	Физическая культура			2	117	7	110			48	69						
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	70	30	40			24	46						
ОУД.08	Астрономия			2	39	20	19			26	13						
ОУД.09	Родной русский язык			2	78	50	28			39	39						
	Индивидуальный проект																
	Профильные учебные дисциплины				626	420	206			154	154	159	159				
ОУД.10 (y)	Информатика			2	160	60	100			40	40	40	40				
ОУД.11 (y)	Обществознание	2			256	200	56			64	64	64	64				
ОУД.12 (y)	География			2	210	160	50			50	50	55	55				
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				390	298	92			78	156	0	156				
ЭК.1	Элективный курс «Введение в специальность»				78	78					78						

ЭК.2	Элективный курс «Конституционное право»				78	60	18						78						
ЭК.3	Элективный курс «Биология в специальности»				39	20	19				39								
ЭК.4	Элективный курс «Биохимия»				78	60	18			78									
ЭК.5	Элективный курс «Формирование финансовой грамотности»				78	60	18						78						
ЭК.6	Элективный курс «Физика в задачах»				39	20	19				39								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	0	8	432	170	262	0					102	92	54	68	90	26	
ОГСЭ. 01	Основы философии			3	48	48							48						
ОГСЭ. 02	История			3	48	42	6						48						
ОГСЭ. 03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4,5,6, 7,8	124	60	64						22	22	22	22	22	14	
ОГСЭ. 04	Физическая культура			3,4,5, 6,7,8	160	2	158						32	22	32	24	38	12	
ОГСЭ. 05	Психология общения			6	52	18	34									22	30		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	0	2	180	124	56	0					125	55	0	0	0	0	
ЕН. 01	Химия			3	144	100	44						125	19					
ЕН. 02	Экологические основы природопользования			4	36	24	12						36						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4	0	6	612	276	316	20					71	41	152	210	70	68	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3	64	34	30					23	41						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3			88	40	48						88						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3			64	38	26						64						
ОП.04	Организация обслуживания	5			52	26	26								52				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	6		5	80	30	30	20							48	32			
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности			6	80	40	40								42	38			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4	68	20	48										68		
ОП.08	Охрана труда			3	48	28	20				48								
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4	68	20	48								68				

П. 00	Профессиональный цикл	7	7	0	2114 (962+ 1188п)	630	640	40		0	0	0	72	348	726	454	514
ПМ. 00	Профессиональные модули																
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	1	0	240 (96+1 44п)	48	48			0	0	0	72	168	0	0	0
МДК. 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4*			36	18	18						36				
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4*			60	30	30						36	24			
УП. 01	Учебная практика			4	72									72			
ПП.01	Производственная практика			4	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	1	1	0	432 (216+ 216п)	98	98	20		0	0	0	0	0	432	0	0
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*			36	18	18								36		
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5*			180	80	80	20							180		
УП. 02	Учебная практика			5	72										72		
ПП.02	Производственная практика			5	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	0	1	0	258 (114+ 144п)	56	58	0		0	0	0	0	0	258	0	0

	Объём образовательной программы в академических часах				5940														
ВК. 00	Время каникулярное				34 нед.														
Консультации: 4 ч. в год на одного обучающегося в группе. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу Подготовка выпускной квалификационной работы 4 недели С 12 мая по 142 июня Защита выпускной квалификационной работы 2 недели с 14 по 28 июня		Всего	Изучаемых дисциплин и МДК (часов)		576	828	576	540	360	576	432	216							
			Экзаменов		3	3	2	2	2	3	1	0							
			Дифференцированных зачётов		1	10	5	4	2	3	1	3							
			Демонстрационных экзаменов					2	1	2	1	2							
			Курсовых работ (проектов)						1	1		1							