Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 29.04.2022 14:13:42
Уникальный программный ключ:
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора _____ *Баламирзоев Н.Л.*

"24" 02 2022 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 24.02.2022г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Кафедра: Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

Факультет: среднего профессионального образования

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3г 10м
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)	2022
Учебный год	2022-2023
Образовательный стандарт (ФГОС)	№ 1565 от 09.12.2016

Основной	*Виды деятельности*
+	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
+	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
+	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
+	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
+	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Основной	*Освоение профессий рабочих, должностей служащих:*
+	Пекарь
+	Повар
+	Кондитер

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ _____ /Абдупазизова Т.Т./

Декан _____ /Абдусаламова М.М./

Зав. кафедрой _____ /Демирова А.Ф./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																			К	К																						Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II														У	У	П	П	Э	К	К																		У	У	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III														У	У	П	П	Э	К	К																		У	У	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
IV												У	У	П	П	П	П	Э	К	К								У	У	П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Гп	Гп	Гп	Гп	Г	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	18	21	39	13	17	30	13	17	30	11	7	18	117
У	Учебная практика				2	2	4	2	2	4	2	2	4	12
П	Производственная практика (по профилю специальности)				2	3	5	2	4	6	4	3	7	18
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Д	Защита выпускной квалификационной работы											1	1	1
Гп	Подготовка к государственному экзамену											4	4	4
Г	Проведение государственного экзамена											1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		20	32	**52**	20	32	**52**	20	32	**52**	20	23	**43**	199
Студентов														
Групп														

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очн_2022.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2022

			Форма контроля					Итого акад.часов						Курс 1																		Курс 2																	
														Семестр 1										Семестр 2										Семестр 3										Семестр 4							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп	Ауд	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1404	1404		72	648	648	648	192		456				828	756	756	210		530	16		72																	
ООО.Среднее общее образование								1476	1476	1404	1404		72	648	648	648	192		456				828	756	756	210		530	16		72																	
+	ООО.01	**Базовые дисциплины**	**2**		**11222 2222**			681	**681**	**663**	**663**		**18**	303	**303**	**303**	**44**		**259**				378	**360**	**360**	**73**		**283**	**4**		**18**																	
+	ООО.01.01	Русский язык	2					57	57	39	39		18										57	39	39			35	4		18																	
+	ООО.01.02	Литература			2			117	117	117	117			40	40	40			40				77	77	77			77																				
+	ООО.01.03	Родная литература			1			39	39	39	39			39	39	39			39																													
+	ООО.01.04	Иностранный язык			2			117	117	117	117			73	73	73			73				44	44	44			44																				
+	ООО.01.05	История			2			78	78	78	78			38	38	38	18		20				40	40	40	20		20																				
+	ООО.01.06	Астрономия			2			39	39	39	39												39	39	39	19		20																				
+	ООО.01.07	Физическая культура			12			117	117	117	117			67	67	67			67				50	50	50			50																				
+	ООО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2			39	39	39	39												39	39	39	18		21																				
+	ООО.01.09	Обществознание			2			78	78	78	78			46	46	46	26		20				32	32	32	16		16																				
+	ООО.02	**Профильные дисциплины**	**222**					545	**545**	**491**	**491**		**54**	200	**200**	**200**	**72**		**128**				345	**291**	**291**	**95**		**184**	**12**		**54**																	
+	ООО.02.01	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	2					253	253	235	235		18	108	108	108	36		72				145	127	127	43		80	4		18																	
+	ООО.02.02	География	2					157	157	139	139		18	52	52	52	18		34				105	87	87	21		62	4		18																	
+	ООО.02.03	Экономика	2					135	135	117	117		18	40	40	40	18		22				95	77	77	31		42	4		18																	
+	ООО.03	**Предлагаемые ОО**			**12**			250	**250**	**250**	**250**			145	**145**	**145**	**76**		**69**				105	**105**	**105**	**42**		**63**																				
+	ООО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			2			172	172	172	172			67	67	67	32		35				105	105	105	42		63																				
+	ООО.03.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**			**1**			78	**78**	**78**	**78**			78	**78**	**78**	**44**		**34**																													
+	ООО.03.ДВ.01.0	История родного края			1			78	78	78	78			78	78	78	44		34																													
	ООО.03.ДВ.01.0	Искусство			1			78	78	78	78			78	78	78	44		**34**																													
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3377	3377	853	234																			648	516	516	132	19	357	6	96	36	828	632	632	190	60	374	8	160	36
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								538	538	**417**	**417**	**103**	**18**																			130	104	104	28		76		26		150	119	119	36		83		31	
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4			68	68	51	51	17																													68	51	51	34		17		17	
+	ОГСЭ.02	История			3			68	68	52	52	16																				68	52	52	26		26		16									
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7					166	166	118	118	30	18																			36	26	26			26		10		48	34	34			34		14	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		3456	7			168	168	144	144	24																				26	26	26	2		24				34	34	34	2		32			
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5			68	68	52	52	16																																					
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								260	260	167	167	75	18																			68	43	43	13		26	4	7	18	144	85	85	34	34	17		59	
+	ЕН.01	Химия			4			144	144	85	85	59																													144	85	85	34	34	17		59	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5			48	48	39	39	9																																					
+	ЕН.03	Математика	3					68	68	43	43	7	18																			68	43	43	13		26	4	7	18									
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								740	740	532	532	172	36																			121	91	91	39	19	33		30		179	138	138	69	26	43		41	
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания			3			48	48	39	39	9																				48	39	39	13	13	13		9										
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль			4			68	68	44	44	24																				34	26	26	13	6	7		8		34	18	18	9	9			16	
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4			68	68	44	44	24																				39	26	26	13		13		13		29	18	18	9		9		11	
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			4			48	48	34	34	14																													48	34	34	17		17		14	
+	ОПЦ.05	Организация производства			6			48	48	34	34	14																																					
+	ОПЦ.06	Санитария и гигиена питания			6			68	68	51	51	17																																					
+	ОПЦ.07	Основы экономики, менеджмента,			7			68	68	44	44	24																																					
+	ОПЦ.08	Охрана труда			5			68	68	39	39	29																																					
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности		4				68	68	68	68																														68	68	68	34	17	17			
+	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация			7			52	52	44	44	8																																					
+	ОПЦ.11	Товароведение продовольственных товаров	7					68	68	48	48	2	18																																				
+	ОПЦ.12	Технология приготовления блюд	5					68	68	43	43	7	18																																				
ПЦ.Профессиональный цикл								2710	2710	2249	2249	317	144																			329	278	278	52		222	4	33	18	355	290	290	51		231	8	29	36
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**33**		**33**			329	**329**	**278**	**278**	**33**	**18**																			329	**278**	**278**	**52**		**222**	**4**	**33**	**18**									
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					185	185	134	134	33	18																			185	134	134	52		78	4	33	18									
+	УП.01.01	Учебная практика			3			72	72	72	72																					72	72	72			72												
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3			72	72	72	72																					72	72	72			72												
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	3																																														
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**444**		**44**		**4**	355	**355**	**290**	**290**	**29**	**36**																													355	**290**	**290**	**51**		**231**	**8**	**29**	**36**
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**4**				**4**	77	77	38	38	**21**	18																												77	38	38	17		17	4	21	18
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4					98	98	72	72	8	18																												98	72	72	34		34	4	8	18
+	УП.02.01	Учебная практика			4			72	72	72	72																														72	72	72			72			

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очн_2022.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2022

-	-	-	Форма контроля					Итого акад.часов						Курс 1																		Курс 2																	
														Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3									Семестр 4								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Экзаменов	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			108	108	108	108																													108	108	108			108			
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	4																																														
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	15		555			332	332	278	278	36	18																																					
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5			80	80	65	65	15																																						
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					100	100	69	69	21	18																																					
+	УП.03.01	Учебная практика			5			72	72	72	72																																							
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5			72	72	72	72																																							
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	5																																														
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	6,6		664		6	396	396	339	339	39	18																																					
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6		6	72	72	51	51	21																																						
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	5					108	108	72	72	18	18																																					
+	УП.04.01	Учебная практика			6			72	72	72	72																																							
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			144	144	144	144																																							
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	6																																														
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	6,7		777			340	340	258	258	64	18																																					
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	6					90	90	55	55	17	18																																					
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента			7			142	142	95	95	47																																						
+	УП.05.01	Учебная практика			7			36	36	36	36																																							
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72																																							
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	7																																														
+	ПМ.06	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни**	7		677		6	238	238	210	210	28																																						
+	МДК.06.01	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления блюд национальной и зарубежной кухни			6		6	130	130	102	102	28																																						
+	УП.06.01	Учебная практика			7			36	36	36	36																																							
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72																																							
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	7																																														
+	ПМ.07	**Выполнение работ по профессии Повар**	8,8		88			270	270	215	215	37	18																																						
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	8					162	162	107	107	37	18																																						
+	УП.07.01	Учебная практика			8			36	36	36	36																																							
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72	72																																							
+	ПМ.07.01(К)	*Экзамен по модулю*	8																																														
+	ПМ.08	**Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**	8,8		88			306	306	237	237	51	18																																						
+	МДК.08.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8					234	234	165	165	51	18																																						
+	УП.08.01	Учебная практика			8			36	36	36	36																																							
+	ПМ.08.01(К)	*Экзамен по модулю*	8																																														
+	ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			36	36	36	36																																							
+	ПДП.01	Преддипломная практика			8			144	144	144	144																																							
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	12	12	186	18																																						

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очн_2022.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2022

			Форма контроля					Итого акад.часов						Курс 1																		Курс 2																	
														Семестр 1									Семестр 2									Семестр 3									Семестр 4										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Экспертные	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт
+	ГИА.01(Гп)	Подготовка к государственному экзамену						144	144			144																																							
+	ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы						36	36			36																																							
+	ГИА.03(Г)	Государственный экзамен						36	36	12	12	6	18																																						

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очн_2022.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2022

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля: Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Итого вид. часов: Экспертное	По плану	С преп	Ауд.	СР	ПАтт	Курс 3, Семестр 5: Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Семестр 6: Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Курс 4, Семестр 7: Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Семестр 8: Итого	С преп	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1404	1404		72																																						
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1404	1404		72																																						
+	СОО.01	**Базовые дисциплины**	**2**		**11222 2222**			**681**	**681**	**663**	**663**		**18**																																						
+	СОО.01.01	Русский язык	2					57	57	39	39		18																																						
+	СОО.01.02	Литература			2			117	117	117	117																																								
+	СОО.01.03	Родная литература			1			39	39	39	39																																								
+	СОО.01.04	Иностранный язык			2			117	117	117	117																																								
+	СОО.01.05	История			2			78	78	78	78																																								
+	СОО.01.06	Астрономия			2			39	39	39	39																																								
+	СОО.01.07	Физическая культура			12			117	117	117	117																																								
+	СОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2			39	39	39	39																																								
+	СОО.01.09	Обществознание			2			78	78	78	78																																								
+	СОО.02	**Профильные дисциплины**	**222**					545	**545**	**491**	**491**		**54**																																						
+	СОО.02.01	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	2					**253**	253	235	235		18																																						
+	СОО.02.02	География	2					157	157	139	139		18																																						
+	СОО.02.03	Экономика	2					135	135	117	117		18																																						
+	СОО.03	**Предлагаемые ОО**			**12**			250	**250**	**250**	**250**																																								
+	СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			2			172	172	172	172																																								
+	СОО.03.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**			**1**			78	**78**	**78**	**78**																																								
+	СОО.03.ДВ.01.0	История родного края			1			78	78	78	78																																								
	СОО.03.ДВ.01.0	Искусство			1			78	78	78	78																																								
III.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3377	3377	853	234	648	503	503	119		376	8	109	36	864	683	683	189		486	8	145	36	648	512	512	123		381	8	100	36	828	531	531	83		436	12	243	54
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								538	538	417	417	103	18	132	104	104	28		76		28		58	51	51	2		49		7		68	39	39	2		33	4	11	18									
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4			68	68	51	51	17																																							
+	ОГСЭ.02	История			5			68	68	52	52	16																																							
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7					166	166	118	118	30	18	28	26	26			26		2		20	17	17			17		3		34	15	15			11	4	1	18									
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		3456	7			168	168	144	144	24		36	26	26	2		24		10		38	34	34	2		32		4		34	24	24	2		22		10										
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5			68	68	52	52	16		68	52	52	26		26		16																													
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								260	260	167	167	75	18	48	39	39	13		26		9																													
+	ЕН.01	Химия			4			144	144	85	85	59																																							
-	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5			48	48	39	39	9		48	39	39	13		26		9																													
+	ЕН.03	Математика	3					68	68	43	43	7	18																																						
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								740	740	532	532	172	36	136	82	82	26		52	4	36	18	116	85	85	51		34		31		188	136	136	66		66	4	34	18									
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания			3			48	48	39	39	9																																							
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль			4			68	68	44	44	24																																							
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4			68	68	44	44	24																																							
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			4			48	48	34	34	14																																							
+	ОПЦ.05	Организация производства			6			48	48	34	34	14											48	34	34	17		17		14																					
+	ОПЦ.06	Санитария и гигиена питания			6			68	68	51	51	17											68	51	51	34		17		17																					
+	ОПЦ.07	Основы экономики, менеджмента,			7			68	68	44	44	24																				68	44	44	22		22		24											
+	ОПЦ.08	Охрана труда			5			68	68	39	39	29		68	39	39	13		26		29																													
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности		4				68	68	68	68																																								
+	ОПЦ.10	Метрология и стандартизация			7			52	52	44	44	8																				52	44	44	22		22		8											
+	ОПЦ.11	Товароведение продовольственных товаров	7					68	68	48	48	2	18																			68	48	48	22		22	4	2	18										
+	ОПЦ.12	Технология приготовления блюд	5					68	68	43	43	7	18	68	43	43	13		26	4	7	18																													
ПЦ.Профессиональный цикл								2710	2710	2249	2249	317	144	332	278	278	52		222	4	36	18	690	547	547	136		403	8	107	36	392	337	337	55		282		55		612	519	519	75		436	8	57	36
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**33**		**33**			329	**329**	**278**	**278**	**33**	**18**																																							
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					185	185	134	134	33	18																																						
+	УП.01.01	Учебная практика			3			72	72	72	72																																								
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3			72	72	72	72																																								
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*3*																																																
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**444**		**44**		**4**	355	**355**	**290**	**290**	**29**	**36**																																								
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				4	77	77	38	38	21	18																																							
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4					98	98	72	72	8	18																																							
+	УП.02.01	Учебная практика			4			72	72	72	72																																								

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очн_2022.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2022

			Форма контроля					Итого акад.часов						Курс 3																		Курс 4																	
														Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Диф зачет	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4			108	108	108	108																																								
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4																																																
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**55**		**555**			332	**332**	**278**	**278**	**36**	**18**	332	**278**	**278**	**52**		**222**	**4**	**36**	**18**																														
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5			80	80	65	65	15		80	65	65	26		39		15																															
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					108	108	69	69	21	18	108	69	69	26		39	4	21	18																														
+	УП.03.01	Учебная практика			5			72	72	72	72			72	72	72			72																																	
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5			72	72	72	72			72	72	72			72																																	
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	5																																																
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**66**		**666**		**6**	396	**396**	**339**	**339**	**39**	**18**										396	**339**	**339**	**51**		**284**	**4**	**39**	**18**																				
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6		6	72	72	51	51	21											72	51	51	17		34		21																				
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	6					108	108	72	72	18	18										108	72	72	34		34	4	18	18																				
+	УП.04.01	Учебная практика			6			72	72	72	72												72	72	72			72																							
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6			144	144	144	144												144	144	144			144																							
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	6																																																
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**67**		**777**			340	**340**	**258**	**258**	**64**	**18**										164	**106**	**106**	**51**		**51**	**4**	**40**	**18**	176	**152**	**152**	**22**		**130**		**24**											
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	6					90	90	55	55	17	18										90	55	55	34		17	4	17	18																				
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента			7			142	142	95	95	47											74	51	51	17		34		23		68	44	44	22		22		24											
+	УП.05.01	Учебная практика			7			36	36	36	36																					36	36	36			36														
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72																					72	72	72			72														
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	7																																																
+	ПМ.06	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни**	**7**		**677**		**6**	238	**238**	**210**	**210**	**28**											130	**102**	**102**	**34**		**68**		**28**		108	**108**	**108**			**108**														
+	МДК.06.01	Организация процесса приготовления, подготовки к реализации и процесс приготовления блюд национальной и зарубежной кухни			6		6	130	130	102	102	28											130	102	102	34		68		28																					
+	УП.06.01	Учебная практика			7			36	36	36	36																					36	36	36			36														
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72																					72	72	72			72														
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	7																																																
+	ПМ.07	**Выполнение работ по профессии Повар**	**88**		**88**			270	**270**	**215**	**215**	**37**	**18**																																		270	**215**	**215**	**40**		**171**	**4**	**37**	**18**
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	8					162	162	107	107	37	18																																		162	107	107	40		63	4	37	18
+	УП.07.01	Учебная практика			8			36	36	36	36																																				36	36	36			36			
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72	72																																				72	72	72			72			
+	ПМ.07.01(К)	Экзамен по модулю	8																																																
+	ПМ.08	**Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**	**88**		**88**			306	**306**	**237**	**237**	**51**	**18**																			108	**77**	**77**	**33**		**44**		**31**											
+	МДК.08.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8					234	234	165	165	51	18																			108	77	77	33		44		31		126	88	88	35		49	4	20	18
+	УП.08.01	Учебная практика			8			36	36	36	36																														36	36	36			36			
+	ПМ.08.01(К)	Экзамен по модулю	8																																																
+	ПП.08.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			36	36	36	36																														36	36	36			36			
+	ПДП.01	Преддипломная практика			8			144	144	144	144																														144	144	144			144			
ГИА.Государственная итоговая аттестация								216	216	12	12	180	18																												216	12	12	8			4	166	18

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очн_2022.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2022

			Форма контроля					Итого акад.часов						Курс 3																		Курс 4															
														Семестр 5									Семестр 6									Семестр 7									Семестр 8								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КП	КР	Экстерн ное	По плану	С преп	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт
+	ГИА.01(Гп)	Подготовка к государственному экзамену						144	144			144																													144							144	
+	ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы						36	36			36																													36							36	
+	ГИА.03(Г)	Государственный экзамен						36	36	12	12	6	18																												36	12	12	8			4	6	18

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очн_2022.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2022

	Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
	Мин.	Макс.	Факт												
Итого по ОП	5940		5940	1476	648	828	1476	648	828	1512	648	864	1476	648	828
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476		1476	1476	648	828									
Начальное общее образование															
Основное общее образование															
Среднее общее образование			1476	1476	648	828									
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4464		4464				1476	648	828	1512	648	864	1476	648	828
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432		538				280	130	150	190	132	58	68	68	
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180		260				212	68	144	48	48				
Общепрофессиональный цикл	612		740				300	121	179	252	136	116	188	188	
Профессиональный цикл	1728		2710				684	329	355	1022	332	690	1004	392	612
Государственная итоговая аттестация	216	216	216										216		216
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Период атт.		36	-		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Период гос.эк.			-			-			-			-		36
Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		30.3	-	36	36	-	28.62	26.59	-	27.62	27.48	-	26.91	27.86
Аудиторная нагрузка (акад.час/нед)	ОП		30.3	-	36	36	-	28.62	26.59	-	27.62	27.48	-	26.91	27.86
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)			4		4	6	3	3	5	2	3	8	4	4
	ЗАЧЕТ (За)						1		1						
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ			9	2	7	9	3	6	10	5	5	7	5	2
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1		1	2		2			

Доля учебных занятий и практик в ОП (%)	79.21%
Доля практик в профессиональном цикле (%)	45.16%