

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"

План одобрен Ученым советом вуза

УЧЕБНЫЙ ПЛАН



Врио ректора

Баламирзоев Н.Л.

Протокол № 5 от 24.02.2022г.

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Учебный год 2022-2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 3г 10м

Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

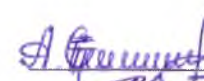


Основной	Виды деятельности
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
+	Организация и ведение процессов приготовления, 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	<u>Освоение профессий рабочих, должностей служащих:</u>
+	Пекарь
+	Повар
+	Кондитер

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

 / Абдураязова Т.Т./
 / Абдусаламова М.М./
 / Демирова А.Ф./

	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%												