

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 11.06.2024 20:10:12
 Уникальный программный ключ:
 5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 24.02.2024г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

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	<u>Освоение профессий рабочих, должностей служащих:</u>
+	Пекарь
+	Повар
+	Кондитер

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

А. Абдулазизова / Абдулазизова Т.Т./
М. Абдусаламова / Абдусаламова М.М./
А. Демирова / 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																																																																																					
II															У	У	П	П	Э	К	К	К																								У	У	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																																									
III															У	У	П	П	Э	К	К	К																								У	У	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К																																								
IV														У	У	П	П	П	Э	К	К											У	У	П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд																																																					

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													

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Курс 1																											
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер. тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Семестр 1							Семестр 2																			
														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																						
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1404	1404		72	648	648	648	192		456																						
+	СОО.01	Базовые дисциплины	2		11222						681	681	663	663		18	303	303	303	44									378	360	360	73		283	4		18			
+	СОО.01.01	Русский язык	2							57	57	39	39		18													57	39	39			35	4		18				
+	СОО.01.02	Литература		2						117	117	117	117				40	40	40									77	77	77			77							
+	СОО.01.03	Родная литература		1						39	39	39	39				39	39	39																					
+	СОО.01.04	Иностранный язык		2						117	117	117	117				73	73	73									44	44	44			44							
+	СОО.01.05	История		2						78	78	78	78				38	38	38	18								40	40	40	20		20							
+	СОО.01.06	Астрономия		2						39	39	39	39														39	39	39	19		20								
+	СОО.01.07	Физическая культура		12						117	117	117	117				67	67	67								50	50	50			50								
+	СОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности		2						39	39	39	39														39	39	39	18		21								
+	СОО.01.09	Обществознание		2						78	78	78	78				46	46	46	26							32	32	32	16		16								
+	СОО.02	Профильные дисциплины	222							545	545	491	491		54	200	200	200	72								345	291	291	95		184	12			54				
+	СОО.02.01	Математика	2							253	253	235	235		18	108	108	108	36								145	127	127	43		80	4			18				
+	СОО.02.02	География	2							157	157	139	139		18	52	52	52	18								105	87	87	21		62	4			18				
+	СОО.02.03	Экономика	2							135	135	117	117		18	40	40	40	18								95	77	77	31		42	4			18				
+	СОО.03	Предлагаемые ОО			12					250	250	250	250			145	145	145	76								105	105	105	42		63								
+	СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)		2						172	172	172	172			67	67	67	32								105	105	105	42		63								
+	СОО.03.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			1					78	78	78	78			78	78	78	44																					
+	СОО.03.ДВ.01.01	История родного края			1					78	78	78	78			78	78	78	44																					
+	СОО.03.ДВ.01.02	Искусство			1					78	78	78	78			78	78	78	44																					
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	3390	3390	894	180																												
ОГСэ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							538	538	417	417	103	18																												
+	ОГСэ.01	Основы философии		4						68	68	51	51		17																									
+	ОГСэ.02	История		3						68	68	52	52		16																									
+	ОГСэ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7							166	166	118	118	30	18																									
+	ОГСэ.04	Физическая культура		3456	7					168	168	144	144	24																										
+	ОГСэ.05	Психология общения		5						68	68	52	52		16																									
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							212	212	128	128	66	18																												
+	ЕН.01	Химия		4						144	144	85	85	59																										
+	ЕН.02	Математика	3							68	68	43	43	7	18																									
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							936	936	682	682	236	18																												
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания		3						48	48	39	39	9																										
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль		3						63	63	26	26	37																										
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания		4						71	71	60	60	11																										
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания		5						90	90	78	78	12																										
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания		6						68	68	51	51	17																										
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента		8						78	78	72	72	6																										
+	ОПЦ.07	Охрана труда		4						68	68	34	34	34																										
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		4						68	68	68	68																											
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация		8						108	108	63	63	45																										
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров		8						90	90	67	67	5	18																									
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд		5						54	54	39	39	15																										
+	ОПЦ.12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни		6			6			130	130	85	85	45																										
ПЦ.Профессиональный цикл							2562	2562	2163	2163	273	126																												
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33		33					310	310	265	265	27	18																									

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очно_2022_13.02.2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						Итого acad. часов						Курс 1																																																
			Экзам	Зачет	Зачет с од.	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Семестр 1								Семестр 2																																									
														Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ																																
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					166	166	121	121	27	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)	<i>Экзамен по модулю</i>	3																																																												
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	444		44			4	392	392	343	343	13	36																																																	
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	4					4	92	92	72	72	2	18																																																	
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	4						84	84	55	55	11	18																																																	
+	УП.02.01	Учебная практика			4*				72	72	72	72																																																			
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*				144	144	144	144																																																			
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	4																																																												
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	55	5	55			5	354	354	278	278	58	18																																																	
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента		5				5	112	112	65	65	47																																																		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	5						98	98	69	69	11	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)	<i>Экзамен по модулю</i>	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	6	66				444	444	373	373	53	18																																																	
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6					120	120	85	85	35																																																		
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	6						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)	<i>Экзамен по модулю</i>	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	7	77				344	344	286	286	40	18																																																	

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очно_2022_13.02.2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого академ. часов						Курс 1																										
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер- тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТт	Семестр 1								Семестр 2																	
														Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТт								
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	6					90	90	72	72		18																										
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		7				146	146	106	106	40																											
+	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 контроль текущей деятельности подчиненного персонала	88		88			304	304	256	256	30	18																										
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8					196	196	148	148	30	18																										
+	УП.06.01	Учебная практика			8			36	36	36	36																												
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72	72																												
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	8																																				
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	7	7	77			270	270	218	218	52																											
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		7				162	162	110	110	52																											
+	УП.07.01	Учебная практика			7			36	36	36	36																												
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72																												
+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	7																																				
+	ПДП.01	Преддипломная практика			8			144	144	144	144																												
ГИА. Государственная итоговая аттестация								216	216				216																										
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа						216	216				216																										

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очно_2022_13.02.2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						Итого акад. часов										Курс 2																			
			Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТт	Семестр 3						Семестр 4																		
														Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТт							
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3						166	166	121	121	27	18	166	121	121	52		65	4	27	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	392	392	343	343	13	36							392	343	343	51			284	8	13	36									
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				4	92	92	72	72	2	18							92	72	72	34			34	4	2	18									
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4					84	84	55	55	11	18							84	55	55	17			34	4	11	18									
+	УП.02.01	Учебная практика			4*			72	72	72	72									72	72	72				72												
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*			144	144	144	144									144	144	144				144												
+	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	5	55		5	354	354	278	278	58	18																									
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5			5	112	112	65	65	47																										
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					98	98	69	69	11	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	66	6	66			444	444	373	373	53	18																									
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6				120	120	85	85	35																										
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	6					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	67	7	77			344	344	286	286	40	18																									

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очно_2022_13.02.2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						Итого акад. часов								Курс 2																									
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТт	Семестр 3								Семестр 4																				
														Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТт											
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	6					90	90	72	72		18																													
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		7				146	146	106	106	40																														
+	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 контроль текущей деятельности подчиненного персонала	88		88			304	304	256	256	30	18																													
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8					196	196	148	148	30	18																													
+	УП.06.01	Учебная практика			8			36	36	36	36																															
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72	72																															
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	8																																							
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	7	7	77			270	270	218	218	52																														
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		7				162	162	110	110	52																														
+	УП.07.01	Учебная практика			7			36	36	36	36																															
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72																															
+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	7																																							
+	ПДП.01	Преддипломная практика			8			144	144	144	144																															
ГИА. Государственная итоговая аттестация								216	216			216																														
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа						216	216			216																														

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов						Курс 3																									
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Семестр 5							Семестр 6																		
														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																											
ОО.Среднее общее образование							1476	1476	1404	1404		72																											
+	ОО.01	Базовые дисциплины	2		11222			681	681	663	663																												
+	ОО.01.01	Русский язык	2					57	57	39	39																												
+	ОО.01.02	Литература			2			117	117	117	117																												
+	ОО.01.03	Родная литература			1			39	39	39	39																												
+	ОО.01.04	Иностранный язык			2			117	117	117	117																												
+	ОО.01.05	История			2			78	78	78	78																												
+	ОО.01.06	Астрономия			2			39	39	39	39																												
+	ОО.01.07	Физическая культура			12			117	117	117	117																												
+	ОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2			39	39	39	39																												
+	ОО.01.09	Обществознание			2			78	78	78	78																												
+	ОО.02	Профильные дисциплины	222					545	545	491	491																												
+	ОО.02.01	Математика	2					253	253	235	235																												
+	ОО.02.02	География	2					157	157	139	139																												
+	ОО.02.03	Экономика	2					135	135	117	117																												
+	ОО.03	Предлагаемые ОО			12			250	250	250	250																												
+	ОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			2			172	172	172	172																												
+	ОО.03.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			1			78	78	78	78																												
+	ОО.03.ДВ.01.1	История родного края			1			78	78	78	78																												
-	ОО.03.ДВ.01.2	Искусство			1			78	78	78	78																												
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	3390	3390	894	180	630	499	499	132		363	4	113	18	864	683	683	172		503	8	145	36									
ОГЭ.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										
+	ОГЭ.01	Основы философии			4			68	68	51	51	17																											
+	ОГЭ.02	История			3			68	68	52	52	16																											
+	ОГЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7					166	166	118	118	30	18	28	26	26		26		2		20	17	17			17											3	
+	ОГЭ.04	Физическая культура			3456	7		168	168	144	144	24		36	26	26	2	24		10		38	34	34	2		32										4		
+	ОГЭ.05	Психология общения			5			68	68	52	52	16		68	52	52	26	26		16																			
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							212	212	128	128	66	18																											
+	ЕН.01	Химия			4			144	144	85	85	59																											
+	ЕН.02	Математика	3					68	68	43	43	7	18																										
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							936	936	682	682	236	18	144	117	117	52		65		27		198	136	136	51		85		62										
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания			3			48	48	39	39	9																											
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль			3			63	63	26	26	37																											
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4			71	71	60	60	11																											
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания			5			90	90	78	78	12		90	78	78	39		39		12																		
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания			6			68	68	51	51	17										68	51	51	17														
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента			8			78	78	72	72	6																											
+	ОПЦ.07	Охрана труда			4			68	68	34	34	34																											
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	68	68																												
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация			8			108	108	63	63	45																											
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров			8			90	90	67	67	5	18																										
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд			5			54	54	39	39	15		54	39	39	13		26		15																		
+	ОПЦ.12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни			6		6	130	130	85	85	45										130	85	85	34		51										45		
ПЦ.Профессиональный цикл							2562	2562	2163	2163	273	126	354	278	278	52		222	4	58	18	608	496	496	119		369	8	76	36									
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33		33			310	310	265	265	27	18																										

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						Итого академ. часов					Курс 4																		
			Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Семестр 7							Семестр 8											
														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						
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1404	1404															72						
+	СОО.01	Базовые дисциплины	2		11222			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	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																					
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3390	3390	894	180	630	519	519	112		403	4	93	18	828	503	503	117		378	8	289	36	
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								538	538	417	417	103	18	68	39	39	2		33	4	11	18										
+	ОГСЭ.01	Основы философии		4				68	68	51	51															17						
+	ОГСЭ.02	История		3				68	68	52	52															16						
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7					166	166	118	118	30	18	34	15	15		11	4	1	18											
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		3456	7			168	168	144	144	24		34	24	24	2		22		10											
+	ОГСЭ.05	Психология общения		5				68	68	52	52															16						
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								212	212	128	128	66	18																			
+	ЕН.01	Химия		4				144	144	85	85															59						
+	ЕН.02	Математика	3					68	68	43	43															7						
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								936	936	682	682	236	18															276				
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания		3				48	48	39	39															9						
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль		3				63	63	26	26															37						
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания		4				71	71	60	60															11						
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания		5				90	90	78	78															12						
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания		6				68	68	51	51															17						
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента		8				78	78	72	72															6						
+	ОПЦ.07	Охрана труда		4				68	68	34	34															34						
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		4				68	68	68	68																					
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация		8				108	108	63	63															45						
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров	8					90	90	67	67															5						
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд		5				54	54	39	39															15						
+	ОПЦ.12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни		6		6		130	130	85	85															45						
ПЦ.Профессиональный цикл								2562	2562	2163	2163	273	126	562	480	480	110		370		82											
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33		33			310	310	265	265															27						

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						Итого акад. часов						Курс 4																																							
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Семестр 7								Семестр 8																																
														Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт																							
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	6					90	90	72	72		18																																									
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		7				146	146	106	106	40		72	55	55	22		33		17																																	
+	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)	<i>Экзамен по модулю</i>	7																																																			
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	88		88			304	304	256	256	30	18	112	99	99	44		55		13		192	157	157	27		126	4	17	18																							
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	8					196	196	148	148	30	18	112	99	99	44		55		13	84	49	49	27		18	4	17	18																								
+	УП.06.01	Учебная практика			8			36	36	36	36											36	36	36			36																											
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72	72											72	72	72			72																											
+	ПМ.06.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	8																																																			
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	7	7	77			270	270	218	218	52		270	218	218	44		174		52																																	
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		7				162	162	110	110	52		162	110	110	44		66		52																																	
+	УП.07.01	Учебная практика			7			36	36	36	36			36	36	36																																						
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72			72	72	72																																						
+	ПМ.07.01(К)	<i>Квалификационный экзамен</i>	7																																																			
+	ПДП.01	Преддипломная практика			8			144	144	144	144											144	144	144			144																											
ГИА. Государственная итоговая аттестация								216	216			216										216																																
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа						216	216				216									216																																

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очно_2022_13.02.2024.plx'

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.
НОО	Начальное общее образование	
ООО	Основное общее образование	
СОО	Среднее общее образование	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.
СОО.01	Базовые дисциплины	ОК 02.; ОК 03.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 10.
СОО.01.01	Русский язык	ОК 05.
СОО.01.02	Литература	ОК 05.
СОО.01.03	Родная литература	ОК 05.
СОО.01.04	Иностранный язык	ОК 10.
СОО.01.05	История	ОК 06.
СОО.01.06	Астрономия	ОК 02.
СОО.01.07	Физическая культура	ОК 08.
СОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 07.
СОО.01.09	Обществознание	ОК 03.
СОО.02	Профильные дисциплины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 11.
СОО.02.01	Математика	ОК 01.
СОО.02.02	География	ОК 02.
СОО.02.03	Экономика	ОК 11.
СОО.03	Предлагаемые ОО	ОК 02.; ОК 06.; ОК 09.
СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)	ОК 02.; ОК 09.
СОО.03.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ОК 06.
СОО.03.ДВ.01.01	История родного края	ОК 06.
СОО.03.ДВ.01.02	Искусство	ОК 06.
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1.; ПК 7.2
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 08.; ОК 10.
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 06.
ОГСЭ.02	История	ОК 06.
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 10.
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 04.; ОК 08.
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК 04.; ОК 05.
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	ОК 01.; ОК 02.
ЕН.01	Химия	ОК 02.
ЕН.02	Математика	ОК 01.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 01.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.3.; ПК 5.6.; ПК 6.5.; ПК 7.1
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания	ПК 1.1.; ПК 2.1.
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль	ПК 1.2.; ПК 2.3.; ПК 3.2.
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.
ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания	ПК 1.3.; ПК 2.2.; ПК 4.2.; ПК 5.3.
ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания	ОК 07.; ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.
ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента	ОК 01.; ОК 11.
ОПЦ.07	Охрана труда	ПК 1.1.; ПК 6.5.; ПК 7.1
ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 07.
ОПЦ.09	Метрология и стандартизация	ОК 01.; ОК 09.
ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров	ПК 1.1.; ПК 1.3.
ОПЦ.11	Технология приготовления блюд	ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.
ОПЦ.12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни	ПК 2.8.; ПК 3.7.; ПК 4.6.; ПК 5.6.
ПЦ	Профессиональный цикл	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1; ПК 7.2
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.1.; ПК 1.3.
УП.01.01	Учебная практика	ПК 1.1.; ПК 1.2.
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 1.3.; ПК 1.4.
ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.
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	ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.
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	ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
УП.03.01	Учебная практика	ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.
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	ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.
МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
УП.04.01	Учебная практика	ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.
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	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
УП.05.01	Учебная практика	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_Поварское и кондитерское дело_очно_2022_13.02.2024.plx'

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.
УП.06.01	Учебная практика	ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	ПК 7.1; ПК 7.2
МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	ПК 7.1; ПК 7.2
УП.07.01	Учебная практика	ПК 7.1
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 7.2
ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	ПК 7.1; ПК 7.2
ПДП.01	Преддипломная практика	ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1; ПК 7.2
ГИА	Государственная итоговая аттестация	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1; ПК 7.2
ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 05.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 08.; ОК 09.; ОК 10.; ОК 11.; ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.; ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.; ПК 2.5.; ПК 2.6.; ПК 2.7.; ПК 2.8.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 4.1.; ПК 4.2.; ПК 4.3.; ПК 4.4.; ПК 4.5.; ПК 4.6.; ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.; ПК 5.6.; ПК 6.1.; ПК 6.2.; ПК 6.3.; ПК 6.4.; ПК 6.5.; ПК 7.1; ПК 7.2

	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	1512	648	864	1494	630	864	1458	630	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				1512	648	864	1494	630	864	1458	630	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		212				212	68	144						
Общепрофессиональный цикл	612		936				318	140	178	342	144	198	276		276
Профессиональный цикл	1728		2562				702	310	392	962	354	608	898	562	336
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.		31.5	-		36	-	36	36	-	18	36	-	18	36
	Период гос.эк.			-			-			-			-		
Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		30.31	-	36	36	-	27.62	27.48	-	27.31	27.48	-	27.55	27.89
Аудиторная нагрузка (акад.час/нед)	ОП		30.31	-	36	36	-	27.62	27.48	-	27.31	27.48	-	27.55	27.89
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			4		4	6	3	3	5	2	3	6	3	3
	ЗАЧЕТ (За)						8	3	5	7	4	3	4	2	2
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			9	2	7	2	1	1	3	2	1	6	3	3
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1		1	2	1	1			
Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			79.8%												
Доля практик в профессиональном цикле (%)			46.37%												