

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 11.06.2024 20:11:27
 Уникальный программный ключ:
 5cf0d6f89e80f49a55416a4ba58e9415376b9926
 План одобрен Ученым советом вуза
 Протокол № 11 от 27.06.2023

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: 3 г. 10 м.
 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>
+	Повар

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
 Учебный год 2023-2024
 Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ
 Декан
 Зав. кафедрой

А. Абдулазизова Т.Т.
Абдусаламова М.М.
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	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	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV											У	У	П	П	П	П	Э	К	К												У	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	Д	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	9	20	119
У	Учебная практика				2	2	4	2	2	4	2	1	3	11
П	Производственная практика (по профилю специальности)				2	4	6	2	4	6	4	2	6	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										6	6	6	
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	8	10	2		2	33
Итого		20	32	52	20	32	52	20	32	52	20	23	43	199

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов						Курс 1														Закрепленная						
			Экзам.	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	Код	
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1404	1404		72	648	648	648	198	36	414						828	756	756	231	84	425	16		72		
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1404	1404		72	648	648	648	198	36	414						828	756	756	231	84	425	16		72		
+	СОО.01	Базовые дисциплины	22		12222 2222			883	883	847	847		36	414	414	414	90	18	306			469	433	433	126		299	8		36				
+	СОО.01.01	Русский язык	2				79	79	61	61		18	36	36	36				36			43	25	25			21	4		18	40			
+	СОО.01.02	Литература			2		93	93	93	93			72	72	72				72			21	21	21			21				40			
+	СОО.01.03	География			2		78	78	78	78			36	36	36	18		18			42	42	42	21		21					55			
+	СОО.01.04	Иностранный язык			2		114	114	114	114			72	72	72				72			42	42	42			42				13			
+	СОО.01.05	История			2		135	135	135	135			72	72	72	36		36			63	63	63	21		42					17			
+	СОО.01.06	Биология			2		63	63	63	63											63	63	63	21		42					11			
+	СОО.01.07	Физическая культура			12		62	62	62	62			36	36	36				36			26	26	26			26				27			
+	СОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2		63	63	63	63											63	63	63	21		42					11			
+	СОО.01.09	Обществознание			2		78	78	78	78			36	36	36	18		18			42	42	42	21		21					51			
+	СОО.01.10	Физика	2				118	118	100	100		18	54	54	54	18	18	18			64	46	46	21		21	4		18		49			
+	СОО.02	Профильные дисциплины	22		2		518	518	482	482		36	180	180	180	90	18	72			338	302	302	105	84	105	8		36					
+	СОО.02.01	Математика	2				253	253	235	235		18	126	126	126	72		54			127	109	109	63		42	4		18		7			
+	СОО.02.02	Химия			2		126	126	126	126											126	126	126	21	63	42					52			
+	СОО.02.03	Информатика	2				139	139	121	121		18	54	54	54	18	18	18			85	67	67	21	21	21	4		18					
+	СОО.03	Предлагаемые ОО			12		75	75	75	75			54	54	54	18		36			21	21	21			21								
+	СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			2		39	39	39	39			18	18	18			18			21	21	21			21					48			
+	СОО.03.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			1		36	36	36	36			36	36	36	18		18																
+	СОО.03.ДВ.01.01	Право			1		36	36	36	36			36	36	36	18		18														35		
-	СОО.03.ДВ.01.02	Экология			1		36	36	36	36			36	36	36	18		18														11		
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																					51		
+	ОГСЭ.02	История			3		68	68	52	52	16																					17		
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7				166	166	118	118	30	18																				13		
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			3456	7	168	168	144	144	24																					27		
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5		68	68	52	52	16																					38		
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							212	212	128	128	66	18																						
+	ЕН.01	Химия			4		144	144	85	85	59																					52		
+	ЕН.02	Математика	3				68	68	43	43	7	18																				7		
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							936	936	682	682	236	18																						
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания			3		48	48	39	39	9																					48		
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль			3		63	63	26	26	37																					48		
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4		71	71	60	60	11																					48		
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания			5		90	90	78	78	12																					48		
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания			6		68	68	51	51	17																					48		
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента			8		78	78	72	72	6																					55		
+	ОПЦ.07	Охрана труда			4		68	68	34	34	34																					11		
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			4		68	68	68	68																						11		
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация			8		108	108	63	63	45																					46		
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров	8				90	90	67	67	5	18																				48		
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд			5		54	54	39	39	15																					48		
+	ОПЦ.12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни			6		130	130	85	85	45																							
ПЦ.Профессиональный цикл							2562	2562	2163	2163	273	126																						

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД очно_9 кл_2023_22.05.2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов							Курс 1														Закрепленная								
			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	Код				
+	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																						48
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3							166	166	121	121	27	18																					48	
+	УП.01.01	Учебная практика			3*					72	72	72	72																						48		
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3*					72	72	72	72																						48		
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	3																																48		
+	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																				48		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4					4		92	92	72	72	2	18																				48		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4							84	84	55	55	11	18																				48		
+	УП.02.01	Учебная практика			4*					72	72	72	72																						48		
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*					144	144	144	144																						48		
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4																																48		
+	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																				48		
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5				5		112	112	65	65	47																					48		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5							98	98	69	69	11	18																				48		
+	УП.03.01	Учебная практика			5					72	72	72	72																						48		
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5					72	72	72	72																						48		
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	5																																48		
+	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																				48		
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6						120	120	85	85	35																					48		
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	6							108	108	72	72	18	18																				48		
+	УП.04.01	Учебная практика			6*					72	72	72	72																						48		
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6*					144	144	144	144																						48		
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	6																																48		

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД_очно_9_кл_2023_22.05.2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						Итого акад. часов						Курс 1														Закрепленная	Код							
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	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				
																																		Семестр 1	Семестр 2		
+	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																								48
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	6					90	90	72	72		18																							48	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		7				146	146	106	106	40																								48	
+	УП.05.01	Учебная практика			7*			36	36	36	36																									48	
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7*			72	72	72	72																									48	
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	7																																48		
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	88		88			304	304	256	256	30	18																							48	
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	8					196	196	148	148	30	18																							48	
+	УП.06.01	Учебная практика			8			36	36	36	36																									48	
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72	72																									48	
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	8																																	48	
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	7	7	77			270	270	218	218	52																								48	
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		7				162	162	110	110	52																								48	
+	УП.07.01	Учебная практика			7			36	36	36	36																									48	
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72																									48	
+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	7																																	48	
+	ПДП.01	Преддипломная практика			8			144	144	144	144																									48	
ГИА. Государственная итоговая аттестация								216	216			216																									
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа						216	216			216																								48	

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД_очно_9 кл_2023_22.05.2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого acad. часов						Курс 2														Закрепленная	Код			
			Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер. тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТ	Семестр 3						Семестр 4											
														Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТ	Итого	С преп.	Ауд.	Лек			Лаб	Пр	Конс
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1404	1404		72																				
СОО.Среднее общее образование						1476	1476	1404	1404		72																				
+	СОО.01	Базовые дисциплины	22		12222		883	883	847	847		36																			
+	СОО.01.01	Русский язык	2				79	79	61	61		18																40			
+	СОО.01.02	Литература			2		93	93	93	93																		40			
+	СОО.01.03	География			2		78	78	78	78																		55			
+	СОО.01.04	Иностранный язык			2		114	114	114	114																		13			
+	СОО.01.05	История			2		135	135	135	135																		17			
+	СОО.01.06	Биология			2		63	63	63	63																		11			
+	СОО.01.07	Физическая культура			12		62	62	62	62																		27			
+	СОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2		63	63	63	63																		11			
+	СОО.01.09	Обществознание			2		78	78	78	78																		51			
+	СОО.01.10	Физика	2				118	118	100	100		18																49			
+	СОО.02	Профильные дисциплины	22		2		518	518	482	482		36																			
+	СОО.02.01	Математика	2				253	253	235	235		18																7			
+	СОО.02.02	Химия			2		126	126	126	126																		52			
+	СОО.02.03	Информатика	2				139	139	121	121		18																			
+	СОО.03	Предлагаемые ОО			12		75	75	75	75																					
+	СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			2		39	39	39	39																		48			
+	СОО.03.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			1		36	36	36	36																					
+	СОО.03.ДВ.01.01	Право			1		36	36	36	36																		35			
+	СОО.03.ДВ.01.02	Экология			1		36	36	36	36																		11			
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4464	4464	3390	3390	894	180	648	503	503	132	13	350	8	109	36	864	683	683	172	51	452	8	145	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		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									68	52	52									
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						212	212	128	128	66	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	Математика	3				68	68	43	43	7	18	68	43	43	13		26	4	7	18										
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл						936	936	682	682	236	18	140	91	91	39	13	39		49		178	136	136	51	17	68		42			
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания			3		48	48	39	39	9		48	39	39	13	13	13		9											
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль			3		63	63	26	26	37		63	26	26	13	13	13		37											
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4		71	71	60	60	11		29	26	26	13	13		3		42	34	34	17		17		8			
+	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									68	34	34	17		17		34				
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			4		68	68	68	68										68	68	68	17	17	34						
+	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		130	130	85	85	45																				
ПЦ.Профессиональный цикл						2562	2562	2163	2163	273	126	310	265	265	52		209	4	27	18	392	343	343	51		284	8	13	36		

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД_очно_9 кл_2023_22.05.2024.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов										Курс 2												Закрепленная					
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТт	Итого	С преп.	Ауд.	Семестр 3					Семестр 4													
																	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс		СР	ПАТт			
+	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	310	265	265	52		209	4	27	18													48
+	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													48	
+	УП.01.01	Учебная практика			3*		72	72	72	72			72	72	72																			48	
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3*		72	72	72	72			72	72	72																			48	
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	3																														48		
+	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	48		
+	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	48		
+	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	48		
+	УП.02.01	Учебная практика			4*		72	72	72	72													72	72	72			72					48		
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*		144	144	144	144													144	144	144			144					48		
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4																														48		
+	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																					48	
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5			5	112	112	65	65	47																						48	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				98	98	69	69	11	18																						48	
+	УП.03.01	Учебная практика			5		72	72	72	72																								48	
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5		72	72	72	72																								48	
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	5																															48	
+	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																					48	
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6				120	120	85	85	35																						48	
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	6				108	108	72	72	18	18																						48	
+	УП.04.01	Учебная практика			6*		72	72	72	72																								48	
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6*		144	144	144	144																								48	
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	6																															48	

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД_очно_9_кл_2023_22.05.2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов						Курс 2														Закрепленная							
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	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	Код	
+	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																					48
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	6					90	90	72	72		18																				48	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		7				146	146	106	106	40																					48	
+	УП.05.01	Учебная практика			7*			36	36	36	36																						48	
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7*			72	72	72	72																						48	
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	7																														48	
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	88		88			304	304	256	256	30	18																				48	
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	8					196	196	148	148	30	18																					48
+	УП.06.01	Учебная практика			8			36	36	36	36																							48
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72	72																							48
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	8																															48
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	7	7	77			270	270	218	218	52																						48
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		7				162	162	110	110	52																						48
+	УП.07.01	Учебная практика			7			36	36	36	36																							48
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72																							48
+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	7																															48
+	ПДП.01	Преддипломная практика			8			144	144	144	144																							48
ГИА. Государственная итоговая аттестация								216	216			216																						
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа						216	216			216																						48

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД_очно_9 кл_2023_22.05.2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Курс 3																Закрепленная		
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер- тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТт	Семестр 5						Семестр 6						Код					
														Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТт	Итого	С преп.	Ауд.		Лек	Лаб		Пр	Конс
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1404	1404		72																			
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1404	1404		72																			
+	СОО.01	Базовые дисциплины	22		12222 2222		883	883	847	847		36																			
+	СОО.01.01	Русский язык	2				79	79	61	61		18																	40		
+	СОО.01.02	Литература			2		93	93	93	93																			40		
+	СОО.01.03	География			2		78	78	78	78																			55		
+	СОО.01.04	Иностранный язык			2		114	114	114	114																			13		
+	СОО.01.05	История			2		135	135	135	135																			17		
+	СОО.01.06	Биология			2		63	63	63	63																			11		
+	СОО.01.07	Физическая культура			12		62	62	62	62																			27		
+	СОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2		63	63	63	63																			11		
+	СОО.01.09	Обществознание			2		78	78	78	78																			51		
+	СОО.01.10	Физика	2				118	118	100	100		18																	49		
+	СОО.02	Профильные дисциплины	22		2		518	518	482	482		36																			
+	СОО.02.01	Математика	2				253	253	235	235		18																	7		
+	СОО.02.02	Химия			2		126	126	126	126																			52		
+	СОО.02.03	Информатика	2				139	139	121	121		18																			
+	СОО.03	Предлагаемые ОО			12		75	75	75	75																					
+	СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			2		39	39	39	39																			48		
+	СОО.03.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			1		36	36	36	36																					
+	СОО.03.ДВ.01.01	Право			1		36	36	36	36																			35		
-	СОО.03.ДВ.01.02	Экология			1		36	36	36	36																			11		
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	
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		
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4		68	68	51	51	17																			51	
+	ОГСЭ.02	История			3		68	68	52	52	16																			17	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7				166	166	118	118	30	18	28	26	26		26		2		20	17	17			17		3		13	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			3456	7	168	168	144	144	24		36	26	26	2	24		10		38	34	34	2		32		4		27	
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5		68	68	52	52	16		68	52	52	26	26		16											38	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							212	212	128	128	66	18																			
+	ЕН.01	Химия			4		144	144	85	85	59																			52	
+	ЕН.02	Математика	3				68	68	43	43	7	18																	7		
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																			48	
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль			3		63	63	26	26	37																			48	
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4		71	71	60	60	11																			48	
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания			5		90	90	78	78	12		90	78	78	39		39		12										48	
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания			6		68	68	51	51	17									68	51	51	17		34		17		48		
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента			8		78	78	72	72	6																			55	
+	ОПЦ.07	Охрана труда			4		68	68	34	34	34																			11	
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			4		68	68	68	68																				11	
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация			8		108	108	63	63	45																			46	
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров			8		90	90	67	67	5	18																		48	
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд			5		54	54	39	39	15		54	39	39	13		26		15										48	
+	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	

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов						Курс 3														Закрепленная							
			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			
+	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																						48
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					166	166	121	121	27	18																					48	
+	УП.01.01	Учебная практика			3*			72	72	72	72																							48	
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3*			72	72	72	72																							48	
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	3																														48		
+	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																					48	
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				4	92	92	72	72	2	18																					48	
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4					84	84	55	55	11	18																					48	
+	УП.02.01	Учебная практика			4*			72	72	72	72																							48	
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*			144	144	144	144																							48	
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4																															48	
+	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	354	278	278	52		222	4	58	18												48	
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5			5	112	112	65	65	47		112	65	65	26		39		47													48	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					98	98	69	69	11	18	98	69	69	26		39	4	11	18												48	
+	УП.03.01	Учебная практика			5			72	72	72	72			72	72	72			72															48	
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5			72	72	72	72			72	72	72			72															48	
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	5																															48	
+	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									444	373	373	68		301	4	53	18			48		
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6				120	120	85	85	35										120	85	85	34		51		35				48		
+	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			48		
+	УП.04.01	Учебная практика			6*			72	72	72	72											72	72	72			72						48		
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6*			144	144	144	144											144	144	144			144						48		
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	6																														48		

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПиКД_очно_9 кл_2023_22.05.2024.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						Итого академических часов														Закрепленная									
			Экзам.	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
+	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									164	123	123	51		68	4	23	18	48	
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	6					90	90	72	72		18									90	72	72	34		34	4		18	48	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		7				146	146	106	106	40										74	51	51	17		34		23		48	
+	УП.05.01	Учебная практика			7*			36	36	36	36																				48	
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7*			72	72	72	72																				48	
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	7																												48	
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	88		88			304	304	256	256	30	18																		48	
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	8					196	196	148	148	30	18																		48	
+	УП.06.01	Учебная практика			8			36	36	36	36																				48	
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72	72																				48	
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	8																												48	
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	7	7	77			270	270	218	218	52																			48	
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		7				162	162	110	110	52																			48	
+	УП.07.01	Учебная практика			7			36	36	36	36																				48	
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72																				48	
+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	7																												48	
+	ПДП.01	Преддипломная практика			8			144	144	144	144																				48	
ГИА. Государственная итоговая аттестация								216	216			216																				
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа						216	216			216																			48	

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД_очно_9 кл_2023_22.05.2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого акад. часов					Курс 4																Закрепленная									
			Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер. тное	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	Код					
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1404	1404			72																									
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1404	1404			72																									
+	СОО.01	Базовые дисциплины	22		12222 2222			883	883	847	847			36																								
+	СОО.01.01	Русский язык	2					79	79	61	61			18																	40							
+	СОО.01.02	Литература			2			93	93	93	93																				40							
+	СОО.01.03	География			2			78	78	78	78																				55							
+	СОО.01.04	Иностранный язык			2			114	114	114	114																				13							
+	СОО.01.05	История			2			135	135	135	135																				17							
+	СОО.01.06	Биология			2			63	63	63	63																				11							
+	СОО.01.07	Физическая культура			12			62	62	62	62																				27							
+	СОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2			63	63	63	63																				11							
+	СОО.01.09	Обществознание			2			78	78	78	78																				51							
+	СОО.01.10	Физика	2					118	118	100	100			18																	49							
+	СОО.02	Профильные дисциплины	22		2			518	518	482	482			36																								
+	СОО.02.01	Математика	2					253	253	235	235			18																	7							
+	СОО.02.02	Химия			2			126	126	126	126																				52							
+	СОО.02.03	Информатика	2					139	139	121	121			18																								
+	СОО.03	Предлагаемые ОО			12			75	75	75	75																											
+	СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			2			39	39	39	39																				48							
+	СОО.03.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			1			36	36	36	36																											
+	СОО.03.ДВ.01.0	Право			1			36	36	36	36																				35							
-	СОО.03.ДВ.01.1	Экология			1			36	36	36	36																				11							
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																	51							
+	ОГСЭ.02	История			3			68	68	52	52			16																	17							
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7					166	166	118	118	30	18	34	15	15		11	4	1	18											13						
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			3456	7		168	168	144	144	24		34	24	24	2	22		10											27							
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5			68	68	52	52			16																	38							
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							212	212	128	128	66	18																										
+	ЕН.01	Химия			4			144	144	85	85	59																			52							
+	ЕН.02	Математика			3			68	68	43	43	7	18																	7								
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							936	936	682	682	236	18																	276	202	202	90		108	4	56	18	
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания			3			48	48	39	39	9																			48							
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль			3			63	63	26	26	37																			48							
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4			71	71	60	60	11																			48							
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания			5			90	90	78	78	12																			48							
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания			6			68	68	51	51	17																			48							
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента			8			78	78	72	72	6			78	72	72	36			36					6			55									
+	ОПЦ.07	Охрана труда			4			68	68	34	34	34																			11							
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности			4			68	68	68	68																				11							
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация			8			108	108	63	63	45			108	63	63	27			36					45			46									
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров			8			90	90	67	67	5	18								90	67	67	27		36	4	5	18	48								
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд			5			54	54	39	39	15																			48							
+	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			336	301	301	27		270	4	17	18							

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД_очно_9_кл_2023_22.05.2024.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.		Итого акад. часов								Курс 4																Закрепленная				
			Экзам	Зачет							Семестр 7								Семестр 8														
					Зачет с оц.	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	Код
+	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																			48
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					166	166	121	121	27	18																			48	
+	УП.01.01	Учебная практика			3*			72	72	72	72																					48	
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3*			72	72	72	72																					48	
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	3																													49	
+	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																			48	
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				4	92	92	72	72	2	18																			48	
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4					84	84	55	55	11	18																			48	
+	УП.02.01	Учебная практика			4*			72	72	72	72																					48	
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*			144	144	144	144																					48	
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4																													49	
+	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																			48	
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5			5	112	112	65	65	47																				48	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					98	98	69	69	11	18																			48	
+	УП.03.01	Учебная практика			5			72	72	72	72																					48	
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5			72	72	72	72																					48	
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	5																													49	
+	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																			48	
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6				120	120	85	85	35																				48	
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	6					108	108	72	72	18	18																			48	
+	УП.04.01	Учебная практика			6*			72	72	72	72																					48	
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6*			144	144	144	144																					48	
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	6																													49	

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД_очно_9 кл_2023_22.05.2024.rlx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.		Итого акад. часов							Курс 4														Закрепленная									
			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	Код		
+	ПМ.05	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	67	7	77			344	344	286	286	40	18	180	163	163	22		141		17														48
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	6					90	90	72	72		18																					48	
+	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													48	
+	УП.05.01	Учебная практика			7*			36	36	36	36			36	36	36			36															48	
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7*			72	72	72	72			72	72	72			72															48	
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	7																														48		
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	88		88			304	304	256	256	30	18	112	99	99	44		55		13		192	157	157	27		126	4	17	18		48		
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8					196	196	148	148	30	18	112	99	99	44		55		13		84	49	49	27		18	4	17	18		48		
+	УП.06.01	Учебная практика			8			36	36	36	36											36	36	36			36						48		
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72	72											72	72	72			72						48		
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	8																														48		
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	7	7	77			270	270	218	218	52		270	218	218	44		174		52													48	
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		7				162	162	110	110	52		162	110	110	44		66		52													48	
+	УП.07.01	Учебная практика			7			36	36	36	36			36	36	36			36															48	
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72			72	72	72			72															48	
+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	7																															48	
+	ПДП.01	Преддипломная практика			8			144	144	144	144											144	144	144			144							48	
ГИА. Государственная итоговая аттестация								216	216				216										216											216	
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа						216	216				216									216												48	

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

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.
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.
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	География	ОК 02.
СОО.01.04	Иностранный язык	ОК 10.
СОО.01.05	История	ОК 06.
СОО.01.06	Биология	ОК 07.
СОО.01.07	Физическая культура	ОК 08.
СОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 07.
СОО.01.09	Обществознание	ОК 03.
СОО.01.10	Физика	ОК 02.
СОО.02	Профильные дисциплины	ОК 01.; ОК 02.; ОК 09.
СОО.02.01	Математика	ОК 01.
СОО.02.02	Химия	ОК 02.
СОО.02.03	Информатика	ОК 09.
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	Право	ОК 06.
СОО.03.ДВ.01.02	Экология	ОК 07.
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.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ЕН.02	Математика	ОК 01.
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.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
УП.02.01	Учебная практика	ПК 2.1.; ПК 2.2.; ПК 2.3.; ПК 2.4.
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 горячих 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 горячих 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.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД_очно_9 кл_2023

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
УП.05.01	Учебная практика	ПК 5.1.; ПК 5.2.; ПК 5.3.
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)			10	1	9	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%												