

**1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация			Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная						
1 курс	39				2				11	52
2 курс	30	4	5		2				11	52
3 курс	25	5	10		2				10	52
4 курс	22	1	5	4	2		7		2	43
<b>Всего</b>	<b>116</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>8</b>		<b>7</b>		<b>34</b>	199

**2. План учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Фрмы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)								
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					Всего учебных занятий	Нагрузка по дисциплинам и МДК в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК					По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	в т.ч. практ. Подготовка курсовых работ (проектов)													
													17	22	17	22	16	23	17	23	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
<b>ОУП.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>1/11/6</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>1017</b>	<b>378</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>612</b>	<b>792</b>							
	<b>Общие учебные предметы</b>	1/5/4	937	0	889	603	286	0	0	0	24	24	417	472							
ОУП. 01	Русский язык	"-", Э	90		78	78					6	6	34	44							
ОУП. 02	Литература	"-", Э	129		117	117					6	6	51	66							
ОУП. 03	Иностранный язык	-, ДЗ	117		117	0	117						51	66							
ОУП. 04	История	-, ДЗ	117		117	117							59	58							
ОУП. 05	Математика (У)	Э, Э	258		234	210	24				12	12	98	136							
ОУП. 06	Астрономия	ДЗ	39		39	33	6						39								
ОУП. 07	Физическая культура	З, ДЗ	117		117	0	117						51	66							
ОУП. 08	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	70		70	48	22						34	36							
	<b>Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>0/2/2</b>	<b>336</b>	<b>0</b>	<b>312</b>	<b>274</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>124</b>	<b>188</b>							
ОУП.09	Родной язык	ДЗ	39		39	39								39							
ОУП.10	Обществознание	Э	90		78	70	8				6	6		78							
ОУП.11	География (У)	"-", ДЗ	117		117	107	10						46	71							
ОУП.12	Экономика (У)	Э	90		78	58	20				6	6	78								
	<b>Элективные курсы</b>	<b>0/4/0</b>	<b>203</b>	<b>0</b>	<b>203</b>	<b>140</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>71</b>	<b>132</b>							
ЭК.01	Основы проектной деятельности	ДЗ	47		47	41	6						47								
ЭК.02	Введение в специальность		156		156	99	48														
ЭК.02.1	Основы предпринимательской деятельности в общественном питании	ДЗ	54		54	48	6							54							
ЭК.02.2	Информатика	"-", ДЗ	54		54	18	36						24	30							
ЭК.02.3	Основы финансовой грамотности	ДЗ	48		48	33	6							48							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>5/6/0</b>	<b>576</b>	<b>36</b>	<b>540</b>	<b>194</b>	<b>346</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>164</b>	<b>68</b>	<b>72</b>	<b>96</b>	<b>32</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	52	4	48	48									48						

ОГСЭ.02	История	ДЗ	52	4	48	40	8								48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	"-", "-", "-", "-", "-", "-", "ДЗ"	176	12	164	0	164								30	26	34	36	22	16
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	170	6	164	6	158								30	26	34	36	22	16
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	56	4	52	46	6												52	
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ДЗ	70	6	64	54	10									64				
<b>ЕН 00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>0/1/1</b>	<b>228</b>	<b>36</b>	<b>180</b>	<b>134</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	"-", Э	188	32	144	108	36				6	6			64	80				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	40	4	36	26	10									36				
<b>ПО</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0/24/17</b>	<b>3264</b>	<b>180</b>	<b>2880</b>	<b>947</b>	<b>853</b>	<b>2516</b>	<b>50</b>	<b>1080</b>	<b>80</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>404</b>	<b>476</b>	<b>508</b>	<b>720</b>	<b>444</b>	<b>328</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0/11/4</b>	<b>1116</b>	<b>72</b>	<b>1008</b>	<b>601</b>	<b>407</b>	<b>644</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>158</b>	<b>136</b>	<b>122</b>	<b>282</b>	<b>274</b>	<b>36</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена	"-", Э	96	6	78	46	32	78			6	6			48	30				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	"-", Э	124	6	106	72	34	106			6	6				106				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	"-", Э	88	6	70	43	27	70			6	6			70					
ОП.04	Организация обслуживания	"-", ДЗ	76	6	70	36	34	70									30	40		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	"-", ДЗ	124	8	116	74	42	24									48	68		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально правовых знаний	ДЗ	64	4	60	50	10	10											60	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	"-", ДЗ	124	6	118	46	72	72									44	74		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	44	4	40	30	10	40							40					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	74	6	68	20	48											68		
ОП.10	Метрология и стандартизация	ДЗ	52	4	48	38	10	10											48	
ОП.11	Национальная кухня	Э	58	4	54	14	40	54											54	
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий	ДЗ	66	4	62	38	24	62										32	30	
ОП.14	Бухгалтерский учет в общественном питании / Основы интеллектуального труда	ДЗ	38	2	36	24	12	36												36
ОП.15	Проектирование профессионального роста и карьеры	ДЗ	52	2	50	44	6	6											50	
ОП.16	Основы бережливого производства	ДЗ	36	4	32	26	6	6											32	
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/13/13</b>	<b>2148</b>	<b>108</b>	<b>1872</b>	<b>346</b>	<b>446</b>	<b>1872</b>	<b>50</b>	<b>1080</b>	<b>62</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>246</b>	<b>340</b>	<b>386</b>	<b>438</b>	<b>170</b>	<b>292</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>0/3/1</b>	<b>276</b>	<b>18</b>	<b>246</b>	<b>66</b>	<b>36</b>	<b>246</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>246</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01.	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	48	6	42	26	16	42							42					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	72	12	60	40	20	60							60					
УП. 01	Учебная практика	ДЗ*	72		72			72		36					72					
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ*	72		72			72		108					72					
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	Э	12		0						6	6								

<b>ПМ.02.</b>	<b>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</b>	<b>0/2/2</b>	396	18	354	58	80	354	30	216	12	12	0	0	0	48	306	0	0	0	
МДК.02.01.	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	54	6	48	28	20	48								48					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	114	12	90	30	60	90	30		6	6					90				
УП.02	Учебная практика	ДЗ*	72		72			72		72							72				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ*	144		144			144		144							144				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	Э	12		0			0			6	6									
<b>ПМ.03.</b>	<b>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</b>	<b>0/2/2</b>	266	18	224	20	60	224	0	144	12	12	0	0	0	0	32	192	0	0	
МДК.03.01.	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	38	6	32	8	24	32									32				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,Э	72	12	48	12	36	48			6	6						48			
УП.03.	Учебная практика	ДЗ*	36		36			36		36								36			
ПП.03.	Производственная практика	ДЗ*	108		108			108		108								108			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	Э	12		0			0			6	6									
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>	<b>0/2/2</b>	286	18	244	56	80	244	0	108	4	20	0	0	0	0	0	0	0	136	108
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	56	6	50	30	20	50												50	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	110	12	86	26	60	86			4	8							86		
УП.04	Учебная практика	ДЗ*	36		36			36		36										36	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ*	72		72			72		72										72	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	Э	12		0			0				12									

<b>ПМ.05.</b>	<b>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</b>	<b>0/2/2</b>	336	18	294	34	80	294	0	180	6	18	0	0	0	0	48	246	0	0		
МДК.05.01.	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	54	6	48	18	30	48									48					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	90	12	66	16	50	66			6	6						66				
УП.05.	Учебная практика	ДЗ*	72		72			72		72								72				
ПП.05.	Производственная практика	ДЗ*	108		108			108		108								108				
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	Э	12		0			0				12										
<b>ПМ.06.</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>0/1/2</b>	248	6	218	50	60	218	20	108	6	18	0	0	0	0	0	0	34	184		
МДК.06.01.	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	"-",Э	128	6	110	50	60	110	20		6	6							34	76		
	Учебная практика	ДЗ*	36		36			36												36		
ПП.06.	Производственная практика	ДЗ*	72		72			72		108										72		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	Э	12		0			0				12										
<b>ПМ.07.</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>	<b>0/1/2</b>	340	12	292	62	50	292	0	180	16	20	0	0	0	292	0	0	0	0		
МДК 07.01	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	"-", Э	136	12	112	62	50	112			4	8				112						
УП.07.	Учебная практика	ДЗ*	72		72			72		72						72						
ПП.07.	Производственная практика	ДЗ*	108		108			108		108						108						
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	Э	24		0			0			12	12										
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>		144		144			144		<b>144</b>										<b>144</b>		
	<b>Промежеговая аттестация</b>																					
	<b>Самостоятельная работа</b>		36												36	36	36	36	72	72		
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		216		216															<b>216</b>		
<b>ИТОГО</b>			<b>6/42/24</b>	<b>5940</b>	<b>252</b>	<b>5364</b>	<b>2292</b>	<b>1623</b>	<b>2660</b>	<b>50</b>	<b>1224</b>	<b>122</b>	<b>166</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	
<b>Консультации из объема часов промежуточной аттестации</b>			<b>Всего</b>									Дисциплин и МДК		612	792	468	612	396	504	612	216	
<b>Государственная итоговая аттестация</b>												Учебной практики		0	0	72	72	72	108	0	72	
1. Программа базовой подготовки												Производств. практики		0	0	72	108	144	216	0	144	
1.1 Дипломная работа												Преддипломн. практики		0	0	0	0	0	0	0	0	144
Выполнение дипломной работы 4 недели												Экзаменов		2	4	2	5	2	4	2	3	
Защита дипломной работы 2 недели												Дифф. зачетов		2	9	5	5	3	7	6	5	
1.2 Демонстрационный экзамен 1 неделя (см. работа)												Зачетов		1	0	1	1	1	1	1	0	

Заместитель директора по учебной работе



О.П. Разина