

2.ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ОПОП СПО (ППССЗ)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2023

№	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах									Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
			Всего	Практическая подготовка	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						Самостоятельная работа	I КУРС		II КУРС		III КУРС		IV КУРС	
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия, и самостоятельная	Курсовой проект (работа)	Консультации	Экзамены	Практики		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
												7	8	9	10	11	12	13	14
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Общеобразовательные учебные дисциплины	0/9/6	1476	408	766	408	0	36	36	0	0	612	864	0	0	0	0	0	0
ОУД.00	Базовые дисциплины	0/7/6	1404	400	766	336	0	36	36	0	0	576	828	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	Э,-	90	24	54	24		6	6		0	90	0						
ОУД.02	Литература	-ДЗ	78	24	66	12					0	34	44						
ОУД.03	Иностранный язык	-Э	128	34	4	112		6	6		0	34	94						
ОУД.04	Математика, в том числе "Алгебра", "Геометрия", "Вероятность и статистика"	-Э	246	70	192	42		6	6		0	34	212						
ОУД.05	Информатика	Э,-	134	36	48	74		6	6		0	134	0						
ОУД.06	История	-Э	132	34	88	32		6	6		0	34	98						
ОУД.07	Обществознание	-ДЗ	78	24	60	18					0	34	44						
ОУД.08	География	-ДЗ	78	24	56	22					0	34	44						
ОУД.09	Физика, в том числе индивидуальный проект в рамках дисциплины	Э,-	90	24	54	24		6	6		0	90	0						
ОУД.10	Химия	-ДЗ	78	24	54	24					0	34	44						
ОУД.11	Биология	-ДЗ	78	24	44	34					0	0	78						
ОУД.12	Физическая культура/ Адаптивная Физическая культура	-ДЗ	116	34	2	114					0	24	92						
ОУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	78	24	44	34					0	0	78						
ОУД.01	Дисциплины по выбору (родной язык)	0/2/0	72	8	0	72	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Родной язык (Русский/ Татарский)	ДЗ,-	36	4		36					0	36	0						
ОУД.03	Родная литература(Русская /Татарская)	-ДЗ	36	4		36					0	0	36						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0/7/0	432	122	76	316	0	0	0	0	40	0	0	132	58	102	94	46	0
ОГСЭ.01	Основы философии	-ДЗ	48	4	30	6					12			48					
ОГСЭ.02	История	ДЗ,-	48	4	30	6					12			48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ,-	78	62	0	78					0					32	16	30	
ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптивная Физическая культура	ДЗ, ДЗ	160		0	160					0			36	22	70	16	16	
ОГСЭ.05	Психология общения	-ДЗ	62	16	16	30					16						62	0	
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности	ДЗ,-	36	36	0	36					0			36					
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0/1/1	180	90	116	26	0	6	6	0	26	0	0	48	132	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	Э,-	126	78	80	16		6	6		18			48	78				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-ДЗ	54	12	36	10					8			54					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/8/2	648	344	398	154	0	12	12	0	72	0	0	156	184	48	40	220	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-Э	92	36	56	12		6	6		12			56	36				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-ДЗ	100	40	66	16					18			100					
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания	-ДЗ	80	36	56	16					8			80					
ОП. 04	Организация обслуживания	Э,-	96	62	56	18		6	6		10						40	56	
ОП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-ДЗ	68	22	50	12					6			68					
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ,-	48	32	28	16					4						0	48	
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ,-	48	56	20	24					4						0	48	
ОП. 08	Охрана труда	ДЗ,-	48	24	32	12					4					48			
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ,-	68	36	34	28					6							68	
П. 00	Профессиональный цикл	0/20/12	2988	1669	778	486	0	72	72	1404	176	0	0	276	490	462	766	346	648
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0/3/2	464	432	116	76	0	12	12	216	32	0	0	152	312	0	0	0	0

МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	-Э	110	98	54	28		6	6		16			74	36				
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	-ДЗ	126	118	62	48					16			42	84				
УП 01	Учебная практика	-ДЗ	108	108						108				36	72				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	-ДЗ	108	108						108					108				
ПМ. Э 01	Экзамен по модулю	-ЭМ	12					6	6						12				
ПМ. 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		494	482	118	96	0	12	12	216	40	0	0	124	178	192	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-ДЗ	132	132	68	42					22			52	80				
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-Э	134	134	50	54		6	6		18			72	62				
УП.02	Учебная практика	-ДЗ	108	108						108					36	72			
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	-ДЗ	108	108						108						108			
ПМ.02 Э	Экзамен по модулю	ЭМ,-	12					6	6						12				
ПМ. 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		484	472	124	90	0	12	12	216	30	0	0	0	0	62	422	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-Э	126	126	62	36		6	6		16					28	98		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-ДЗ	130	130	62	54					14					34	96		
УП 03	Учебная практика	-ДЗ	108	108						108							108		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-ДЗ	108	108						108							108		
ПМ.03 Э	Экзамен по модулю	-ЭМ	12					6	6								12		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		518	506	136	82	0	12	12	252	24	0	0	0	0	208	310	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-ДЗ	124	124	78	34					12					84	40		
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-Э	130	130	58	48		6	6		12					88	42		
УП.04	Учебная практика	-ДЗ	108	108						108						36	72		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	-ДЗ	144	144						144							144		
ПМ.04 Э	Экзамен по модулю	-ЭМ	12					6	6								12		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		482	4133	144	72	0	12	12	216	26	0	0	0	0	0	34	184	264
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ,-	120	120	72	36					12						34	86	

МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-Э	134	120	72	36		6	6	14								62	72	
УП.05	Учебная практика	-ДЗ	108	108						108								36	72	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	-ДЗ	108	108						108									108	
ПМ.05 Э	Экзамен по модулю	-ЭМ	12					6	6										12	
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	0/3/1	318	306	104	34	0	6	6	144	24	0	0	0	0	0	0	0	162	156
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	ДЗ,-	162	162	104	34				24								162		
УП.06	Учебная практика	-ДЗ	72	72						72									72	
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	-ДЗ	72	72						72									72	
ПМ.06 Э	Экзамен по модулю	-ЭМ	12					6	6										12	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям раб	0/2/1	228	216	36	36	0	6	6	144	0	0	0	0	0	0	0	0	0	228
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		72	72	36	36														72
ПМ.07	Учебная практика	-ДЗ	72	72						72									72	
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	-ДЗ	72	72						72									72	
ПМ. 07 Э	Экзамен по модулю	-ЭМ	12					6	6										12	
	Всего по циклам	0/25/21	5724	2633		1390	0	126	126	1404	314	612	864	612	864	612	900	612	648	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация, включающая демонстрационный экзамен		216		216														216	
	Итого 5940		5724																	
<p>Государственная (итоговая) аттестация</p> <p>1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена.</p> <p>Зачеты и диф. зачеты (3 шт.) по физической культуре не учитываются. Каникулы 24 недели.</p>					Всего	Дисциплины и МДК включая промежуточную аттестацию-4248						588+24=612	816+48=864	576+36=612	588+60+72+36+108=864	312+12+72+36+108=612	420+48+180+216=864	564+12+36=612	60+48+180+216=504	
						Учебной практики-684						36	108	108	180	36	216			
						Производственной практики (по профилю специальности)-720								108	108	252	252			
						Экзаменов (в т. ч. экзаменов квалификационных) -21						2	4	5	1	4	1	4		
						Защита индивидуального курсового проекта-1								1						
						Курсовых проектов-														
						Дифференцированных зачетов -25								6	5	6	2	3	6	
						Зачетов -0								1						