

2.ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ОПОП СПО (ППССЗ)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2025

Э	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 работа	Курсовой проект (работа)	Консультации	Экзамены	Практики		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
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 защиты Родины	-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		92	36	56	12		6	6		12			56	36				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-Э																	
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	0/3/2	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	0/3/2	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	0/3/2	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	0/3/2	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	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 рабочих	0/2/1	228	216	36	36	0	6	6	144	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																	
Государственная (итоговая) аттестация 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена. Зачеты и диф. зачеты (3 шт.) по физической культуре не учитываются. Каникулы 24 недели.					Всего	Дисциплин и МДК включая промежуточную аттестацию-4320						612	864	576	648	396	468	576	180	
						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 проект-1					1									
						Курсовых проектов-														
						Дифференцированных зачетов -25						6	5	6	2	3	6			
						Зачетов -0					1									