

**2. План учебного процесса для СПССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем ОП, час.	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа обучающихся	Распределение объема р семестрам (час.			
		Зачет	Диф. зачет	Экзамен		Всего	в т. ч. практическая подготовка	курсовая работа (проект)	Промежуточная аттестация			I курс		II курс	
									консультации	экзамены		1	2	3	4
												сем	сем.	сем	сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				<b>510</b>	<b>460</b>	<b>334</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>50</b>	<b>158</b>	<b>132</b>	<b>68</b>	<b>116</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		2		36	32	8				4		36		
ОГСЭ.02	История			1	36	32	8		4	6	4	36			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	184	168	152		4	6	16	34	48	34	68
ОГСЭ.04	Физическая культура		4		164	150	140				14	34	48	34	48
ОГСЭ.05	Психология общения		5		36	32	6				4				
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		1		54	46	20				8	54			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>				<b>180</b>	<b>168</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>126</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01.	Химия			2	126	118	30		4	6	8		126		
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		6		54	50					4				
					0										
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				<b>905</b>	<b>812</b>	<b>330</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>26</b>	<b>93</b>	<b>213</b>	<b>278</b>	<b>129</b>	<b>105</b>
оп.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			1	64	58	14		2	4	6	64			
оп.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			6	72	64	24		4	6	8				
оп.03	Техническое оснащение организаций питания			1	64	58	30		4	6	6	64			
оп.04	Организация обслуживания		2		64	58	34				6		64		
оп.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга		3		106	94	16				12		62	44	
оп.06	Правовые основы профессиональной деятельности		6		72	64	10				8				
оп.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		102	90	72				12			34	68
оп.08	Охрана труда		1		51	46	12				5	51			
оп.09	Безопасность жизнедеятельности		2		68	64	48				4	34	34		
оп.10	Товароведение продовольственных товаров			2	64	58	24		2	4	6		64		
оп.11	Метрология и стандартизация			4	88	76	14		4	6	12			51	37
оп.12	Конструктор карьеры			6	36	32					4				
оп.13	Технология приготовления блюд для различных категорий потребителей		2		54	50	32				4		54		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>2509</b>	<b>2253</b>	<b>1518</b>	<b>40</b>	<b>49</b>	<b>81</b>	<b>256</b>	<b>241</b>	<b>328</b>	<b>415</b>	<b>643</b>
пм. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				314	302	174	0	5	7	12	0	0	314	0



ПП.04	Производственная практика				72	72	72									
	Экзамен по профессиональному модулю			6	12	12			5	7						
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				434	410	308	0	11	17	24	0	0	101	132	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			3	50	46	8		2	4	4			50		
МДК.05.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			5	156	136	84		4	6	20			51	60	
УП.05	Учебная практика	5			108	108	108									72
ПП.05	Производственная практика			6	108	108	108									
	Экзамен по профессиональному модулю			6	12	12			5	7						
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				144	132	78	20	5	11	12	0	0	0	0	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			6	96	84	42	20		4	12					
ПП.06	Производственная практика			6	36	36	36									
	Экзамен по профессиональному модулю			6	12	12			5	7						
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочего "16675 Повар", "12901 Кондитер"				569	415	262	0	5	7	154	241	328	0	0	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар			2	153	97	56				56	67	86			
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер			2	152	126	26				26	66	86			
УП.07.01	Учебная практика			2	252	180	180				72	108	144			
	Экзамен по профессиональному модулю			2	12	12			5	7			12			
ПДП.00	Преддипломная практика			6	144	144	144									
ГИА	Государственная итоговая аттестация				216	216										
<b>ВСЕГО</b>					<b>4464</b>	<b>4053</b>	<b>2356</b>	<b>40</b>	<b>77</b>	<b>125</b>	<b>411</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
					<b>4464</b>			<b>165</b>			<b>4464</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
					<b>0</b>						<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>ВСЕГО</b>								дисциплин и МДК	<b>2832</b>	<b>79</b>	504	708	456	528		
								учебной практики	<b>648</b>	<b>18</b>	108	144	72	180		
								производ. практики	<b>540</b>	<b>15</b>	0	0	72	144		
								преддипломной практики	<b>144</b>	<b>4</b>	0	0	0	0		
								аттестация по ПМ	<b>84</b>	<b>2</b>	0	12	12	12		
								экзаменов	<b>12</b>		3	3	2	4		
								дифф. зачетов	<b>17</b>		2	7	4	4		
								зачетов	<b>0</b>		0	0	0	0		