

43.02.15 Поварское и кондитерское

Перечень видов учебной деятельности		Формы промежуточной аттестации (с/з)		Дифференцированные зачеты в т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы				Распределение обязательной аудиторной нагрузки (включая обязательную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестре)																		
код	Наименование	Экзамены	Зачеты		всего	самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем			1 курс			2 курс			3 курс			4 курс								
							всего занятий	в том числе		1 сем.	2 сем.		Итого за I курс	3 сем.	4 сем.		Итого за II курс	5 сем.	6 сем.		Итого за III курс	7 сем.	Итого за IV курс				
								в т.ч. лаб. и практ. занятий	курсовых работ		17	24			2п/а	17			25	17			24	17	14		
22	2п/а	16	1п/а	24	1п/а	16	1п/а	23	1п/а	17	1п/а	13п/п	Итого за IV курс														
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
	Общеобразовательные предметы				1404	0	1404	240	0	612	792	0	1404	0		0		0	0		0		0	0	0	0	0
ОУП.00	Общие учебные предметы				1321	0	1321	240	0	595	726	0	1321														
ОУП.01	Русский язык	2			31		78				34	44		78													
ОУП.02	Литература	2		1	47		117				51	66		117													
ОУП.03	Иностранный язык			2	47		117	117			51	66		117													
ОУП.04 У	Математика	2		1	94		234				102	132		234													
ОУП.05	История			2	47		117				51	66		117													
ОУП.06	Обществознание (вкл. экономику и право)			2	47		117				51	66		117													
ОУП.07	Физическая культура		1	2	47		117	113			51	66		117													
ОУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2	31		78				34	44		78													
ОУП.09	География			1	14		34				34			34													
ОУП.10 У	Биология	2			31		78				34	44		78													
ОУП.11 У	Химия	2		1	47		117				51	66		117													
ОУП.12	Физика			2	31		78		10		34	44		78													
ОУП.13	Информатика			2	16		39				17	22		39													
ДУП	Дополнительные учебные предметы						83	0	83	0	0	0	0	17	66	0	83										
ДУП.01	Черчение			2	18		44				44			44													
	Индивидуальный проект			2	16		39				17	22		39													
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл						462	20	442	330	0	0	0	0	144	72	216	112	46	158	68	0	0	0	0	68	
ОГСЭ.01	История	3			19		50	2	48	12							48			48				0			0
ОГСЭ.02	Основы философии	5			19		50	2	48	8							0	48		48				48			0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3;5	4;6;7	58		152	7	145	145							32	24		56	32		23		55	34	34
ОГСЭ.04	Физическая культура		3;5	4,6,7	68		176	7	169	159							32	48		80	32		23		55	34	34
ОГСЭ.05	Психология общения			3	13		34	2	32	6							32			32							0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				70		180	4	176	34	0	0	0	0	80	96	176	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.01	Химия			3,4	54		138	2	136	22							64	72		136							
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4	16		42	2	40	12							16	24		40							
П.00	Профессиональный цикл				3434	128	3306	650	40	0	0	0	0	352	696	1048	464	782	1246	544	0	468	1012				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				639	27	612	177	0	0	0	0	0	144	216	360	80	138	218	34	0	0	0	0	0	34	
ОП.01	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена	4			62		106	2	104	24							32	72		104				0			0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	3			38		67	3	64	21							64			64				0			0
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4			43		75	3	72	18								72		72				0			0
ОП.04	Организация обслуживания	5			67		115	3	112	32							32	48		80	32			32			0
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6	28		48	2	46	12										0			46	46			0

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6	37	67	5	62	22								0	16		46		62				0				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			7	20	36	2	34	32								0					0	34			34				
ОП.08	Охрана труда			4	24	45	5	40	10					16	24	40						0				0				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6	47	80	2	78	6									32		46		78				0				
	Вариативная часть учебного цикла					963	63	900	278	0	0	0	0	0	0	0	64		96		160	192		276	468	272	0	0	272	
ОП.10	Основы композиции, специальное рисование и лепка			5	48	88	8	80	74						48	48	32					32					0			
ОП.11	Метрология и стандартизация	4			34	61	5	56	15					32	24	56						0					0			
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров	5			62	112	8	104	28					32	24	56	48					48					0			
ОП.13	Традиции и культура питания народов мира			7	65	117	9	108	35								0				23		23	85			85			
ОП.14	Бухгалтерский учет в общественном питании	7			62	108	5	103	21								0				69		69	34			34			
ОП.15	Проектирование предприятий общественного питания	7			101	176	7	169	22								0	32		69		101	68				68			
ОП.16	Дегустационный анализ			7	31	53	2	51	11								0					0	51				51			
ОП.17	Контроль качества продукции общественного питания	6			47	83	5	78	24								0	32		46		78					0			
ОП.18	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания			7	44	78	5	73	22								0	16		23		39	34				34			
ОП.19	Основы бережливого производства			6	23	43	4	39	20								0	16		23		39					0			
ОП.20	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий			6	23	44	5	39	6									16		23		39					0			
ПМ.00	Профессиональные модули					1832	38	1794	195	40	0	0	0	0	0	0	144	0	384	0	528	192	0	368	0	560	238	0	468	706
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8				299	7	292	47	0	0	0	0	64	0	156	0	220	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72
МДК.01.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4	24	44	4	40	27					16	24	40						0						0		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4			43	75	3	72	20						72	72						0						0		
УП.01	Учебная практика			4		108		108						48	60	108						0						0		
ПП.01	Производственная практика			8		72		72									0					0					72	72		
ПМ.02	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	8				338	6	332	40	0	0	0	0	80	0	180	0	260	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72
МДК.02.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3	19	35	3	32	20					32								32						0		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4	58	99	3	96	20						96	96						0						0		
УП.02	Учебная практика			4		132		132						48	84	132						0						0		
ПП.02	Производственная практика			8		72		72									0					0					72	72		
ПМ.03	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	8				233	8	225	24	0	0	0	0	0	0	0	48	48	0	105		105	0	0	0	0	0	72	72	

МДК.03.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4	29	52	4	48	12							48		48						0					0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			41	73	4	69	12									0			69		69						0
УП.03	Учебная практика			6		36		36													36		36						0
ПП.03	Производственная практика			8		72		72															0				72	72	
ПМ.04	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	8				246	7	239	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	105	0	167	0	0	72	72	
МДК.04.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5	19	36	4	32	11											32				32				0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			6	41	72	3	69	11									0			69		69					0	
УП.04	Учебная практика			6		66		66												30		36		66				0	
ПП.04	Производственная практика			8		72		72															0			72	72		
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	8				277	3	274	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	0	0	62	140	0	72	212		
МДК.05.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			5	19	32		32	8								0		32				32				0		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7	41	71	3	68	14								0					0	68				68		
УП.05	Учебная практика			7		102		102												30			30	72			72		
ПП.05	Производственная практика			8		72		72															0			72	72		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8				209	3	206	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	98	0	108	206		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			7	41	71	3	68	20															68			68		
УП.06	Учебная практика			7		30		30															0	30			30		
ПП.06	Производственная практика			8		108		108															0			108	108		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	6				230	4	226	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	68	0	158	0	226	0	0	0	0		
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии пекарь			6		128	4	124	20								0	32		92		124					0		
УП.07	Учебная практика			5		36		36												36			36				0		
ПП.07	Производственная практика			6		66		66															66		66		0		
	ВСЕГО					5480	152	5328	1254	40	612	792		1404	576		864	1440	576		828		1404	612	0	468	1080		
ПА	Промежуточная аттестация																											7 нед	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)																											4 нед	
ГИА	Государственная итоговая аттестация																											6 нед	
Консультации для обучающихся по очной форме обучения образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год											дисциплин и МДК																		
											612	792		1404	480		720		1200	480		690		1170	510	0	0	510	

Государственная (итоговая) аттестация: с 15.06 по 22.06

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и сдачи демонстрационного экзамена

учебной практики	0	0	0	96		144		240	96		72		168	102	0	0	102
производственной практики	0	0	0	0		0		0	0		66		66	0	0	468	468
экзаменов	0	5	5	2		4		6	3		3		6	2		6(кв.)	8
дифф.зачетов	4	8	12	3		7		10	3		8		11	7		0	7
зачеты	0	0	0	2		1		1	1		0		1	0		0	0