

**2.ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ОПОП СПО (ППСС3)**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2023**

3	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								I КУРС		II КУРС		III КУРС		IV КУРС	
					Теоретические занятия	Практические занятия, и лабораторные	Курсовой проект (работа)	Консультации	Эзамены	Практики	Самостоятельная работа	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	
	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	0/9/6	<b>1476</b>	<b>408</b>	<b>766</b>	<b>408</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</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>	
OУД.00	<b>Базовые дисциплины</b>	0/7/6	<b>1404</b>	<b>400</b>	<b>766</b>	<b>336</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
OУД.01	Русский язык	-Э-	90	24	54	24		6	6		0	90	0							
OУД.02	Литература	-ДЗ	78	24	66	12				0	34	44								
OУД.03	Иностранный язык	-Э	128	34	4	112		6	6		0	34	94							
OУД.04	Математика, в том числе "Алгебра", "Геометрия", "Вероятность и статистика"	-Э	246	70	192	42		6	6		0	34	212							
OУД.05	Информатика	Э,-	134	36	48	74		6	6		0	134	0							
OУД.06	История	-Э	132	34	88	32		6	6		0	34	98							
OУД.07	Обществознание	-ДЗ	78	24	60	18				0	34	44								
OУД.08	География	-ДЗ	78	24	56	22				0	34	44								
OУД.09	Физика, в том числе индивидуальный проект в рамках дисциплины	Э,-	90	24	54	24		6	6		0	90	0							
OУД.10	Химия	-ДЗ	78	24	54	24				0	34	44								
OУД.11	Биология	-ДЗ	78	24	44	34				0	0	78								
OУД.12	Физическая культура/ Адаптивная Физическая культура	-ДЗ	116	34	2	114				0	24	92								
OУД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	78	24	44	34				0	0	78								
OУД.01	Дисциплины по выбору (родной язык)	0/2/0	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
OУД.02	Родной язык ( Русский/ Татарский)	ДЗ,-	36	4		36				0	36	0								
OУД.03	Родная литература( Русская/ Татарская)	-ДЗ	36	4		36				0	0	36								
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>0/7/0</b>	<b>432</b>	<b>122</b>	<b>76</b>	<b>316</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>58</b>	<b>102</b>	<b>94</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	-ДЗ	48	4	30	6				12										
ОГСЭ.02	История	ДЗ,-	48	4	30	6				12										
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ,-	78	62	0	78				0										
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										
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности	ДЗ,-	36	36	0	36				0										
EH.00	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0/1/1</b>	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>116</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
EH.01	Химия	Э,-	126	78	80	16		6	6		18			48						
EH.02	Экологические основы природопользования	-ДЗ	54	12	36	10				8										
OП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>0/8/2</b>	<b>648</b>	<b>344</b>	<b>398</b>	<b>154</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>156</b>	<b>184</b>	<b>48</b>	<b>40</b>	<b>220</b>	<b>0</b>	
OП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-Э	92	36	56	12		6	6		12			56						
OП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-ДЗ	100	40	66	16				18				100						
OП. 03	Техническое оснащение организаций питания	-ДЗ	80	36	56	16				8				80						
OП. 04	Организация обслуживания	Э,-	96	62	56	18		6	6		10									
OП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-ДЗ	68	22	50	12				6				68						
OП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ,-	48	32	28	16				4										
OП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ,-	48	56	20	24				4										
OП. 08	Охрана труда	ДЗ,-	48	24	32	12				4				48						
OП. 09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ,-	68	36	34	28				6										
П. 00	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0/20/12</b>	<b>2988</b>	<b>1669</b>	<b>778</b>	<b>486</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>1404</b>	<b>176</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>276</b>	<b>490</b>	<b>462</b>	<b>766</b>	<b>346</b>	<b>648</b>	
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				
<b>ПМ. 02</b>	<b>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</b>	0/3/2	<b>494</b>	<b>482</b>	<b>118</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>216</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>178</b>	<b>192</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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			
<b>ПМ. 03</b>	<b>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</b>	0/3/2	<b>484</b>	<b>472</b>	<b>124</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>216</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>62</b>	<b>422</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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		
<b>ПМ. 04</b>	<b>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</b>	0/3/2	<b>518</b>	<b>506</b>	<b>136</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>252</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>310</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
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		
<b>ПМ. 05</b>	<b>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</b>	0/3/2	<b>482</b>	<b>4133</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>216</b>	<b>26</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>184</b>	<b>264</b>
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		

## **Государственная (итоговая) аттестация**

1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы (дипломного проекта) демонстрационного экзамена.

Зачеты и диф. зачеты (3 шт.) по физической культуре не учитываются. Каникулы 24 недели.

Всего	Дисциплин и МДК включая промежуточную аттестацию-4248				<b>588+24=</b> <b>612</b>	<b>816+48=</b> <b>864</b>	<b>576</b> <b>+36=612</b>	<b>588+60+</b> <b>72+36+1</b> <b>08=864</b>	<b>312+12+</b> <b>72+36+1</b> <b>08=612</b>	<b>420+48+</b> <b>180+216</b> <b>=864</b>	<b>564+12+</b> <b>36=612</b>	<b>60+48+1</b> <b>80+216=</b> <b>504</b>	
	Учебной практики-684							<b>36</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>216</b>
	Производственная практика (по профилю специальности)-720												
	Экзаменов (в т. ч. экзаменов квалификационных)-21								<b>108</b>	<b>108</b>	<b>252</b>		<b>252</b>
	Защита индивидуального курсового проекта-1					<b>2</b>	<b>4</b>		<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>4</b>
	Курсовых проектов-						<b>1</b>						
	Дифференцированных зачетов -25							<b>6</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>6</b>
	Зачетов -0							<b>1</b>					