2. План учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| Индекс | Перечень учебных циклов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | | | Трудоемость/ Объем образовательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающихся (час) | | | | | | | | | | | Последовательность и распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр) | | | | | | | | | | |

П.00	**Профессиональный учебный цикл**						**2594**	**226**	**2368**	**1796**	**446**	**366**	**234**	**40**	**34**	**78**	**1404**	**184**	**36**	**0**	**3**	**36**	**170**	**64**	**6**	**15**	**324**	**152**	**24**	**0**	**6**	**144**	**96**	**42**	**14**	**24**	**324**	**170**	**32**	**0**	**6**	**144**	**80**	**28**	**14**	**24**	**432**
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**12**	**8**	**1**	**2**		**2594**	**226**	**2368**	**1796**	**446**	**366**	**234**	**40**	**34**	**78**	**1404**	**184**	**36**	**0**	**3**	**36**	**170**	**64**	**6**	**15**	**324**	**152**	**24**	**0**	**6**	**144**	**96**	**42**	**14**	**24**	**324**	**170**	**32**	**0**	**6**	**144**	**80**	**28**	**14**	**24**	**432**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**2**	**1**	**0**	**0**		**273**	**28**	**245**	**182**	**52**	**38**	**24**	**0**	**2**	**9**	**144**	**32**	**8**	**0**	**3**	**0**	**58**	**17**	**2**	**3**	**144**	**0**	**3**	**0**	**3**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2*					43	8	35	8	24	8				3		32	8		3																											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						80	17	63	30	28	30	24		2	3							58	17	2	3																					
УП.01.	Учебная практика		2*				72		72	72							72										72																					
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		2*				72		72	72							72										72																					
Эм	Экзамен по модулю	3*					6	3	3							3													3		3																	
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**	**2**	**1**	**0**	**1**		**456**	**40**	**416**	**302**	**84**	**66**	**54**	**20**	**12**	**18**	**216**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**152**	**18**	**0**	**0**	**0**	**18**	**22**	**12**	**18**	**216**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4*					45	8	37	6	28	6				3												34	8							3												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4	4		183	26	157	80	56	60	54	20	12	9												118	10				18	16	12	9											
УП.02	Учебная практика		4*				72		72	72							72																				72											
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		4*				144		144	144							144																				144											
Эм	Экзамен по модулю	4*					12	6	6							6																		6		6											
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**	**1**	**1**	**0**	**0**		**256**	**23**	**233**	**184**	**38**	**40**	**24**	**0**	**2**	**9**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**78**	**20**	**2**	**6**	**0**	**0**	**3**	**0**	**3**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2*					43	8	35	10	22	10				3							32	8		3																					
МДК.03.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						63	12	51	30	16	30	24		2	3							46	12	2	3																					
УП.03	Учебная практика		3*				36		36	36							36															36															
ПП.03	Производственная практика		3*				108		108	108							108															108															
Эм	Экзамен по модулю	3					6	3	3							3													3		3																
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**	**2**	**1**	**0**	**0**		**220**	**23**	**197**	**148**	**38**	**40**	**24**	**0**	**2**	**9**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**78**	**20**	**2**	**6**	**108**	**0**	**3**	**0**	**3**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4*					43	8	35	10	22	10				3																	32	8		3											
МДК.04.02	Процессы приготовления, полготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						63	12	51	30	16	30	24		2	3																	46	12	2	3											
УП.04	Учебная практика		4*				36		36	36							36																				36											
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		4*			36	72		72	72							72																				72											
Эм	Экзамен по модулю	5*					6	3	3							3																						3		3							

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**	**2**	**1**	**0**	**0**		**346**	**31**	**315**	**234**	**70**	**54**	**36**	**0**	**2**	**9**	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**100**	**22**	**0**	**0**	**0**	**24**	**9**	**2**	**9**	**180**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6*					43	8	35	12	20	12				3																								32	8						3	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента						117	20	97	42	50	42	36		2	3																								68	14				24	6	2	3	
УП.05	Учебная практика		6*				72		72	72							72																																72
ПП.05	Производственная практика		6*				108		108	108							108																																108
Эм	Экзамен по модулю	6*					6	3	3							3																														3		3	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**2**	**1**	**0**	**1**		**284**	**23**	**261**	**156**	**64**	**42**	**0**	**20**	**12**	**15**	**108**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**70**	**4**	**0**	**0**	**0**	**56**	**19**	**12**	**15**	**108**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6		6	6	5	170	20	150	48	64	42		20	12	12																								70	4	0	0	0	56	19	12	15	108
МДК.06.01.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (Управление)					5	138	20	118	48	46	28		20	12	12																								38	4				56	16	12	12	
МДК.06.01.02	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала (Расчет производственных тпоказателей)					5	32		32	14	18	14																												32									
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		6*				108		108	108							108																																108
Эм	Экзамен по модулю	6					6	3	3							3																														3		3	
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**	**1**	**2**	**0**			**615**	**58**	**557**	**446**	**100**	**86**	**72**	**0**	**2**	**9**	**360**	**152**	**28**	**0**	**0**	**36**	**34**	**27**	**2**	**6**	**180**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**3**	**0**	**3**	**144**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	2				1	249	55	194	86	100	86	72		2	6		152	28				34	27	2	6																							
УП.07	Учебная практика		2				72		72	72							72					36					36																						
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)		5				288		288	288							288										144																	144				
Эм	Экзамен по модулю	5*					6	3	3							3																									3		3						
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**			**1**			**144**		**144**	**144**							**144**																																**144**
	Аудиторная нагрузка в неделю																	**33**					**27**					**32**					**29**						**31**					**31**				
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**						**216**		**216**																																				**216**				
	ВСЕГО	**13**	**21**	**1**	**2**		**4464**	**460**	**4004**	**2389**	**1014**	**1148**	**234**	**40**	**46**	**136**	**1404**	**485**	**84**	**0**	**7**	**36**	**399**	**106**	**8**	**27**	**324**	**404**	**54**	**0**	**10**	**144**	**390**	**120**	**22**	**44**	**324**	**382**	**64**	**2**	**20**	**144**	**142**	**32**	**14**	**28**	**432**

Государственная итоговая аттестация в форме защиты дипломной работы (проекта) и демонстрационного экзамена с 15.06 по 28.06 (2 недели)																																																		
																		Дисциплины и МДК	**576**				**540**					**468**					**576**					**468**					**216**				
																		Учебной практики	36				108					36					108					0					72				
																		Производств практики	0				216					108					216					144					360				
																		Экзаменов					2					1					5					2					3				
																		Диф.зачетов	1				5					2					5					3					5				
																		Зачетов																										1				

Примечание

*Комплексный дифференцированный зачет, экзамен

** Не входит в общее количество зачетов и дифференцированных зачетов

Другие формы контроля: семестровый контроль, защита индивидуального проекта, защита курсового проекта

Зам.директора по УПР Н.И.Кравченко

Зам. директора по УР Г.А.Флейтух