Министерство образования Ставропольского края

ГБПОУ "Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции"

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Зинев Сергей Николаевич

20 г.

План рассмотрен и одобрен на заседании Педагогического совета
Протокол № от 30.08.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00A801FB2586C8BF931CD5F5159343161B
Владелец: Жильникова Ирина Тимофеевна
Действителен: с 19.05.2025 до 12.08.2026

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
Профиль СОО: технологический

Кафедра:

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Очная форма
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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
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
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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Основной	*Освоение профессий рабочих, должностей служащих:*
+	Повар
+	Кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель				Май					Июнь				Июль					Август			
Пн		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Вт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Ср		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Чт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Пт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Сб	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Вс	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																																												Э									К
Вт																				К																								Э									К
Ср																			К																									Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Чт																																											Э	К									К
Пт																		К																									Э	К									
Сб																																											Э	К									

Календарный учебный график 2023-2024 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август			
Пн		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Вт		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Ср		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Чт		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Пт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Сб	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вс	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Пн																		У		К																						Э	Э	Э									
Вт																																																						
Ср																	У	У	К	К																			П	П		Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
Чт																																																						
Пт																У		К																								Э	Э	К									
Сб																																												К									

Календарный учебный график 2024-2025 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Пн	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
Вт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Ср	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Чт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Пт	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29
Сб	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
Вс	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
Пн																	Э	К																																		
Вт																		К																																			
Ср														П	П	П	Э	К	К															П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
Чт																		К																										Э								
Пт																	Э	К																										Э								
Сб																		К																										Э								

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				
Пн	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
Вт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	
Ср	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	
Чт	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	
Пт	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	
Сб	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	
Вс	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	
Нед		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
Пн																	Э	К														П	Э				Пд						Г									=
Вт																		К														П					Пд						Г									
Ср												П	П	П	П	Э	Э	К	К											П	П	П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	
Чт																		К											П					Пд				Г						=									
Пт																Э	Э	К														Э	Пд				Г						=									
Сб																		К															Пд				Г						=									

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17	23	40	15	20 4/6	35 4/6	13 3/6	14 2/6	27 5/6	12 1/6	10	22 1/6	125 4/6
У	Учебная практика				2		2							2
П	Производственная практика (по профилю специальности)					2	2	3	10	13	4	4	8	23
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		1	1		1 2/6	1 2/6	3/6	4/6	1 1/6	5/6	2/6	1 1/6	4 4/6
Г	Проведение государственного экзамена											6	6	6
К	Каникулы	3/6	10 4/6	11 1/6	2/6	11	11 2/6	2/6	9 4/6	10	3/6	1 3/6	2	34 3/6
Итого		17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 2/6	35	**52 2/6**	17 2/6	34 4/6	**52**	17 3/6	25 5/6	**43 2/6**	199 5/6

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																			
																Семестр 1												Семестр 2								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									1476	1476	1378	62	36	60%	40%	612	524		50		36	2				864	726		66		26	10			36
СОО.Среднее общее образование									1476	1476	1378	62	36	885.67	590.33	612	524		50		36	2				864	726		66		26	10			36
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**2222**		**12222 22222 2**			**2**	1476	**1476**	**1378**	**62**	**36**	885.67	**590.33**	612	**524**		**50**		**36**	**2**				864	**726**		**66**		**26**	**10**			**36**
+	ОУП.01	Русский язык	2						90	90	82		8	60	30	34	34									56	44					4			8
+	ОУП.02	Литература			2				80	80	80			50	30	36	36									44	44								
+	ОУП.03	Математика	2						246	246	236		10	176	70	102	102									144	132					2			10
+	ОУП.04	Иностранный язык			2				116	116	116			84	32	50			50							66			66						
+	ОУП.05	Информатика			2				84	84	84			54	30	34	34									50	46					4			
+	ОУП.06	Химия			2				116	116	116			68	48	60	60									56	56								
+	ОУП.07	Биология																																	
+	ОУП.08	История Россия в мире			2				82	82	80	2		46	36	36	34				2					46	46								
+	ОУП.09	Обществознание			2				82	82	82			50	32	36	36									46	46								
+	ОУП.10	География	2						130	130	122		8	100	30	34	34									96	88								8
+	ОУП.11	Физическая культура			12				120	120	120			88	32	50	50									70	70								
+	ОУП.12	Основы безопасности жизнедеятельности			2				56	56	56			26	30	36	34					2				20	20								
+	ОУП.13	Родная литература			2				40	40	40			9.67	30.33	18	18									22	22								
+	ОУП.14	Астрономия			2				42	42	42			12	30	18	18									24	24								
+	ОУП.15	Экономика	2						132	132	122		10	3	129	34	34									98	88								10
+	ОУП.16	Основы проектной деятельности (Индивидуальный проект)						2	60	60		60		59	1	34					34					26					26				
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	3678	438	348	2846	1618																			
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									472	472	404	68		462	10																			
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4				52	52	42	10		48	4																			
+	ОГСЭ.02	История			4				46	46	38	8		42	4																			
+	ОГСЭ.03	Психология общения			3				38	38	38			36	2																			
+	ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8				164	164	140	24		164																				
+	ОГСЭ.05	Физическая культура			345678				172	172	146	26		172																				
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									224	224	180	36	8	80	144																			
+	ЕН.01	Биохимия в профессиональной деятельности	4						174	174	134	32	8	30	144																			
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			3				50	50	46	4		50																				
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									716	716	606	86	24	532	184																			
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4		4				62	62	44	10	8	62																				
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4						60	60	44	8	8	60																				
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение	4		4				60	60	44	8	8	60																				
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			6				68	68	56	12		68																				
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6				32	32	26	6		32																				
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельностная адаптация и основы социально -правовых знаний			8				68	68	54	14		68																				
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности информационные технологии в профессиональной деятельности			4				48	48	44	4		48																				
+	ОПЦ.08	Охрана труда			4				48	48	44	4		48																				
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			3				74	74	74			74																				
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательства			5				40	40	36	4		2	38																				
+	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности			4				40	40	36	4		4	36																				
+	ОПЦ.12	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания			6				32	32	26	6			32																				
+	ОПЦ.13	Дизайн, рисование и лепка в профессии			4				84	84	78	6		6	78																				
ПЦ.Профессиональный цикл									2836	2836	2488	248	100	1556	1280																			
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**44**		**3334**				388	**388**	**352**	**20**	**16**	266	122																				
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов			3				42	42	42			42																				
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	4		3				188	188	160	20	8	66	122																				
+	УП.01.01	Учебная практика			3				72	72	72			72																				
+	ПП.01.01	Производственная практика			4				72	72	72			72																				
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*						14	14	6		8	14																				

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Курс 2																			Курс 3																		
Семестр 3										Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6									
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
612	488		38			8	6	72		864	558		32			28	126	72	48	612	268		146				72	108	18	900	226		192	20			78	360	24
114	74		38			2				174	108		32			4	30			56			44				12			48			38				10		
										52	40					2	10																					
										46	36					2	8																					
38	36					2																																
38			38							38			32				6			28			22				6			20			16				4		
38	38									38	32						6			28			22				6			28			22				6		
94	90						4			130	90						32		8																				
44	44									130	90						32		8																				
50	46						4																																
110	104					6				366	288					10	44		24	76	66						10			96	78						18		
										62	42					2	10		8																				
										60	42					2	8		8																				
										60	42					2	8		8																				
																				36	30						6			32	26						6		
																														32	26						6		
										48	42					2	4																						
										48	42					2	4																						
74	68					6																																
																				40	36						4												
										40	36						4																						
																														32	26						6		
36	36									48	42						6																						
294	220						2	72		194	72					14	20	72	16	480	202		102				50	108	18	756	148		154	20			50	360	24
194	**122**							**72**		194	**72**					**14**	**20**	**72**	**16**																				
42	42																																						
80	80									108	72					8	20		8																				
72								72																															
										72								72																					
										14						*6*			*8*																				

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Курс 4																				Закреп ленная
Семестр 7										Семестр 8										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Код
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
																				5
612	244	66	32	20			76	144	30	864	182	54	32				80	288	228	
40			32				8			40			32				8			
																				5
																				5
																				5
20			16				4			20			16				4			5
20			16				4			20			16				4			5
																				4
																				4
										68	54						14			
																				4
																				4
																				4
																				4
																				1
										68	54						14			1
																				4
																				4
																				4
																				1
																				1
																				4
																				4
572	244	66		20			68	144	30	540	128	54					58	288	12	
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																		
																Семестр 1										Семестр 2									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Др	Трудоемкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
+	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**	**66**		**56**		**6**		450	**450**	**406**	**32**	**12**	228	222																				
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5				76	76	62	14		54	22																				
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				6		224	224	200	18	6	24	200																				
+	ПП.02.01	Производственная практика			6				144	144	144			144																				
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*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**	**555**		**5**				324	**324**	**286**	**20**	**18**	184	140																				
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5						70	70	56	8	6	42	28																				
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5						140	140	122	12	6	28	112																				
+	ПП.03.01	Производственная практика			5				108	108	108			108																				
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*						6	6			6	6																				
+	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**	**77**		**77**				248	**248**	**214**	**22**	**12**	214	34																				
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7				72	72	58	14		72																				
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7						98	98	84	8	6	64	34																				
+	ПП.04.01	Производственная практика			7				72	72	72			72																				
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	*7*						6	6			6	6																				
+	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**	**788**		**8**				542	**542**	**440**	**84**	**18**	214	328																				
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7						80	80	60	14	6	64	16																				
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8						312	312	236	70	6		312																				
+	ПП.05.01	Производственная практика			8				144	144	144			144																				
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	*8*						6	6			6	6																				
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**77**		**7**		**7**		178	**178**	**146**	**20**	**12**	162	16																				
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	7				7		100	100	74	20	6	84	16																				
+	ПП.06.01	Производственная практика			7				72	72	72			72																				
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	*7*						6	6			6	6																				
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар**	**66**		**366**				562	**562**	**500**	**50**	**12**	288	274																				
+	МДК.07.01	Технология приготовления пищи			3				100	100	98	2			100																				
+	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	6						240	240	186	48	6	66	174																				
+	ПП.07.01	Производственная практика			6				108	108	108			108																				
+	ПП.07.02	Производственная практика			6				108	108	108			108																				
+	ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*6*						6	6			6	6																				

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Курс 2																			Курс 3																	
Семестр 3										Семестр 4									Семестр 5									Семестр 6								
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
																				76	**62**						**14**			374	**78**		**102**	**20**			**18**	**144**	**12**
																				76	62						14												
																														224	78		102	20			18		6
																														144								144	
																														6									*6*
																				324	**118**		**60**				**20**	**108**	**18**										
																				70	56						8		6										
																				140	62		60				12		6										
																				108								108											
																				6									*6*										

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Курс 4																				Закреп ленная
Семестр 7										Семестр 8										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Код
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4
248	**94**	**48**					**22**	**72**	**12**											**4**
72	58						14													4
98	36	48					8		6											4
72								72												4
6									*6*											*4*
146	**96**	**18**					**26**		**6**	396	**128**	**54**					**58**	**144**	**12**	**4**
80	60						14		6											4
66	36	18					12			246	128	54					58		6	4
										144								144		4
										6									*6*	*4*
178	**54**			**20**			**20**	**72**	**12**											**1**
100	54			20			20		6											1
72								72												1
6									*6*											*1*
																				4
																				4
																				4
																				4
																				4

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов					Объём ОП		Курс 1																	
																Семестр 1										Семестр 2								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Др	Трудо-емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт
+	ПДП.01	Производственная практика (преддипломная)			8				144	144	144				144																			
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216			216	216																				
+	ГИА.01(Д)	Государственная итоговая аттестация							216	216			216	216																				

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Курс 2																				Курс 3																	
Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5										Семестр 6									
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Курс 4																				Закрепленная
Семестр 7										Семестр 8										
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	ПАтт	Код
										144								144		4
										216									216	
										216									216	4

КУРС 1 Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

№	Индекс	Наименование	Семестр 1												Семестр 2												Итого за курс												Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов										Недель	Контроль	Академических часов										Недель	Контроль	Академических часов										Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**										17		**864**										24		**1476**										41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**												**864**												**1476**												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**												**36**												**36**												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)														**36**												**18**												
		Аудиторная нагрузка		**33.8**												**34.4**												**34.1**												
		Контактная работа		**33.9**												**34.9**												**34.4**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**576**	**524**		**50**		**36**	**2**				ТО: 17 Э:		**864**	**802**	**726**		**66**		**26**	**10**			**36**	ТО: 23 Э: 1		**1476**	**1378**	**1250**		**116**		**62**	**12**			**36**	ТО: 40 Э: 1		
1	ОУП	Обязательные учебные предметы	ЗаО	**612**	576	524		50		36	2					Эк(4) ЗаО(10) Др	**864**	802	726		66		26	10			36		Эк(4) ЗаО(11) Др	**1476**	1378	1250		116		62	12			36			12
2	ОУП.01	Русский язык		**34**	34	34										Эк	**56**	48	44					4			8		Эк	**90**	82	78					4			8		5	12
3	ОУП.02	Литература		**36**	36	36										ЗаО	**44**	44	44										ЗаО	**80**	80	80										5	12
4	ОУП.03	Математика		**102**	102	102										Эк	**144**	134	132					2			10		Эк	**246**	236	234					2			10		5	12
5	ОУП.04	Иностранный язык		**50**	50			50								ЗаО	**66**	66			66								ЗаО	**116**	116			116								5	12
6	ОУП.05	Информатика		**34**	34	34										ЗаО	**50**	50	46					4					ЗаО	**84**	84	80					4					5	12
7	ОУП.06	Химия		**60**	60	60										ЗаО	**56**	56	56										ЗаО	**116**	116	116										5	12
8	ОУП.08	История Россия в мире		**36**	34	34				2						ЗаО	**46**	46	46										ЗаО	**82**	80	80				2						5	12
9	ОУП.09	Обществознание		**36**	36	36										ЗаО	**46**	46	46										ЗаО	**82**	82	82										5	12
10	ОУП.10	География		**34**	34	34										Эк	**96**	88	88								8		Эк	**130**	122	122								8		5	12
11	ОУП.11	Физическая культура	ЗаО	**50**	50	50										ЗаО	**70**	70	70										ЗаО(2)	**120**	120	120										5	12
12	ОУП.12	Основы безопасности жизнедеятельности		**36**	36	34					2					ЗаО	**20**	20	20										ЗаО	**56**	56	54					2					5	12
13	ОУП.13	Родная литература		**18**	18	18										ЗаО	**22**	22	22										ЗаО	**40**	40	40										5	12
14	ОУП.14	Астрономия		**18**	18	18										ЗаО	**24**	24	24										ЗаО	**42**	42	42										5	12
15	ОУП.15	Экономика		**34**	34	34										Эк	**98**	88	88								10		Эк	**132**	122	122								10		5	12
16	ОУП.16	Основы проектной деятельности (Индивидуальный проект)		**34**						34						Др	**26**						26						Др	**60**						60						5	12
ПРАКТИКИ		(План)																																							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																						
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ																Эк(4) ЗаО(9) Др												Эк(4) ЗаО(9) Др													
КАНИКУЛЫ														3/6												10 4/6												11 1/6		

КУРС 2 Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

№	Индекс	Наименование	Семестр 3												Семестр 4												Итого за курс												Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов										Недель	Контроль	Академических часов										Недель	Контроль	Академических часов										Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**										17		**864**										24		**1476**										41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**												**864**												**1476**												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**												**36**												**36**												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)														**36**												**18**												
		Аудиторная нагрузка		**35.1**												**28.6**												**31.8**												
		Контактная работа		**35.6**												**29.9**												**32.8**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**540**	**534**	**488**		**38**			**8**	**6**			ТО: 15 Э:		**792**	**618**	**558**		**32**			**28**	**126**		**48**	ТО: 20 2/3 Э: 1 1/3		**1332**	**1152**	**1046**		**70**			**36**	**132**		**48**	ТО: 35 2/3 Э: 1 1/3		
1	ОГСЭ.01	Основы философии													ЗаО	**52**	42	40					2	10			ЗаО	**52**	42	40					2	10			5	4
2	ОГСЭ.02	История													ЗаО	**46**	38	36					2	8			ЗаО	**46**	38	36					2	8			5	4
3	ОГСЭ.03	Психология общения	ЗаО	**38**	38	36					2																ЗаО	**38**	38	36					2				5	3
4	ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**38**	38			38								**38**	32			32				6				**76**	70			70				6			5	345678
5	ОГСЭ.05	Физическая культура	ЗаО	**38**	38	38									ЗаО	**38**	32	32						6			ЗаО(2)	**76**	70	70						6			5	345678
6	ЕН.01	Биохимия в профессиональной деятельности		**44**	44	44									Эк	**130**	90	90						32		8	Эк	**174**	134	134						32		8	4	34
7	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЗаО	**50**	46	46						4															ЗаО	**50**	46	46						4			4	3
8	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена													Эк ЗаО	**62**	44	42					2	10		8	Эк ЗаО	**62**	44	42					2	10		8	4	4
9	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья													Эк	**60**	44	42					2	8		8	Эк	**60**	44	42					2	8		8	4	4
10	ОПЦ.03	Техническое оснащение													Эк ЗаО	**60**	44	42					2	8		8	Эк ЗаО	**60**	44	42					2	8		8	4	4
11	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности информационные технологии в профессиональной деятельности													ЗаО	**48**	44	42					2	4			ЗаО	**48**	44	42					2	4			4	4
12	ОПЦ.08	Охрана труда													ЗаО	**48**	44	42					2	4			ЗаО	**48**	44	42					2	4			4	4
13	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	ЗаО	**74**	74	68					6																ЗаО	**74**	74	68					6				4	3
14	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности													ЗаО	**40**	36	36						4			ЗаО	**40**	36	36						4			1	4
15	ОПЦ.13	Дизайн, рисование и лепка в профессии		**36**	36	36									ЗаО	**48**	42	42						6			ЗаО	**84**	78	78						6			4	34
16	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЗаО(3)	**194**	194	122							72		Эк(2) ЗаО	**194**	158	72					14	20	72	16	Эк(2) ЗаО(4)	**388**	352	194					14	20	144	16	4	34
17	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	**42**	42	42																					ЗаО	**42**	42	42									4	3
18	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	**80**	80	80									Эк	**108**	80	72					8	20		8	Эк ЗаО	**188**	160	152					8	20		8	4	34
19	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю													Эк	**14**	6						6			8	Эк	**14**	6						6			8	4	4
20	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар	ЗаО	**100**	98	98						2															ЗаО	**100**	98	98						2				356
21	МДК.07.01	Технология приготовления пищи	ЗаО	**100**	98	98						2															ЗаО	**100**	98	98						2			4	3
ПРАКТИКИ		(План)		72	72								72	2		72	72								72	2		144	144								144	4		
	УП.01.01	Учебная практика	ЗаО	72	72								72	2													ЗаО	72	72								72	2	4	3
	ПП.01.01	Производственная практика													ЗаО	72	72								72	2	ЗаО	72	72								72	2	4	4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			ЗаО(7)												Эк(6) ЗаО(9)												Эк(6) ЗаО(16)													
КАНИКУЛЫ														2/6												11												11 2/6		

КУРС 3 Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

№	Индекс	Наименование	Семестр 5												Семестр 6												Итого за курс												Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов										Недель	Контроль	Академических часов										Недель	Контроль	Академических часов										Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**										17		**900**										25		**1512**										42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**												**900**												**1512**												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**												**36**												**36**												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**												**36**												**36**												
		Аудиторная нагрузка		**30.7**												**30.6**												**30.6**												
		Контактная работа		**30.7**												**30.6**												**30.6**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**504**	**414**	**268**		**146**				**72**		**18**	ТО: 13 1/2 Э: 1/2		**540**	**438**	**226**		**192**	**20**			**78**		**24**	ТО: 14 1/3 Э: 2/3		**1044**	**852**	**494**		**338**	**20**			**150**		**42**	ТО: 27 5/6 Э: 1 1/6		
1	ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**28**	22			22				6				**20**	16			16				4				**48**	38			38				10				5	345678
2	ОГСЭ.05	Физическая культура	ЗаО	**28**	22			22				6			ЗаО	**28**	22			22				6			ЗаО(2)	**56**	44			44				12				5	345678
3	ОПЦ.04	Организация обслуживания		**36**	30	30						6			ЗаО	**32**	26	26						6			ЗаО	**68**	56	56						12				4	56
4	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга													ЗаО	**32**	26	26						6			ЗаО	**32**	26	26						6				1	6
5	ОПЦ.10	Основы предпринимательства	ЗаО	**40**	36	36						4															ЗаО	**40**	36	36						4				1	5
6	ОПЦ.12	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания													ЗаО	**32**	26	26						6			ЗаО	**32**	26	26						6				4	6
7	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	ЗаО	**76**	62	62						14			Эк(2) ЗаО КР	**374**	344	78		102	20			18	144	12	Эк(2) ЗаО(2) КР	**450**	406	140		102	20			32	144	12		4	56
8	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ЗаО	**76**	62	62						14															ЗаО	**76**	62	62						14				4	5
9	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента													Эк КР	**224**	200	78		102	20			18		6	Эк КР	**224**	200	78		102	20			18		6		4	6
10	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю													Эк	**6**									6	Эк	**6**										6		4	6
11	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	Эк(3) ЗаО	**324**	286	118		60				20	108	18													Эк(3) ЗаО	**324**	286	118		60				20	108	18		4	5
12	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Эк	**70**	56	56						8		6													Эк	**70**	56	56						8		6		4	5
13	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Эк	**140**	122	62		60				12		6													Эк	**140**	122	62		60				12		6		4	5
14	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	**6**										6													Эк	**6**										6		4	5
15	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар		**80**	64	22		42				16			Эк(2) ЗаО(2)	**382**	338	70		52				32	216	12	Эк(2) ЗаО(2)	**462**	402	92		94				48	216	12			356
16	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий		**80**	64	22		42				16			Эк	**160**	122	70		52				32		6	Эк	**240**	186	92		94				48		6		4	56
17	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен													Эк	**6**									6	Эк	**6**										6		4	6
ПРАКТИКИ		(План)		108	108								108	3		360	360								360	10		468	468								468	13		
	ПП.02.01	Производственная практика													ЗаО	144	144								144	4	ЗаО	144	144								144	4	4	6
	ПП.03.01	Производственная практика	ЗаО	108	108								108	3													ЗаО	108	108								108	3	4	5
	ПП.07.01	Производственная практика													ЗаО	108	108								108	3	ЗаО	108	108								108	3	4	6
	ПП.07.02	Производственная практика													ЗаО	108	108								108	3	ЗаО	108	108								108	3	4	6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			Эк(3) ЗаО(3)												Эк(4) ЗаО(6) КР												Эк(7) ЗаО(9) КР													
КАНИКУЛЫ														2/6											9 4/6											10			

№	Индекс	Наименование	Семестр 7												Семестр 8												Итого за курс												Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов											Недель	Контроль	Академических часов											Недель	Контроль	Академических часов											Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**											17		**864**											24 2/6		**1476**											41 2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**													**864**													**1476**													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**													**34.8**													**35.4**													
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**													**36**													**36**													
		Аудиторная нагрузка		**29.8**													**26.8**													**28.3**													
		Контактная работа		**29.8**													**26.8**													**28.3**													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**468**	**362**	**244**	**66**	**32**	**20**			**76**		**30**	ТО: 12 1/6 Э: 5/6		**360**	**268**	**182**	**54**	**32**				**80**		**12**	ТО: 10 Э: 1/3		**828**	**630**	**426**	**120**	**64**	**20**			**156**		**42**	ТО: 22 1/6 Э: 1 1/6		
1	ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**20**	16			16				4				ЗаО	**20**	16			16				4				ЗаО	**40**	32			32				8				5	345678
2	ОГСЭ.05	Физическая культура	ЗаО	**20**	16			16				4				ЗаО	**20**	16			16				4				ЗаО(2)	**40**	32			32				8				5	345678
3	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельностная адаптация и основы социально-правовых знаний														ЗаО	**68**	54	54						14				ЗаО	**68**	54	54						14				1	8
4	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	Эк(2) ЗаО(2)	**248**	214	94	48					22	72	12															Эк(2) ЗаО(2)	**248**	214	94	48					22	72	12		4	7
5	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЗаО	**72**	58	58						14																	ЗаО	**72**	58	58						14				4	7
6	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Эк	**98**	84	36	48					8		6															Эк	**98**	84	36	48					8		6		4	7
7	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	**6**										6															Эк	**6**										6		4	7
8	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	Эк	**146**	114	96	18					26		6		Эк(2) ЗаО	**396**	326	128	54					58	144	12		Эк(3) ЗаО	**542**	440	224	72					84	144	18		4	78
9	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эк	**80**	60	60						14		6															Эк	**80**	60	60						14		6		4	7
10	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**66**	54	36	18					12				Эк	**246**	182	128	54					58		6		Эк	**312**	236	164	72					70		6		4	78
11	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю														Эк	**6**									6			Эк	**6**										6		4	8
12	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Эк(2) ЗаО КР	**178**	146	54			20			20	72	12															Эк(2) ЗаО КР	**178**	146	54			20			20	72	12		1	7
13	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	Эк КР	**100**	74	54			20			20		6															Эк КР	**100**	74	54			20			20		6		1	7
14	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	**6**										6															Эк	**6**										6		1	7
ПРАКТИКИ		(План)		144	144								144		4		288	288								288		8		432	432								432		12		
	ПП.04.01	Производственная практика	ЗаО	72	72								72		2														ЗаО	72	72								72		2	4	7
	ПП.05.01	Производственная практика														ЗаО	144	144								144		4	ЗаО	144	144								144		4	4	8
	ПП.06.01	Производственная практика	ЗаО	72	72								72		2														ЗаО	72	72								72		2	1	7
	ПДП.01	Производственная практика (преддипломная														ЗаО	144	144								144		4	ЗаО	144	144								144		4	4	8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)															216									216	6			216										216	6		
	ГИА.01(Д)	Государственная итоговая аттестация															216									216	6			216										216	6	4	8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			Эк(5) ЗаО(3) КР													Эк(2) ЗаО(4)													Эк(7) ЗаО(7) КР													
КАНИКУЛЫ														3/6												1 3/6												2		

ПРАКТИКИ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика											
УП.01.01 Учебная практика	2	1			2						
УП.01			4	+	2						36
Вид практики: Производственная практика											
ПП.01.01 Производственная практика	2	2			2						
ПП.01			4	+	2		25				7.2
ПП.03.01 Производственная практика	3	1			3						
ПП.03			4	+	3		25				7.2
ПП.02.01 Производственная практика	3	2			4						
ПП.02			4	+	4		25				7.2
ПП.07.01 Производственная практика	3	2			3						
ПП.07.01			4	+	3		25				7.2
ПП.07.02 Производственная практика	3	2			3						
ПП.07.02			4	+	3		25				7.2
ПП.04.01 Производственная практика	4	1			2						
ПП.04			4	+	2		25				7.2
ПП.06.01 Производственная практика	4	1			2						
ПП.06			4	+	2		25				7.2
ПП.05.01 Производственная практика	4	2			4						
ПП.05			4	+	4		25				7.2
Вид практики: Преддипломная практика											
ПДП.01 Производственная практика (преддипломная)	4	2			4						
ПДП			4	+	4		25				7.2
Итого по факту					29						
Итого по плану					29						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
КР	3	2	4	25	Контингент обучающихся, указанный в графике, не совпадает с контингентом, распределенным по кафедрам 0 <> 25
Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала					
КР	4	1	1	25	Контингент обучающихся, указанный в графике, не совпадает с контингентом, распределенным по кафедрам 75 <> 25

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

		Итого		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Не менее	Факт												
	Итого по ОП		5940	1476	612	864	1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		1476	1476	612	864									
СОО	Среднее общее образование		1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		4464				1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432	472				288	114	174	104	56	48	80	40	40
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180	224				224	94	130						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	612	716				476	110	366	172	76	96	68		68
ПЦ	Профессиональный цикл	1728	2836				488	294	194	1236	480	756	1112	572	540
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	35.91	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	34.8
		Период атт.	36	-		36	-		36	-	36	36	-	36	36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	31.93	-	33.89	34.87	-	35.6	29.91	-	30.67	30.56	-	29.76	26.8
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		4		4	6		6	7	3	4	7	5	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		9		9	16	7	9	9	3	6	7	3	4
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1		1	1	1	
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)		1		1									
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		86.44%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		36.81%												

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2022_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2022

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ.	Трудоемкость
Руководство (в рамках ГИА)	4	25	16.00	400
Рецензирование	4	25	1.00	25
Нормоконтроль	4	25	1.00	25
Консультации ГИА				
Допуск	4	25	1.00	25
Экономическая часть	1	25	2.00	50
Рецензирование	4	25	3.00	75

	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		25		
Председатель	4	25	2.00	50
Член комиссии				
1	4	25	1.00	25
2	4	25	1.00	25
3	4	25	1.00	25
Секретарь	4	25	1.00	25
Примечания к комиссиям ГЭК				

	Комиссия №1			
	Каф.	Студ.	Часов на студ./гр.	Трудоемкость
		25		
Председатель	4	25	2.00	50
Член комиссии				
1	4	25	1.00	25
2	4	25	1.00	25
3	4	25	1.00	25
Дежурство				
1	4	25	1.00	25
Секретарь	4	25	1.00	25
Примечания к комиссиям ГЭК				
В АС Нагрузка применять только для указанного контингента	☐			