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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Кафедра: Общественного питания

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

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

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Календарный учебный график 2023-2024 г.

| Мес | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | | Август | | | | |
|---|---|---

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				
Пн		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	6
Вт	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	7
Ср	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	1	
Чт	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	2	
Пт	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	3	
Сб	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	4	
Вс	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	5	
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	54
Пн											П	П	П	П	П	Э		К					П							П	П	П	П	Э				Пд			Г												=
Вт																	К	П																																		=
Ср										П	П	П	П	П		Э	К	П	К	П	П	П							П	П	П	П	Э		Пд	Пд	Пд		Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
Чт																	К	П																																
Пт															Э	Э	К	П															Э	Пд				Г			=									
Сб																	К	П																																

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	16 5/6	24 2/6	41 1/6	12 3/6	10 4/6	23 1/6	11 2/6	5 5/6	17 1/6	121 3/6
П	Производственная практика (по профилю специальности)							4	12	16	5	8	13	29
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		1	1	1/6	1	1 1/6	3/6	1 2/6	1 5/6	4/6	3/6	1 1/6	5 1/6
Г	Проведение государственного экзамена											6	6	6
К	Каникулы	2/6	11	11 2/6	2/6	9 2/6	9 4/6	3/6	10 4/6	11 1/6	3/6	1 3/6	2	34 1/6
Итого		17 2/6	35	**52 2/6**	17 2/6	34 4/6	**52**	17 3/6	34 4/6	**52 1/6**	17 3/6	25 5/6	**43 2/6**	199 5/6

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	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	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	1408	32	36	59.96	40.04	612	266	12	318		16					864	384	20	408		16				36
СОО.Среднее общее образование								1476	1476	1408	32	36	885	591	612	266	12	318		16					864	384	20	408		16				36
+	ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**22222**		**12222 2222**		**2**	1476	**1476**	**1408**	**32**	**36**	885	**591**	612	**266**	**12**	**318**		**16**					864	**384**	**20**	**408**		**16**				**36**
+	ОУП.01	Русский язык	2					72	72	60		12	38	34	28	16		12							44	18		14						12
+	ОУП.02	Литература			2			108	108	108			66	42	34	20		14							74	46		28						
+	ОУП.03	Математика	2					232	232	220		12	140	92	96	54		42							136	60		64						12
+	ОУП.04	Иностранный язык			2			144	144	144			92	52	76	2		74							68			68						
+	ОУП.05	Информатика	2					144	144	144			92	52	76	16		60							68	10		58						
+	ОУП.06	Физика			2			108	108	108			66	42	48	22	4	22							60	28	8	24						
+	ОУП.07	Химия	2					144	144	132		12	90	54	40	22	8	10							104	48	12	32						12
+	ОУП.08	Биология			2			72	72	72			38	34	32	14		18							40	22		18						
+	ОУП.09	История	2					136	136	136			82	54	46	34		12							90	62		28						
+	ОУП.10	Обществознание			2			72	72	72			38	34	22	16		6							50	38		12						
+	ОУП.11	География			2			72	72	72			38	34	32	24		8							40	24		16						
+	ОУП.12	Физическая культура			12			72	72	72			38	34	32	2		30							40	2		38						
+	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2			68	68	68			35	33	34	24		10							34	26		8						
+	ОУП.14	Индивидуальный проект					2	32	32		32		32		16					16					16					16				
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	3810	504	150	3154	1310																			
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								462	462	386	76		426	36																			
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4			36	36	30	6		36																				
+	ОГСЭ.02	История			4			36	36	30	6		36																				
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8			162	162	132	30		162																				
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			345678			156	156	128	28		156																				
+	ОГСЭ.05	Психология общения			3			36	36	36			36																				
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства			8			36	36	30	6			36																				
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								238	238	184	42	12	182	56																			
+	ЕН.01	Химия	4					92	92	66	20	6	92																				
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	3					90	90	66	18	6	90																				
+	ЕН.03	Биохимия в профессиональной деятельности			4			56	56	52	4			56																				
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								800	800	648	140	12	604	196																			
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4			68	68	54	14		68																				
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4			68	68	54	14		68																				
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4			68	68	54	14		68																				
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания			5			62	62	54	8		62																				
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6			68	68	54	14		68																				
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8			64	64	58	6		64																				
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4			68	68	54	14		68																				
+	ОПЦ.08	Охрана труда	4					70	70	52	12	6	70																				
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			3			68	68	54	14		68																				
+	ОПЦ.10	Основы предпринимательства			6			36	36	30	6			36																				
+	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности			3			36	36	36				36																				
+	ОПЦ.12	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания			6			36	36	30	6			36																				
+	ОПЦ.13	Дизайн, рисование и лепка в профессии	4					88	88	64	18	6		88																				
ПЦ.Профессиональный цикл								2748	2748	2376	246	126	1726	1022																			
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**445**		**5**			352	**352**	**278**	**50**	**24**	266	86																				
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					52	52	32	14	6	52																				
+	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4					144	144	102	36	6	58	86																				
+	ПП.01.01	Производственная практика			5			144	144	144			144																				
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*					12	12			12	12																				

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

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	234	20	244				108		6	900	274	12	386				192		36	612	208	114	84				44	144	18	864	196	66	54	20			48	432	48
98	32		50				16			178	48		96				34			28			24				4			50			42				8		
										36	24		6				6																					
										36	24		6				6																					
34			24				10			54			44				10			14			12				2			26			22				4		
28	2		20				6			52			40				12			14			12				2			24			20				4		
36	30		6																																				
156	72	20	32				26		6	82	28	12	20				16		6																			
38	12	14	6				6			54	14	6	14				14		6																			
90	46		20				18		6																														
28	14	6	6				2			28	14	6	6				2																					
170	62		82				26			364	136		142				74		12	104	28		60				16			98	68		12				18		
										68	18		36				14																					
36	10		18				8			32	8		18				6																					
										68	18		36				14																					
																				62	18		36				8										
																				42	10		24				8			26	8		12				6		
										68	18		36				14																					
30	10		16				4			40	10		16				8		6																			
68	6		48				14																															
																														36	30						6		
36	36																																						
																														36	30						6		
										88	64						18		6																			
188	68		80				40			276	62		128				68		18	480	180	114					24	144	18	716	128	66		20			22	432	48
48	**26**		**8**				**14**			148	**36**		**64**				**36**		**12**	156								**144**	**12**									
24	16						8			28	16						6		6																			
24	10		8				6			120	20		64				30		6																			
																				144								144										
																				12									*12*									

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Курс 4																			Закрепленная кафедра		-
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	Наименование	Компетенции
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
612	214	36	50	20			88	180	24	864	102	18	270				24	432	18			
38			30				8			70	22		42				6					
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
18			14				4			16			16							5	Общеобразовательных дисциплин	
20			16				4			18			18							5	Общеобразовательных дисциплин	
																				5	Общеобразовательных дисциплин	
										36	22		8				6			4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
										64	46		12				6					
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				1	Экономики и управления	
										64	46		12				6			4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				1	Экономики и управления	
																				1	Экономики и управления	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
574	214	36	20	20			80	180	24	514	34	18					12	432	18			
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	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	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
+	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**		**66**	**6**		418	**418**	**396**	**6**	**16**	238	180																				
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			6			62	62	56	6		40	22																			
+	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	6			6		204	204	196		8	46	158																			
+	ПП.02.01	Производственная практика			6			144	144	144			144																			
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*					8	8			8	8																			
+	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**	**666**		**6**			404	**404**	**346**	**34**	**24**	250	154																				
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	6					88	88	66	14	8	54	34																			
+	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6					164	164	136	20	8	44	120																			
+	ПП.03.01	Производственная практика			6			144	144	144			144																			
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*6*					8	8			8	8																			
+	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**			330	**330**	**288**	**30**	**12**	262	68																				
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7			56	56	46	10		56																			
+	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7					88	88	62	20	6	56	32																			
+	ПП.04.01	Производственная практика			7			180	180	180			144	36																			
+	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**			382	**382**	**326**	**38**	**18**	256	126																				
+	МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7					56	56	40	10	6	56																				
+	МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8					140	140	106	28	6	50	90																			
+	ПП.05.01	Производственная практика			8			180	180	180			144	36																			
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	*8*					6	6			6	6																			
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**78**		**8**	**7**		232	**232**	**196**	**24**	**12**	170	62																				
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	7			7		118	118	88	24	6	56	62																			
+	ПП.06.01	Производственная практика			8			108	108	108			108																			
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	*8*					6	6			6	6																			
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар**	**456**		**66**			486	**486**	**402**	**64**	**20**	284	202																				
+	МДК.07.01	Технология приготовления пищи	4					102	102	72	24	6	64	38																			
+	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	5					232	232	186	40	6	68	164																			
+	ПП.07.01	Производственная практика			6			72	72	72			72																			
+	ПП.07.02	Производственная практика			6			72	72	72			72																			
+	ПМ.07.01(К)	*Квалификационный экзамен*	*6*					8	8			8	8																			

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

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
																				138	**78**	**60**								280	**58**	**36**		**20**			**6**	**144**	**16**
																				24	24									38	32						6		
																				114	54	60								90	26	36		20					8
																														144								144	
																														8									*8*
																				120	**72**	**30**					**18**			284	**70**	**30**					**16**	**144**	**24**
																				40	32						8			48	34						6		8
																				80	40	30					10			84	36	30					10		8
																														144								144	
																														8									*8*

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Курс 4																			Закрепленная кафедра	-
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	Наименование	Компетенции
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
330	**82**	**18**	**8**				**30**	**180**	**12**											**4**	Общественного питания	
56	38		8				10													4	Общественного питания	
88	44	18					20		6											4	Общественного питания	
180								180												4	Общественного питания	
6									*6*											*4*	Общественного питания	
126	**64**	**18**	**12**				**26**		**6**	256	**34**	**18**					**12**	**180**	**12**	**4**	Общественного питания	
56	28		12				10		6											4	Общественного питания	
70	36	18					16			70	34	18					12		6	4	Общественного питания	
										180								180		4	Общественного питания	
										6									*6*	*4*	Общественного питания	
118	**68**			**20**			**24**		**6**	114								**108**	**6**	**1**	Экономики и управления	
118	68			20			24		6											1	Экономики и управления	
										108								108		1	Экономики и управления	
										6									*6*	*1*	Экономики и управления	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	
																				4	Общественного питания	

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	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	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(Г)	ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)						216	216	216			216																			

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

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_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Курс 4																			Закрепленная кафедра	-
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	Наименование	Компетенции
										144								144		4	Общественного питания	
										216			216									
										216			216							4	Общественного питания	

КУРС 1 Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

№	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	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контр оль		
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**												**35.3**												**35.2**												
		Контактная работа		**35.1**												**35.3**												**35.2**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**596**	**266**	**12**	**318**		**16**				ТО: 17 Э:		**864**	**812**	**384**	**20**	**408**		**16**				**36**	ТО: 23 Э: 1		**1476**	**1408**	**650**	**32**	**726**		**32**				**36**	ТО: 40 Э: 1		
1	ОУП	Обязательные учебные предметы	ЗаО	**612**	596	266	12	318		16					Эк(5) ЗаО(8) Др	**864**	812	384	20	408		16				36		Эк(5) ЗаО(9) Др	**1476**	1408	650	32	726		32				36			12
2	ОУП.01	Русский язык		**28**	28	16		12							Эк	**44**	32	18		14						12		Эк	**72**	60	34		26						12		5	12
3	ОУП.02	Литература		**34**	34	20		14							ЗаО	**74**	74	46		28								ЗаО	**108**	108	66		42								5	12
4	ОУП.03	Математика		**96**	96	54		42							Эк	**136**	124	60		64						12		Эк	**232**	220	114		106						12		5	12
5	ОУП.04	Иностранный язык		**76**	76	2		74							ЗаО	**68**	68			68								ЗаО	**144**	144	2		142								5	12
6	ОУП.05	Информатика		**76**	76	16		60							Эк	**68**	68	10		58								Эк	**144**	144	26		118								5	12
7	ОУП.06	Физика		**48**	48	22	4	22							ЗаО	**60**	60	28	8	24								ЗаО	**108**	108	50	12	46								5	12
8	ОУП.07	Химия		**40**	40	22	8	10							Эк	**104**	92	48	12	32						12		Эк	**144**	132	70	20	42						12		5	12
9	ОУП.08	Биология		**32**	32	14		18							ЗаО	**40**	40	22		18								ЗаО	**72**	72	36		36								5	12
10	ОУП.09	История		**46**	46	34		12							Эк	**90**	90	62		28								Эк	**136**	136	96		40								5	12
11	ОУП.10	Обществознание		**22**	22	16		6							ЗаО	**50**	50	38		12								ЗаО	**72**	72	54		18								5	12
12	ОУП.11	География		**32**	32	24		8							ЗаО	**40**	40	24		16								ЗаО	**72**	72	48		24								5	12
13	ОУП.12	Физическая культура	ЗаО	**32**	32	2		30							ЗаО	**40**	40	2		38								ЗаО(2)	**72**	72	4		68								5	12
14	ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности		**34**	34	24		10							ЗаО	**34**	34	26		8								ЗаО	**68**	68	50		18								5	12
15	ОУП.14	Индивидуальный проект		**16**						16					Др	**16**						16						Др	**32**						32						5	12
ПРАКТИКИ		(План)																																							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																							
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ																Эк(5) ЗаО(7) Др												Эк(5) ЗаО(7) Др													
КАНИКУЛЫ														2/6												11												11 2/6		

№	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			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 2/6		**1512**										42 2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**												**900**												**1512**												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**												**35.5**												**35.8**												
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**												**36**												**36**												
		Аудиторная нагрузка		**29.6**												**27.6**												**28.6**												
		Контактная работа		**29.6**												**27.6**												**28.6**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**498**	**234**	**20**	**244**				**108**		**6**	ТО: 16 5/6 Э: 1/6		**900**	**672**	**274**	**12**	**386**				**192**		**36**	ТО: 24 1/3 Э: 1		**1512**	**1170**	**508**	**32**	**630**				**300**		**42**	ТО: 41 1/6 Э: 1 1/6		
1	ОГСЭ.01	Основы философии													ЗаО	**36**	30	24		6				6			ЗаО	**36**	30	24		6				6			5	4
2	ОГСЭ.02	История													ЗаО	**36**	30	24		6				6			ЗаО	**36**	30	24		6				6			5	4
3	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**34**	24			24				10				**54**	44			44				10				**88**	68			68				20			5	345678
4	ОГСЭ.04	Физическая культура	ЗаО	**28**	22	2		20				6			ЗаО	**52**	40			40				12			ЗаО(2)	**80**	62	2		60				18			5	345678
5	ОГСЭ.05	Психология общения	ЗаО	**36**	36	30		6																			ЗаО	**36**	36	30		6							5	3
6	ЕН.01	Химия		**38**	32	12	14	6				6			Эк	**54**	34	14	6	14				14		6	Эк	**92**	66	26	20	20				20		6	4	34
7	ЕН.02	Экологические основы природопользования	Эк	**90**	66	46		20				18		6													Эк	**90**	66	46		20				18		6	4	3
8	ЕН.03	Биохимия в профессиональной деятельности		**28**	26	14	6	6				2			ЗаО	**28**	26	14	6	6				2			ЗаО	**56**	52	28	12	12				4			4	34
9	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена													ЗаО	**68**	54	18		36				14			ЗаО	**68**	54	18		36				14			4	4
10	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		**36**	28	10		18				8			ЗаО	**32**	26	8		18				6			ЗаО	**68**	54	18		36				14			4	34
11	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания													ЗаО	**68**	54	18		36				14			ЗаО	**68**	54	18		36				14			4	4
12	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности													ЗаО	**68**	54	18		36				14			ЗаО	**68**	54	18		36				14			4	4
13	ОПЦ.08	Охрана труда		**30**	26	10		16				4			Эк	**40**	26	10		16				8		6	Эк	**70**	52	20		32				12		6	4	34
14	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	ЗаО	**68**	54	6		48				14															ЗаО	**68**	54	6		48				14			4	3
15	ОПЦ.11	Основы финансовой грамотности	ЗаО	**36**	36	36																					ЗаО	**36**	36	36									1	3
16	ОПЦ.13	Дизайн, рисование и лепка в профессии													Эк	**88**	64	64						18		6	Эк	**88**	64	64						18		6	4	4
17	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		**48**	34	26		8				14			Эк(2)	**148**	100	36		64				36		12	Эк(2)	**196**	134	62		72				50		12	4	345
18	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**24**	16	16						8			Эк	**28**	16	16						6		6	Эк	**52**	32	32						14		6	4	34
19	МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		**24**	18	10		8				6			Эк	**120**	84	20		64				30		6	Эк	**144**	102	30		72				36		6	4	34
20	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар		**140**	114	42		72				26			Эк	**128**	90	26		64				32		6	Эк	**268**	204	68		136				58		6		3456
21	МДК.07.01	Технология приготовления пищи		**70**	52	16		36				18			Эк	**32**	20	8		12				6		6	Эк	**102**	72	24		48				24		6	4	34
22	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий		**70**	62	26		36				8				**96**	70	18		52				26				**166**	132	44		88				34			4	345
ПРАКТИКИ		(План)																																						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																						
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			Эк ЗаО(3)												Эк(6) ЗаО(7)												Эк(7) ЗаО(10)													
КАНИКУЛЫ														2/6												9 2/6												9 4/6		

№	Индекс	Наименование	Семестр 5												Семестр 6												Итого за курс												Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов										Недель	Контроль	Академических часов										Недель	Контроль	Академических часов										Недель		
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль		Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль		Всего	Конт 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**												**36**												**36**												
		Аудиторная нагрузка		**32.5**												**31.5**												**32**												
		Контактная работа		**32.5**												**31.5**												**32**												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**468**	**406**	**208**	**114**	**84**				**44**		**18**	ТО: 12 1/2 Э: 1/2		**432**	**336**	**196**	**66**	**54**	**20**			**48**		**48**	ТО: 10 2/3 Э: 1 1/3		**900**	**742**	**404**	**180**	**138**	**20**			**92**		**66**	ТО: 23 1/6 Э: 1 5/6		
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**14**	12			12				2				**26**	22			22				4				**40**	34			34				6			5	345678
2	ОГСЭ.04	Физическая культура	ЗаО	**14**	12			12				2			ЗаО	**24**	20			20				4			ЗаО(2)	**38**	32			32				6			5	345678
3	ОПЦ.04	Организация обслуживания	ЗаО	**62**	54	18		36				8															ЗаО	**62**	54	18		36				8			4	5
4	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		**42**	34	10		24				8			ЗаО	**26**	20	8		12				6			ЗаО	**68**	54	18		36				14			1	56
5	ОПЦ.10	Основы предпринимательства													ЗаО	**36**	30	30						6			ЗаО	**36**	30	30						6			1	6
6	ОПЦ.12	Технология приготовления диетических блюд и блюд детского питания													ЗаО	**36**	30	30						6			ЗаО	**36**	30	30						6			4	6
7	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Эк ЗаО	**156**	144								144	12													Эк ЗаО	**156**	144								144	12	4	345
8	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	**12**										12													Эк	**12**										12	4	5
9	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		**138**	138	78	60								Эк(2) ЗаО(2) КП	**280**	258	58	36		20			6	144	16	Эк(2) ЗаО(2) КП	**418**	396	136	96		20			6	144	16	4	56
10	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**24**	24	24									ЗаО	**38**	32	32						6			ЗаО	**62**	56	56						6			4	56
11	МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		**114**	114	54	60								Эк КП	**90**	82	26	36		20					8	Эк КП	**204**	196	80	96		20					8	4	56
12	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю													Эк	**8**										8	Эк	**8**										8	4	6
13	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		**120**	102	72	30					18			Эк(3) ЗаО	**284**	244	70	30					16	144	24	Эк(3) ЗаО	**404**	346	142	60					34	144	24	4	56
14	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		**40**	32	32						8			Эк	**48**	34	34						6		8	Эк	**88**	66	66						14		8	4	56
15	МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**80**	70	40	30					10			Эк	**84**	66	36	30					10		8	Эк	**164**	136	76	60					20		8	4	56
16	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю													Эк	**8**										8	Эк	**8**										8	4	6
17	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар	Эк	**66**	54	30	24					6		6	Эк ЗаО(2)	**152**	144								144	8	Эк(2) ЗаО(2)	**218**	198	30	24					6	144	14		3456
18	МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	Эк	**66**	54	30	24					6		6													Эк	**66**	54	30	24					6		6	4	345
19	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен													Эк	**8**										8	Эк	**8**										8	4	6
ПРАКТИКИ		(План)		144	144								144	4		432	432								432	12		576	576								576	16		
	ПП.01.01	Производственная практика	ЗаО	144	144								144	4													ЗаО	144	144								144	4	4	5
	ПП.02.01	Производственная практика													ЗаО	144	144								144	4	ЗаО	144	144								144	4	4	6
	ПП.03.01	Производственная практика													ЗаО	144	144								144	4	ЗаО	144	144								144	4	4	6
	ПП.07.01	Производственная практика													ЗаО	72	72								72	2	ЗаО	72	72								72	2	4	6
	ПП.07.02	Производственная практика													ЗаО	72	72								72	2	ЗаО	72	72								72	2	4	6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)																																					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			Эк(2) ЗаО(2)												Эк(6) ЗаО(8) КП												Эк(8) ЗаО(10) КП												
КАНИКУЛЫ														3/6											10 4/6											11 1/6		

№	Индекс	Наименование	Семестр 7												Семестр 8												Итого за курс												Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов											Недель	Контроль	Академических часов											Недель	Контроль	Академических часов											Недель		
				Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			Всего	Конт такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	Конс	СР	ИКР	Контроль			Всего	Конт 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**												**35**													
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**												**36**												**36**													
		Аудиторная нагрузка		**28.2**												**29.8**												**29**													
		Контактная работа		**28.2**												**29.8**												**29**													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**432**	**320**	**214**	**36**	**50**	**20**			**88**		**24**	ТО: 11 1/3 Э: 2/3		**216**	**174**	**102**	**18**	**54**				**24**		**18**	ТО: 5 5/6 Э: 1/2		**648**	**494**	**316**	**54**	**104**	**20**			**112**		**42**	ТО: 17 1/6 Э: 1 1/6		
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**18**	14			14				4				ЗаО	**16**	16			16							ЗаО	**34**	30			30				4			5	345678
2	ОГСЭ.04	Физическая культура	ЗаО	**20**	16			16				4				ЗаО	**18**	18			18							ЗаО(2)	**38**	34			34				4			5	345678
3	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства														ЗаО	**36**	30	22		8				6			ЗаО	**36**	30	22		8				6			4	8
4	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности														ЗаО	**64**	58	46		12				6			ЗаО	**64**	58	46		12				6			4	8
5	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)	**330**	288	82	18	8				30	180	12														Эк(2) ЗаО(2)	**330**	288	82	18	8				30	180	12	4	7
6	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЗаО	**56**	46	38		8				10																ЗаО	**56**	46	38		8				10			4	7
7	МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Эк	**88**	62	44	18					20		6														Эк	**88**	62	44	18					20		6	4	7
8	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	Эк	**6**										6														Эк	**6**										6	4	7
9	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	**126**	94	64	18	12				26		6		Эк(2) ЗаО	**256**	232	34	18					12	180	12		Эк(3) ЗаО	**382**	326	98	36	12				38	180	18	4	78
10	МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк	**56**	40	28		12				10		6														Эк	**56**	40	28		12				10		6	4	7
11	МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		**70**	54	36	18					16				Эк	**70**	52	34	18					12		6		Эк	**140**	106	70	36					28		6	4	78
12	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю														Эк	**6**										6		Эк	**6**										6	4	8
13	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Эк КП	**118**	88	68			20			24		6		Эк ЗаО	**114**	108								108	6		Эк(2) ЗаО КП	**232**	196	68			20			24	108	12	1	78
14	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	Эк КП	**118**	88	68			20			24		6														Эк КП	**118**	88	68			20			24		6	1	7
15	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю														Эк	**6**										6		Эк	**6**										6	1	8
ПРАКТИКИ		(План)		180	180								180		5		432	432								432		12		612	612							612		17		
	ПП.04.01	Производственная практика	ЗаО	180	180								180		5														ЗаО	180	180							180		5	4	7
	ПП.05.01	Производственная практика														ЗаО	180	180								180		5	ЗаО	180	180							180		5	4	8
	ПП.06.01	Производственная практика														ЗаО	108	108								108		3	ЗаО	108	108							108		3	1	8
	ПДП.01	Производственная практика (преддипломная														ЗаО	144	144								144		4	ЗаО	144	144							144		4	4	8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ		(План)															216	216			216							6		216	216			216							6		
	ГИА.01(Г)	ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы)															216	216			216							6		216	216			216							6	4	8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИ			Эк(4) ЗаО(2) КП													Эк(3) ЗаО(6)													Эк(7) ЗаО(8) КП													
КАНИКУЛЫ														3/6													1 3/6												2		

ПРАКТИКИ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Производственная практика											
ПП.01.01 Производственная практика	3	1			4						
ПП 01.01			4	+	4		25				7.2
ПП.02.01 Производственная практика	3	2			4						
ПП 02.01			4	+	4		25				7.2
ПП.03.01 Производственная практика	3	2			4						
ПП 03.01			4	+	4		25				7.2
ПП.07.01 Производственная практика	3	2			2						
ПП 07.01			4	+	2		25				7.2
ПП.07.02 Производственная практика	3	2			2						
ПП.07.02			4	+	2		25				7.2
ПП.04.01 Производственная практика	4	1			5						
ПП 04.01			4	+	5		25				7.2
ПП.05.01 Производственная практика	4	2			5						
ПП 05.01			1	+	5		25				7.2
ПП.06.01 Производственная практика	4	2			3						
ПП 06.01			1	+	3		25				7.2
Вид практики: Преддипломная практика											
ПДП.01 Производственная практика (преддипломная)	4	2			4						
ПДП			4	+	4		25				7.2
Итого по факту					33						
Итого по плану					33						

Вид	Курс	Сем	Каф.	Студ.	Замечания
Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента					
КП	3	2	4	25	Контингент обучающихся, указанный в графике, не совпадает с контингентом, распределенным по кафедрам 100 <> 25
Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала					
КП	4	1	1	25	Контингент обучающихся, указанный в графике, не совпадает с контингентом, распределенным по кафедрам 0 <> 25

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 2023 09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

		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	5940	1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864	1476	612	864
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476	1476	1476	612	864									
СОО	Среднее общее образование	1476	1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4464	4464				1512	612	900	1476	612	864	1476	612	864
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432	462				276	98	178	78	28	50	108	38	70
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180	238				238	156	82						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	612	800				534	170	364	202	104	98	64		64
ПЦ	Профессиональный цикл	1728	2748				464	188	276	1196	480	716	1088	574	514
ГИА	Государственная итоговая аттестация	216	216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО	35.81	-	36	36	-	36	35.51	-	36	36	-	36	33.95
		Период атт.	36	-		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП	31.4	-	35.06	35.31	-	29.59	27.62	-	32.48	31.5	-	28.24	29.83
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		5		5	7	1	6	8	2	6	7	4	3
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		7		7	10	3	7	10	2	8	8	2	6
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1		1	1	1	
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)		1		1									
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)		84.6%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		43.23%												

Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_2023_09.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Вид работы	Каф.	Студ.	Часов на студ.	Трудоемкость
Руководство (в рамках ГИА)	4	25	16.00	400
Рецензирование	1	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	☐			