Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 04.11.2023 15:31:58
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaedebeea849

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 11 от 27.06.2023

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ
И.о. ректора
Баламирзоев Н.Л.
"28" 06 2023г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Кафедра: Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения
Факультет: среднего профессионального образования

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: Заочная
Срок получения образования по ОП: 4 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Основной	*Виды деятельности*
+	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
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Основной	*Освоение профессий рабочих, должностей служащих:*
+	Повар

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ _____ /Абдулазизова Т.Т./

Декан _____ / Абдусаламова М.М./

Зав. кафедрой _____ / Демирова А.Ф./

Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	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
I																Э	Э	К	К																							Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																Э	Э	К	К																							Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III											У	У	П	П	Э	Э	Э	К	К															У	У	П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV											У	У	П	П	Э	Э	Э	К	К															У	У	П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
V									У	У	П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К									У	П	П	Э	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Самостоятельное изучение	**37**	**37**	**25**	**25**	**16**	140
У	Учебная практика			**4**	**4**	**3**	11
П	Производственная практика (по профилю специальности)			**6**	**6**	**6**	18
Пд	Производственная практика (преддипломная)					**4**	4
Э	Лабораторно-экзаменационная сессия	**4**	**4**	**6**	**6**	**6**	26
Д	Защита выпускной квалификационной работы					**6**	6
К	Каникулы	**11**	**11**	**11**	**11**	**2**	46
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	**43**	251

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 1																												Курс 2	Курс 3	Закреп лежная
															-	Установочная сессия									Семестр 1									Семестр 2									-	-	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	Итого	С преп	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	Итого	Код
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									1476	1476	164	164	1296	16	1476	474	44	44	16	4	24		430			554	52	52	12	4	32	4	494	8		448	68	68	20	6	38	4	372	8				
ОО.Общее общее образование									1476	1476	164	164	1296	16	1476	474	44	44	16	4	24		430			554	52	52	12	4	32	4	494	8		448	68	68	20	6	38	4	372	8				
+	ООО.01	**Базовые дисциплины**	**11**		**11111 1111**			**1**	883	883	**100**	**100**	**775**	**8**	883	340	**32**	**32**	**12**	**2**	**18**		**308**			353	**38**	**38**	**10**		**24**	**4**	**307**	**8**	**2э4од**	190	**30**	**30**	**8**		**22**		**160**		**5о**			
+	ООО.01.01	Русский язык	1					1	79	79	8	8	67	4	79	39	2	2			2		37			40	6	6			4	2	30	4	зд												40
+	ООО.01.02	Литература			1				93	93	8	8	85		93	22	2	2			2		20			35	2	2			2		33			36	4	4			4		32		с			40
+	ООО.01.03	Иностранный язык			1				114	114	10	10	104		114	36	2	2			2		34			38	4	4			4		34			40	4	4			4		36		с			13
+	ООО.01.04	География			1				78	78	8	8	70		78	38	4	4	2		2		34			40	4	4	2		2		36		о													55
+	ООО.01.05	История			1				135	135	14	14	121		135	45	4	4	2		2		41			45	4	4	2		2		41			45	6	6	2		4		39		о			17
+	ООО.01.06	Биология			1				63	63	8	8	55		63	30	4	4	2		2		26			33	4	4	2		2		29		о													11
+	ООО.01.07	Физическая культура			11				62	62	6	6	56		62	18	2	2			2		16			22	2	2			2		20		о	22	2	2			2		20		с			27
+	ООО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности			1				63	63	12	12	51		63	30	4	4	2		2		26			16	2	2			2		14		о	17	6	6	2		4		11					11
+	ООО.01.09	Обществознание			1				78	78	14	14	64		78	24	2	2	2				22			24	4	4	2		2		20			30	8	8	4		4		22		о			51
+	ООО.01.10	Физика	1						118	118	12	12	102	4	118	58	6	6	2	2	2		52			60	6	6	2		2	2	50	4	э													49
+	ООО.02	**Профильные дисциплины**	**11**		**1**			**1**	518	**518**	**48**	**48**	**462**	**8**	518	121	**10**	**10**	**4**	**2**	**4**		**111**			188	**12**	**12**	**2**	**4**	**6**		**176**			209	**26**	**26**	**8**	**6**	**8**	**4**	**175**	**8**	**2зод**			
+	ООО.02.01	Математика	1						253	253	14	14	235	4	253	78	4	4	2		2		74			78	2	2			2		76			97	8	8	4		2	2	85	4	э			7
+	ООО.02.02	Химия			1				126	126	12	12	114		126											62	6	6	2	2	2		56			64	6	6	2	2	2		58		с			55
+	ООО.02.03	Информатика	1					1	139	139	22	22	113	4	139	43	6	6	2	2	2		37			48	4	4		2	2		44			48	12	12	2	4	4	2	32	4	зд			55
+	ООО.03	**Предлагаемые ОО**			**11**				75	**75**	**16**	**16**	**59**		75	13	**2**	**2**			**2**		**11**			13	**2**	**2**			**2**		**11**			49	**12**	**12**	**4**		**8**		**37**		**2о**			
+	ООО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			1				39	39	8	8	31		39	13	2	2			2		11			13	2	2			2		11			13	4	4			4		9		с			
+	ООО.03.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**			**1**				36	**36**	**8**	**8**	**28**		36																					36	**8**	**8**	**4**		**4**		**28**		**о**			
+	ООО.03.ДВ.01.0	Право			1				36	36	8	8	28		36																					36	8	8	4		4		28		о			17
-	ООО.03.ДВ.01.0	Экология			1				36	36	8	8	28		36																					36	8	8	4		4		28		с			2
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	715	715	3705	44																															742	1172	
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									538	538	126	126	408	4																															280	190	
+	ОГСЭ.01	Основы философии		2					68	68	13	13	55																																68		51
+	ОГСЭ.02	История		2					68	68	18	18	50																																68		17
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4						166	166	37	37	125	4																															84	48	13
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		2233	4				168	168	40	40	128																																60	74	27
+	ОГСЭ.05	Психология общения		3					68	68	18	18	50																																	68	38
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									212	212	32	32	176	4																															212		
+	ЕН.01	Химия		2					144	144	17	17	127																																144		52
+	ЕН.02	Математика	2						68	68	15	15	46	4																															68		7
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									936	936	167	167	765	4																															250	280	
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания		2					48	48	12	12	36																																48		48
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль		2					63	63	20	20	43																																63		48
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания		2					71	71	16	16	55																																71		48
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания		3					90	90	8	8	82																																	90	49
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания		3					68	68	13	13	55																																	68	48
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента,		4					78	78	8	8	70																																		55
+	ОПЦ.07	Охрана труда		3					68	68	13	13	55																																	68	11
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		2					68	68	17	17	51																																68		11
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация		4					108	108	18	18	90																																		46
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров	4						90	90	17	17	69	4																																	48
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд		3					54	54	8	8	46																																	54	48
+	ОПЦ.12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни		4					130	130	17	17	113																																		
ПЦ.Профессиональный цикл									2562	2562	390	390	2140	32																																702	
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**33**		**33**				310	**310**	**38**	**38**	**268**	**4**																																	310	
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3						166	166	38	38	124	4																																166	48
+	УП.01.01	Учебная практика			3				72	72			72																																	72	5
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3				72	72			72																																	72	5
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*3*																																												*5*
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**333**		**33**		**3**		392	**392**	**35**	**35**	**349**	**8**																																	392	
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				3		92	92	15	15	73	4																																92	48
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3						84	84	20	20	60	4																																84	48
+	УП.02.01	Учебная практика			3				72	72			72																																	72	5

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 1																														Курс 2	Курс 3	Закрепленная
																Установочная сессия										Семестр 1										Семестр 2											
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	Итого	С преп	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	Итого	Код
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3				144	144			144																																	144	5
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*3*																																												*5*
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**	**4**	**44**				**354**	**354**	**38**	**38**	**312**	**4**																																		
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**4**					**112**	**112**	**18**	**18**	**94**																																		**48**
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4						**98**	**98**	**20**	**20**	**74**	**4**																																	
+	УП.03.01	Учебная практика			4				72	72			72																																		**5**
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4				72	72			72																																		**5**
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*																																												*5*
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**	**4**	**44**		**4**		**444**	**444**	**38**	**38**	**402**	**4**																																		
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4			4		120	120	18	18	102																																		**48**
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	4						108	108	20	20	84	4																																	**48**
+	УП.04.01	Учебная практика			4				72	72			72																																		**48**
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4				144	144			144																																		**5**
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*																																												*5*
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**55**	**45**	**55**				**344**	**344**	**46**	**46**	**294**	**4**																																		
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	**5**						**90**	**90**	**15**	**15**	**71**	**4**																																	**48**
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		**45**					**146**	**146**	**31**	**31**	**115**																																		**48**
+	УП.05.01	Учебная практика			5				36	36			36																																		**5**
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72			72																																		**5**
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*																																												*5*
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**	**57**		**55**				**304**	**304**	**26**	**26**	**274**	**4**																																	
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	5						196	196	18	18	174	4																																	**48**
+	УП.06.01	Учебная практика			5				36	36	4	4	32																																		**48**
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72	4	4	68																																		**48**
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	*7*																																												
+	ПМ.07	**Выполнение работ по профессии Повар**	**55**		**55**				**270**	**270**	**29**	**29**	**237**	**4**																																	
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	5						162	162	29	29	129	4																																	**48**
+	УП.07.01	Учебная практика			5				36	36			36																																		**48**
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72			72																																		**48**
+	ПМ.07.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*																																												*48*
+	ПДП.01	Преддипломная практика			5				144	144	140	140	4																																		**5**
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216			216																																		
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа							216	216			216																																		**48**

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 2																				Курс 5	Курс 6	Закреп ленная
															Семестр 3										Семестр 4										-	-	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	Итого	Код
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									1476	1476	164	164	1296	16																							
СОО.Среднее общее образование									1476	1476	164	164	1296	16																							
+	СОО.01	**Базовые дисциплины**	**11**		**11111 1111**			**1**	**883**	**883**	**100**	**100**	**775**	**8**																							
+	СОО.01.01	Русский язык	1					1	79	79	8	8	67	4																							40
+	СОО.01.02	Литература			1				93	93	8	8	85																								40
+	СОО.01.03	Иностранный язык			1				114	114	10	10	104																								13
+	СОО.01.04	География			1				78	78	8	8	70																								55
+	СОО.01.05	История			1				135	135	14	14	121																								17
+	СОО.01.06	Биология			1				63	63	8	8	55																								11
+	СОО.01.07	Физическая культура			11				62	62	6	6	56																								27
+	СОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности			1				63	63	12	12	51																								11
+	СОО.01.09	Обществознание			1				78	78	14	14	64																								51
+	СОО.01.10	Физика	1						118	118	12	12	102	4																							49
+	СОО.02	**Профильные дисциплины**	**11**		**1**			**1**	**518**	**518**	**48**	**48**	**462**	**8**																							
+	СОО.02.01	Математика	1						253	253	14	14	235	4																							7
+	СОО.02.02	Химия			1				126	126	12	12	114																								55
+	СОО.02.03	Информатика	1					1	139	139	22	22	113	4																							55
+	СОО.03	**Предлагаемые ОО**			**11**				**75**	**75**	**16**	**16**	**59**																								
+	СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			1				39	39	8	8	31																								
+	СОО.03.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**			**1**				36	**36**	**8**	**8**	**28**																								
+	СОО.03.ДВ.01.1	Право			1				36	36	8	8	28																								17
-	СОО.03.ДВ.01.2	Экология			1				36	36	8	8	28																								2
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	715	715	3705	44	316	79	79	27	12	38	2	233	4		426	84	84	37	8	39		342			1200		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									538	538	126	126	408	4	62	15	15	2		13		47			218	51	51	20		31		167					
+	ОГСЭ.01	Основы философии		2					68	68	13	13	55												68	13	13	9		4		55		з			51
+	ОГСЭ.02	История		2					68	68	18	18	50												68	18	18	9		9		50		з			17
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4						166	166	37	37	125	4	36	9	9			9		27			48	9	9			9		39					13
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		2233	4				168	168	40	40	128		26	6	6	2		4		20		з	34	11	11	2		9		23		з			27
+	ОГСЭ.05	Психология общения		3					68	68	18	18	50																								38
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									212	212	32	32	176	4	68	15	15	4		9	2	49	4		144	17	17	9	4	4		127					
+	ЕН.01	Химия		2					144	144	17	17	127												144	17	17	9	4	4		127		з			52
+	ЕН.02	Математика	2						68	68	15	15	49	4	68	15	15	4		9	2	49	4	з													7
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									936	936	167	167	765	4	186	49	49	21	12	16		137			64	16	16	8	4	4		48					
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания		2					48	48	12	12	36		48	12	12	4	4	4		36		з													48
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль		2					63	63	20	20	43		30	12	12	4	4	4		18			33	8	8	4	4			25		з			48
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания		2					71	71	16	16	55		40	8	8	4		4		32			31	8	8	4		4		23		з			48
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания		3					90	90	8	8	82																								48
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания		3					68	68	13	13	55																								48
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента,		4					78	78	8	8	70																								55
+	ОПЦ.07	Охрана труда		3					68	68	13	13	55																								11
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		2					68	68	17	17	51		68	17	17	9	4	4		51		з													11
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация		4					108	108	18	18	90																								46
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров	4						90	90	17	17	69	4																							48
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд		3					54	54	8	8	46																								48
+	ОПЦ.12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни		4					130	130	17	17	113																								
ПЦ.Профессиональный цикл									2562	2562	390	390	2140	32																					984		
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**33**		**33**				310	**310**	**38**	**38**	**268**	**4**																							
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3						166	166	38	38	124	4																							48
+	УП.01.01	Учебная практика			3				72	72			72																								5
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3				72	72			72																								5

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 2																			Курс 5	Курс 6	Закреп ленная
															Семестр 3									Семестр 4										-	-	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	Итого	Код
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*3*																																	*5*
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**333**		**33**		**3**		392	**392**	**35**	**35**	**349**	**8**																						
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				3		92	92	15	15	73	4																						48
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3						84	84	20	20	60	4																						48
+	УП.02.01	Учебная практика			3				72	72			72																							5
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3				144	144			144																							5
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*3*																																	*5*
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**	**4**	**44**				354	**354**	**38**	**38**	**312**	**4**																						
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4					112	112	18	18	94																							48
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4						98	98	20	20	74	4																						
+	УП.03.01	Учебная практика			4				72	72			72																							5
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4				72	72			72																							5
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*																																	*5*
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**	**4**	**44**		**4**		444	**444**	**38**	**38**	**402**	**4**																						
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4			4		120	120	18	18	102																							48
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	4						108	108	20	20	84	4																						48
+	УП.04.01	Учебная практика			4				72	72			72																							48
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4				144	144			144																							5
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*																																	*5*
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**55**	**45**	**55**				344	**344**	**46**	**46**	**294**	**4**																					266		
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	5						90	90	15	15	71	4																					90		48
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		45					146	146	31	31	115																						68		48
+	УП.05.01	Учебная практика			5				36	36			36																						36		5
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72			72																						72		5
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*																																	*5*
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**	**57**		**55**				304	**304**	**26**	**26**	**274**	**4**																					304		

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 2																				Курс 5	Курс 6	Закреп-ленная
															Семестр 3										Семестр 4										-	-	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	Итого	Код
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	5						196	196	18	18	174	4																					196		48
+	УП.06.01	Учебная практика			5				36	36	4	4	32																						36		48
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72	4	4	68																						72		48
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	7																																		
+	ПМ.07	**Выполнение работ по профессии Повар**	**55**		**55**				270	**270**	**29**	**29**	**237**	**4**																					270		
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	5						162	162	29	29	129	4																					162		48
+	УП.07.01	Учебная практика			5				36	36			36																						36		48
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72			72																						72		48
+	ПМ.07.01(К)	*Экзамен по модулю*	5																																		*48*
+	ПДП.01	Преддипломная практика			5				144	144	140	140	4																						144		5
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216			216																						216		
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа							216	216			216																						216		48

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 3																			Курс 8	Курс 9	Закрепленная
															Семестр 5									Семестр 6										-	-	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	Итого	Код
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									1476	1476	164	164	1296	16																						
СОО.Среднее общее образование									1476	1476	164	164	1296	16																						
+	СОО.01	**Базовые дисциплины**	**11**		**11111 1111**			**1**	**883**	**883**	**100**	**100**	**775**	**8**																						
+	СОО.01.01	Русский язык	1					1	79	79	8	8	67	4																						40
+	СОО.01.02	Литература			1				93	93	8	8	85																							40
+	СОО.01.03	Иностранный язык			1				114	114	10	10	104																							13
+	СОО.01.04	География			1				78	78	8	8	70																							55
+	СОО.01.05	История			1				135	135	14	14	121																							17
+	СОО.01.06	Биология			1				63	63	8	8	55																							11
+	СОО.01.07	Физическая культура			11				62	62	6	6	56																							27
+	СОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности			1				63	63	12	12	51																							11
+	СОО.01.09	Обществознание			1				78	78	14	14	64																							51
+	СОО.01.10	Физика	1						118	118	12	12	102	4																						49
+	СОО.02	**Профильные дисциплины**	**11**		**1**			**1**	**518**	**518**	**48**	**48**	**462**	**8**																						
+	СОО.02.01	Математика	1						253	253	14	14	235	4																						7
+	СОО.02.02	Химия			1				126	126	12	12	114																							55
+	СОО.02.03	Информатика	1					1	139	139	22	22	113	4																						55
+	СОО.03	**Предлагаемые ОО**			**11**				**75**	**75**	**16**	**16**	**59**																							
+	СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			1				39	39	8	8	31																							
+	СОО.03.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**			**1**				36	**36**	**8**	**8**	**28**																							
+	СОО.03.ДВ.01.А	Право			1				36	36	8	8	28																							17
+	СОО.03.ДВ.01.С	Экология			1				36	36	8	8	28																							2
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	715	715	3705	44	586	82	82	32		48	2	500	4		586	81	81	38		39	4	497	8				
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									538	538	126	126	408	4	64	15	15	2		13		49			126	33	33	11		22		93					
+	ОГСЭ.01	Основы философии		2					68	68	13	13	55																								51
+	ОГСЭ.02	История		2					68	68	18	18	50																								17
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4						166	166	37	37	125	4	28	9	9			9		19			20	4	4			4		16					13
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		2233	4				168	168	40	40	128		36	6	6	2		4		30		з	38	11	11	2		9		27		з			27
+	ОГСЭ.05	Психология общения		3					68	68	18	18	50												68	18	18	9		9		50		з			38
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									212	212	32	32	176	4																							
+	ЕН.01	Химия		2					144	144	17	17	127																								52
+	ЕН.02	Математика	2						68	68	15	15	49	4																							7
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									936	936	167	167	765	4	212	29	29	12		17		183			68	13	13	9		4		55					
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания		2					48	48	12	12	36																								48
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль		2					63	63	20	20	43																								48
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания		2					71	71	16	16	55																								48
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания		3					90	90	8	8	82		90	8	8	4		4		82		з													48
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания		3					68	68	13	13	55												68	13	13	9		4		55		з			48
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента,		4					78	78	8	8	70																								55
+	ОПЦ.07	Охрана труда		3					68	68	13	13	55		68	13	13	4		9		55		з													11
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		2					68	68	17	17	51																								11
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация		4					108	108	18	18	90																								46
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров	4						90	90	17	17	69	4																							48
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд		3					54	54	8	8	46		54	8	8	4		4		46		з													48
+	ОПЦ.12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни		4					130	130	17	17	113																								
ПЦ.Профессиональный цикл									2562	2562	390	390	2140	32	310	38	38	18		18	2	268	4		392	35	35	18		13	4	349	8				
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**33**		**33**				310	**310**	**38**	**38**	**268**	**4**	310	**38**	**38**	**18**		**18**	**2**	**268**	**4**	**2э2о**														
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3						166	166	38	38	124	4	166	38	38	18		18	2	124	4	з														48
+	УП.01.01	Учебная практика			3				72	72			72		72							72		о														5
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3				72	72			72		72							72		о														5

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 3																				Курс 8	Курс 9	Закрепленная
															Семестр 5									Семестр 6										-	-	-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	Итого	Код
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*3*																					*э*													*5*
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**333**		**33**		**3**		**392**	**392**	**35**	**35**	**349**	**8**											**392**	**35**	**35**	**18**		**13**	**4**	**349**	**8**	**3э2ор**			
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				3		92	92	15	15	73	4											92	15	15	9		4	2	73	4	эр			48
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3						84	84	20	20	60	4											84	20	20	9		9	2	60	4	э			48
+	УП.02.01	Учебная практика			3				72	72			72												72							72		о			5
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3				144	144			144												144							144		о			5
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*3*																															*э*			*5*
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**	**4**	**44**				**354**	**354**	**38**	**38**	**312**	**4**																							
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4					112	112	18	18	94																								48
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4						98	98	20	20	74	4																							
+	УП.03.01	Учебная практика			4				72	72			72																								5
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4				72	72			72																								5
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*																																		*5*
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**	**4**	**44**		**4**		**444**	**444**	**38**	**38**	**402**	**4**																							
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4			4		120	120	18	18	102																								48
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	4						108	108	20	20	84	4																							48
+	УП.04.01	Учебная практика			4				72	72			72																								48
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4				144	144			144																								5
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*																																		*5*
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**55**	**45**	**55**				**344**	**344**	**46**	**46**	**294**	**4**																							
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	5						90	90	15	15	71	4																							48
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		45					146	146	31	31	115																								48
+	УП.05.01	Учебная практика			5				36	36			36																								5
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72			72																								5
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*																																		*5*
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**	**57**		**55**				**304**	**304**	**26**	**26**	**274**	**4**																							

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 3																				Курс 8	Курс 9	Закрепленная
															Семестр 5										Семестр 6										-	-	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	Итого	Код
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	5						196	196	18	18	174	4																							48
+	УП.06.01	Учебная практика			5				36	36	4	4	32																								48
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72	4	4	68																								48
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	*7*																																		
+	ПМ.07	**Выполнение работ по профессии Повар**	**55**		**55**				270	**270**	**29**	**29**	**237**	**4**																							
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	5						162	162	29	29	129	4																							48
+	УП.07.01	Учебная практика			5				36	36			36																								48
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72			72																								48
+	ПМ.07.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*																																		*48*
+	ПДП.01	Преддипломная практика			5				144	144	140	140	4																								5
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216			216																								
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа							216	216			216																								48

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 4																					Курс 11	Закреп ленная
															Семестр 7										Семестр 8											-	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	Код
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									**1476**	**1476**	**164**	**164**	**1296**	**16**																							
СОО.Среднее общее образование									**1476**	**1476**	**164**	**164**	**1296**	**16**																							
+	СОО.01	**Базовые дисциплины**	**11**		**11111 1111**			**1**	**883**	**883**	**100**	**100**	**775**	**8**																							
+	СОО.01.01	Русский язык	1					1	79	79	8	8	67	4																							40
+	СОО.01.02	Литература			1				93	93	8	8	85																								40
+	СОО.01.03	Иностранный язык			1				114	114	10	10	104																								13
+	СОО.01.04	География			1				78	78	8	8	70																								55
+	СОО.01.05	История			1				135	135	14	14	121																								17
+	СОО.01.06	Биология			1				63	63	8	8	55																								11
+	СОО.01.07	Физическая культура			11				62	62	6	6	56																								27
+	СОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности			1				63	63	12	12	51																								11
+	СОО.01.09	Обществознание			1				78	78	14	14	64																								51
+	СОО.01.10	Физика	1						118	118	12	12	102	4																							49
+	СОО.02	**Профильные дисциплины**	**11**		**1**			**1**	**518**	**518**	**48**	**48**	**462**	**8**																							
+	СОО.02.01	Математика	1						253	253	14	14	235	4																							7
+	СОО.02.02	Химия			1				126	126	12	12	114																								55
+	СОО.02.03	Информатика	1					1	139	139	22	22	113	4																							55
+	СОО.03	**Предлагаемые ОО**			**11**				**75**	**75**	**16**	**16**	**59**																								
+	СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			1				39	39	8	8	31																								
+	СОО.03.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**			**1**				**36**	**36**	**8**	**8**	**28**																								
+	СОО.03.ДВ.01.А	Право			1				36	36	8	8	28																								17
-	СОО.03.ДВ.01.Б	Экология			1				36	36	8	8	28																								2
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	715	715	3705	44	630	75	75	32		39	4	547	8		720	86	86	37		45	4	626	8			
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									538	538	126	126	408	4	68	12	12	2		8	2	52	4													
+	ОГСЭ.01	Основы философии		2					68	68	13	13	55																								51
+	ОГСЭ.02	История		2					68	68	18	18	50																								17
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4						166	166	37	37	125	4	34	6	6			4	2	24	4	э													13
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		2233	4				168	168	40	40	128		34	6	6	2		4		28		о													27
+	ОГСЭ.05	Психология общения		3					68	68	18	18	50																								38
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									212	212	32	32	176	4																							
+	ЕН.01	Химия		2					144	144	17	17	127																								52
+	ЕН.02	Математика	2						68	68	15	15	49	4																							7
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									936	936	167	167	765	4	208	25	25	12		13		183			198	35	35	15		18	2	159	4			
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания		2					48	48	12	12	36																								48
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль		2					63	63	20	20	43																								48
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания		2					71	71	16	16	55																								48
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания		3					90	90	8	8	82																								48
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания		3					68	68	13	13	55																								48
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента,		4					78	78	8	8	70		78	8	8	4		4		70		з													55
+	ОПЦ.07	Охрана труда		3					68	68	13	13	55																								11
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		2					68	68	17	17	51																								11
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация		4					108	108	18	18	90												108	18	18	9		9		90		з			46
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров	4						90	90	17	17	69	4											90	17	17	6		9	2	69	4	з			48
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд		3					54	54	8	8	46																								48
+	ОПЦ.12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни		4					130	130	17	17	113		130	17	17	8		9		113		з													
ПЦ.Профессиональный цикл									2562	2562	390	390	2140	32	354	38	38	18		18	2	312	4		522	51	51	22		27	2	467	4			
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**33**		**33**				310	**310**	**38**	**38**	**268**	**4**																							
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3						166	166	38	38	124	4																							48
+	УП.01.01	Учебная практика			3				72	72			72																								5
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3				72	72			72																								5

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 4																				Курс11	Закрепленная
															Семестр 7										Семестр 8										-	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	Код
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*3*																																	*5*
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**333**		**33**		**3**		**392**	**392**	**35**	**35**	**349**	**8**																						
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				3		92	92	15	15	73	4																						48
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3						84	84	20	20	60	4																						48
+	УП.02.01	Учебная практика			3				72	72			72																							5
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3				144	144			144																							5
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*3*																																	*5*
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**	**4**	**44**				**354**	**354**	**38**	**38**	**312**	**4**	**354**	**38**	**38**	**18**		**18**	**2**	**312**	**4**	**2эз2о**												
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4					112	112	18	18	94		112	18	18	9		9		94		з												48
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4						98	98	20	20	74	4	98	20	20	9		9	2	74	4	э												
+	УП.03.01	Учебная практика			4				72	72			72		72							72		о												5
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4				72	72			72		72							72		о												5
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*																					*э*												*5*
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**	**4**	**44**		**4**		**444**	**444**	**38**	**38**	**402**	**4**											**444**	**38**	**38**	**18**		**18**	**2**	**402**	**4**	**2эз2ор**		
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4			4		120	120	18	18	102												120	18	18	9		9		102		зр		48
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	4						108	108	20	20	84	4											108	20	20	9		9	2	84	4	з		48
+	УП.04.01	Учебная практика			4				72	72			72												72							72		о		48
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4				144	144			144												144							144		о		5
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*																															*э*		*5*
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**55**	**45**	**55**				**344**	**344**	**46**	**46**	**294**	**4**											**78**	**13**	**13**	**4**		**9**		**65**		**з**		
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	5						90	90	15	15	71	4																						48
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		45					146	146	31	31	115												78	13	13	4		9		65		з		48
+	УП.05.01	Учебная практика			5				36	36			36																							5
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72			72																							5
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*																																	*5*
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**	**57**		**55**				**304**	**304**	**26**	**26**	**274**	**4**																						

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 4																				Курс 11	Закрепленная
															Семестр 7										Семестр 8										-	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	Код
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	5						196	196	18	18	174	4																						48
+	УП.06.01	Учебная практика			5				36	36	4	4	32																							48
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72	4	4	68																							48
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	*7*																																	
+	ПМ.07	**Выполнение работ по профессии Повар**	**55**		**55**				**270**	**270**	**29**	**29**	**237**	**4**																						
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	5						162	162	29	29	129	4																						48
+	УП.07.01	Учебная практика			5				36	36			36																							48
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72			72																							48
+	ПМ.07.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*																																	*48*
+	ПДП.01	Преддипломная практика			5				144	144	140	140	4																							5
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216			216																							
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа							216	216			216																							48

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 5																				Закреп ленная
															Семестр 9										Семестр 10										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Код
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									**1476**	**1476**	**164**	**164**	**1296**	**16**																					
СОО.Среднее общее образование									**1476**	**1476**	**164**	**164**	**1296**	**16**																					
+	СОО.01	**Базовые дисциплины**	**11**		**11111 1111**			**1**	**883**	**883**	**100**	**100**	**775**	**8**																					
+	СОО.01.01	Русский язык	1					1	79	79	8	8	67	4																					40
+	СОО.01.02	Литература			1				93	93	8	8	85																						40
+	СОО.01.03	Иностранный язык			1				114	114	10	10	104																						13
+	СОО.01.04	География			1				78	78	8	8	70																						55
+	СОО.01.05	История			1				135	135	14	14	121																						17
+	СОО.01.06	Биология			1				63	63	8	8	55																						11
+	СОО.01.07	Физическая культура			11				62	62	6	6	56																						27
+	СОО.01.08	Основы безопасности жизнедеятельности			1				63	63	12	12	51																						11
+	СОО.01.09	Обществознание			1				78	78	14	14	64																						51
+	СОО.01.10	Физика	1						118	118	12	12	102	4																					49
+	СОО.02	**Профильные дисциплины**	**11**		**1**			**1**	**518**	**518**	**48**	**48**	**462**	**8**																					
+	СОО.02.01	Математика	1						253	253	14	14	235	4																					7
+	СОО.02.02	Химия			1				126	126	12	12	114																						55
+	СОО.02.03	Информатика	1					1	139	139	22	22	113	4																					55
+	СОО.03	**Предлагаемые ОО**			**11**				**75**	**75**	**16**	**16**	**59**																						
+	СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)			1				39	39	8	8	31																						
+	СОО.03.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**			**1**				**36**	**36**	**8**	**8**	**28**																						
+	СОО.03.ДВ.01.0	Право			1				36	36	8	8	28																						17
-	СОО.03.ДВ.01.0	Экология			1				36	36	8	8	28																						2
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									**4464**	**4464**	**715**	**715**	**3705**	**44**	**398**	**45**	**45**	**22**		**21**	**2**	**349**	**4**		**802**	**183**	**183**	**13**		**166**	**4**	**611**	**8**		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									**538**	**538**	**126**	**126**	**408**	**4**																					
+	ОГСЭ.01	Основы философии		2					68	68	13	13	55																						51
+	ОГСЭ.02	История		2					68	68	18	18	50																						17
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4						166	166	37	37	125	4																					13
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		2233	4				168	168	40	40	128																						27
+	ОГСЭ.05	Психология общения		3					68	68	18	18	50																						38
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									**212**	**212**	**32**	**32**	**176**	**4**																					
+	ЕН.01	Химия		2					144	144	17	17	127																						52
+	ЕН.02	Математика	2						68	68	15	15	49	4																					7
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									**936**	**936**	**167**	**167**	**765**	**4**																					
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания		2					48	48	12	12	36																						48
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль		2					63	63	20	20	43																						48
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания		2					71	71	16	16	55																						48
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания		3					90	90	8	8	82																						48
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания		3					68	68	13	13	55																						48
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента,		4					78	78	8	8	70																						55
+	ОПЦ.07	Охрана труда		3					68	68	13	13	55																						11
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		2					68	68	17	17	51																						11
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация		4					108	108	18	18	90																						46
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров	4						90	90	17	17	69	4																					48
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд		3					54	54	8	8	46																						48
+	ОПЦ.12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни		4					130	130	17	17	113																						
ПЦ.Профессиональный цикл									**2562**	**2562**	**390**	**390**	**2140**	**32**	**398**	**45**	**45**	**22**		**21**	**2**	**349**	**4**		**586**	**183**	**183**	**13**		**166**	**4**	**395**	**8**		
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**33**		**33**				**310**	**310**	**38**	**38**	**268**	**4**																					
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3						166	166	38	38	124	4																					48
+	УП.01.01	Учебная практика			3				72	72			72																						5
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3				72	72			72																						5

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

			Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 5																					Закрепленная
															Семестр 9										Семестр 10											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Код
+	ПМ.01.01(К)	*Экзамен по модулю*	*3*																																*5*
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**333**		**33**		**3**		392	**392**	**35**	**35**	**349**	**8**																					
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				3		92	92	15	15	73	4																					48
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3						84	84	20	20	60	4																					48
+	УП.02.01	Учебная практика			3				72	72			72																						5
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3				144	144			144																						5
+	ПМ.02.01(К)	*Экзамен по модулю*	*3*																																*5*
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**	**4**	**44**				354	**354**	**38**	**38**	**312**	**4**																					
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4					112	112	18	18	94																						48
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4						98	98	20	20	74	4																					
+	УП.03.01	Учебная практика			4				72	72			72																						5
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4				72	72			72																						5
+	ПМ.03.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*																																*5*
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**	**4**	**44**		**4**		444	**444**	**38**	**38**	**402**	**4**																					
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		4			4		120	120	18	18	102																						48
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	4						108	108	20	20	84	4																					48
+	УП.04.01	Учебная практика			4				72	72			72																						48
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4				144	144			144																						5
+	ПМ.04.01(К)	*Экзамен по модулю*	*4*																																*5*
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**55**	**45**	**55**				344	**344**	**46**	**46**	**294**	**4**	266	**33**	**33**	**18**		**13**	**2**	**229**	**4**	**эз2о**											
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	5						90	90	15	15	71	4	90	15	15	9		4	2	71	4											э	48
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		45					146	146	31	31	115		68	18	18	9		9		50		з											48
+	УП.05.01	Учебная практика			5				36	36			36		36							36		о											5
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72			72		72							72		о											5
+	ПМ.05.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*																					*э*											*5*
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала**	**57**		**55**				304	**304**	**26**	**26**	**274**	**4**	132	**12**	**12**	**4**		**8**		**120**		**о**	172	**14**	**14**	**4**		**8**	**2**	**154**	**4**	**э**	

План Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад.часов						Курс 5																				Закрепленная
															Семестр 9										Семестр 10										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	ДКР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАтт	Формы контр.	Код
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	5						196	196	18	18	174	4	96	8	8	4		4		88			100	10	10	4		4	2	86	4	э	48
+	УП.06.01	Учебная практика			5				36	36	4	4	32		36	4	4			4		32		о											48
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72	4	4	68												72	4	4			4		68			48
+	ПМ.06.01(К)	*Экзамен по модулю*	*7*																																
+	**ПМ.07**	**Выполнение работ по профессии Повар**	**55**		**55**				270	**270**	**29**	**29**	**237**	**4**											270	**29**	**29**	**9**		**18**	**2**	**237**	**4**	**2э2о**	
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции	5						162	162	29	29	129	4											162	29	29	9		18	2	129	4	э	48
+	УП.07.01	Учебная практика			5				36	36			36												36							36		о	48
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5				72	72			72												72							72		о	48
+	ПМ.07.01(К)	*Экзамен по модулю*	*5*																															*э*	*48*
+	ПДП.01	Преддипломная практика			5				144	144	140	140	4												144	140	140			140		4		о	5
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216			216												216							216			
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа							216	216			216												216							216			48

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план ППССЗ СПО 'z43.02.15_Повар_2023.plx', код направления 43.02.15, год начала подготовки 2023

	Итого			Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Курс 7
	Часов								
	Мин.	Макс.	Факт						
Итого по ОП	5940		5940	1476	742	1172	1350	1200	
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476		1476	1476					
Начальное общее образование									
Основное общее образование									
Среднее общее образование			1476	1476					
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4464		4464		742	1172	1350	1200	
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432		538		280	190	68		
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180		212		212				
Общепрофессиональный цикл	612		936		250	280	406		
Профессиональный цикл	1728		2562			702	876	984	
Государственная итоговая аттестация	216		216					216	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		27.33	36	18.1	26.2	31.94	23.46	
	Период гос.эк.								
Во взаимодействии с преподавателем (акад.час/год)	ОП		879	164	163	163	161	80	
Аудиторная нагрузка (акад.час/год)	ОП		879	164	163	163	161	80	
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			4	1	5	6	5	1
	ЗАЧЕТ (За)				7	5	6	1	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			10		4	4	7	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)					1	1		
	ДОМАШНЯЯ КОНТРОЛЬНАЯ			2					
Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			41.31%						
Доля практик в профессиональном цикле (%)			46.37%						