

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.11.2024 11:26:08
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

*План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 18 от 27.06.2024*

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

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: Очная

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Учебный год 2024-2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

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	<i>Освоение профессий рабочих, должностей служащих:</i>
+	Повар

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

 / Демирова А.Ф./

 / Абдулазизова Т.Т./

 / Абдусаламова М.М./

 / Ахмедов М.Э./

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД_очно_9 кл._2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.					Итого академ. часов						Курс 1														Закрепленная					
			Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Семестр 1							Семестр 2												
														Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб		Пр	Конс	СР	ПАТТ	Код
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1404	1404		72	648	648	648	198	36	414					828	756	756	231	84	425	16		72		
СОО.Среднее общее образование							1476	1476	1404	1404		72	648	648	648	198	36	414					828	756	756	231	84	425	16		72		
+	СОО.01	Базовые дисциплины	22		122222222			883	883	847	847		36	414	414	414	90	18	306		469	433	433	126		299	8		36				
+	СОО.01.01	Русский язык	2				79	79	61	61		18	36	36	36				36		43	25	25			21	4		18	40			
+	СОО.01.02	Литература		2			93	93	93	93			72	72	72				72		21	21	21			21				40			
+	СОО.01.03	География		2			78	78	78	78			36	36	36	18			18		42	42	42	21		21				55			
+	СОО.01.04	Иностранный язык		2			114	114	114	114			72	72	72				72		42	42	42			42				13			
+	СОО.01.05	История		2			135	135	135	135			72	72	72	36			36		63	63	63	21		42				17			
+	СОО.01.06	Биология		2			63	63	63	63										63	63	63	21		42					11			
+	СОО.01.07	Физическая культура		12			62	62	62	62			36	36	36				36		26	26	26			26				27			
+	СОО.01.08	Основы безопасности и защиты Родины		2			63	63	63	63										63	63	63	21		42					11			
+	СОО.01.09	Обществознание		2			78	78	78	78			36	36	36	18			18		42	42	42	21		21				51			
+	СОО.01.10	Физика	2				118	118	100	100		18	54	54	54	18	18	18		64	46	46	21		21	4		18		49			
+	СОО.02	Профильные дисциплины	22		2		518	518	482	482		36	180	180	180	90	18	72		338	302	302	105	84	105	8		36					
+	СОО.02.01	Математика	2				253	253	235	235		18	126	126	126	72			54		127	109	109	63		42	4		18	7			
+	СОО.02.02	Химия		2			126	126	126	126										126	126	126	21	63	42					52			
+	СОО.02.03	Информатика	2				139	139	121	121		18	54	54	54	18	18	18		85	67	67	21	21	21	4		18					
+	СОО.03	Предлагаемые ОО			12		75	75	75	75			54	54	54	18			36		21	21	21			21							
+	СОО.03.01	Технология (включая индивидуальный проект)		2			39	39	39	39			18	18	18				18		21	21	21			21				48			
+	СОО.03.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			1		36	36	36	36			36	36	36	18			18														
+	СОО.03.ДВ.01.0	Право			1		36	36	36	36			36	36	36	18			18											35			
-	СОО.03.ДВ.01.0	Экология			1		36	36	36	36			36	36	36	18			18											11			
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	3390	3390	894	180																					
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							538	538	417	417	103	18																					
+	ОГСЭ.01	Основы философии		4			68	68	51	51	17																			51			
+	ОГСЭ.02	История		3			68	68	52	52	16																			17			
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7				166	166	118	118	30	18																		13			
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		3456	7		168	168	144	144	24																		27				
+	ОГСЭ.05	Психология общения		5			68	68	52	52	16																			38			
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							212	212	128	128	66	18																					
+	ЕН.01	Химия		4			144	144	85	85	59																			52			
+	ЕН.02	Математика	3				68	68	43	43	7	18																		7			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							936	936	690	690	228	18																					
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания		3			48	48	39	39	9																			48			
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль		3			63	63	26	26	37																			48			
+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания		4			71	71	60	60	11																			48			
+	ОПЦ.04	Организация производства и обслуживания		5			90	90	78	78	12																			48			
+	ОПЦ.05	Санитария и гигиена питания		6			68	68	51	51	17																			48			
+	ОПЦ.06	Основы экономики, менеджмента		7			78	78	66	66	12																			55			
+	ОПЦ.07	Охрана труда		4			68	68	34	34	34																			11			
+	ОПЦ.08	Безопасность жизнедеятельности		4			68	68	68	68																				11			
+	ОПЦ.09	Метрология и стандартизация		7			108	108	77	77	31																			46			
+	ОПЦ.10	Товароведение продовольственных товаров		8			90	90	67	67	5	18																		48			
+	ОПЦ.11	Технология приготовления блюд		5			54	54	39	39	15																			48			
+	ОПЦ.12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд национальной и зарубежной кухни		6			130	130	85	85	45																						
ПЦ.Профессиональный цикл							2562	2562	2155	2155	281	126																					

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД_очно_9 кл. 2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.		Итого акад. часов										Курс 1														Закрепленная							
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Семестр 1							Семестр 2															
														Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр		Конс	СР	ПАТТ	Код			
+	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	67	7	77			344	344	286	286	40	18																							48
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	6					90	90	72	72		18																						48	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		7				146	146	106	106	40																							48	
+	УП.05.01	Учебная практика			7*			36	36	36	36																								48	
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7*			72	72	72	72																								48	
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	7																																48	
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	78		77			304	304	259	259	27	18																							48
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала	8					196	196	151	151	27	18																							48
+	УП.06.01	Учебная практика			7			36	36	36	36																									48
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72																									48
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	7																																	48
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	8	8	88			270	270	207	207	63																								48
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		8				162	162	99	99	63																								48
+	УП.07.01	Учебная практика			8			36	36	36	36																									48
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72	72																									48
+	ПМ.07.01(К)	Экзамен по модулю	8																																	48
+	ПДП.01	Производственная (преддипломная) практика			8			144	144	144	144																									48
ГИА. Государственная итоговая аттестация								216	216			216																							48	
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа						216	216			216																								48

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПикД_очно_9 кл. 2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.		Итого академ. часов								Курс 2																Закрепленная								
			Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Семестр 3								Семестр 4															
														Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр		Конс	СР	ПАТТ	Код				
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33		33				310	310	265	265	27	18	310	265	265	52		209	4	27	18														48
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					166	166	121	121	27	18	166	121	121	52		65	4	27	18														48	
+	УП.01.01	Учебная практика			3*			72	72	72	72			72	72	72			72																	48	
+	ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)			3*			72	72	72	72			72	72	72			72																	48	
+	ПМ.01.01(К)	Экзамен по модулю	3																																48		
+	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	444		44		4	392	392	343	343	13	36										392	343	343	51		284	8	13	36				48		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				4	92	92	72	72	2	18										92	72	72	34		34	4	2	18				48		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4					84	84	55	55	11	18										84	55	55	17		34	4	11	18				48		
+	УП.02.01	Учебная практика			4*			72	72	72	72											72	72	72			72								48		
+	ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)			4*			144	144	144	144											144	144	144			144								48		
+	ПМ.02.01(К)	Экзамен по модулю	4																																48		
+	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	55	5	55		5	354	354	278	278	58	18																						48		
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5			5	112	112	65	65	47																								48	
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					98	98	69	69	11	18																							48	
+	УП.03.01	Учебная практика			5			72	72	72	72																									48	
+	ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)			5			72	72	72	72																									48	
+	ПМ.03.01(К)	Экзамен по модулю	5																																48		
+	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	66	6	66			444	444	373	373	53	18																						48		
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6				120	120	85	85	35																								48	
+	МДК.04.02	Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	6					108	108	72	72	18	18																							48	
+	УП.04.01	Учебная практика			6*			72	72	72	72																									48	
+	ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)			6*			144	144	144	144																									48	
+	ПМ.04.01(К)	Экзамен по модулю	6																																48		

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПиКД_очно_9 кл. 2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

		Курс 3																										Закрепленная				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов						Семестр 5						Семестр 6						Код							
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Итого	С преп.	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ	Итого	С преп.		Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	ПАТТ
+	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	67	7	77			344	344	286	286	40	18									164	123	123	51		68	4	23	18	48	
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	6					90	90	72	72		18									90	72	72	34		34	4		18	48	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		7				146	146	106	106	40										74	51	51	17		34		23		48	
+	УП.05.01	Учебная практика			7*			36	36	36	36																				48	
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7*			72	72	72	72																				48	
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	7																												48	
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	78		77			304	304	259	259	27	18																			48
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8					196	196	151	151	27	18																			48
+	УП.06.01	Учебная практика			7			36	36	36	36																					48
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72																					48
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	7																													48
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	8	8	88			270	270	207	207	63																				48
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		8				162	162	99	99	63																				48
+	УП.07.01	Учебная практика			8			36	36	36	36																					48
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72	72																					48
+	ПМ.07.01(К)	Экзамен по модулю	8																													48
+	ПДП.01	Производственная (преддипломная) практика			8			144	144	144	144																					48
ГИА. Государственная итоговая аттестация								216	216			216																				48
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа						216	216			216																				48

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15_ПиКД_очно_9 кл. 2024.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.		Итого академических часов										Курс 4																Закрепленная			
															Семестр 7								Семестр 8											
															Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам.	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Итого	С преп.		Ауд.	Лек	Лаб
+	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	67	7	77			344	344	286	286	40	18	180	163	163	22			141		17												48
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента	6					90	90	72	72		18																				48	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		7				146	146	106	106	40		72	55	55	22			33		17											48	
+	УП.05.01	Учебная практика			7*			36	36	36	36			36	36	36				36													48	
+	ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7*			72	72	72	72			72	72	72				72													48	
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	7																														48	
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	78		77			304	304	259	259	27	18	196	174	174	22			152		22		108	85	85	36		45	4	5	18	48	
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8					196	196	151	151	27	18	88	66	66	22			44		22		108	85	85	36		45	4	5	18	48	
+	УП.06.01	Учебная практика			7			36	36	36	36			36	36	36				36													48	
+	ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)			7			72	72	72	72			72	72	72				72													48	
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	7																														48	
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	8	8	88			270	270	207	207	63											270	207	207	45		162			63		48	
+	МДК.07.01	Организация технологического процесса производства кулинарной продукции		8				162	162	99	99	63											162	99	99	45		54			63		48	
+	УП.07.01	Учебная практика			8			36	36	36	36												36	36	36			36					48	
+	ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)			8			72	72	72	72												72	72	72			72					48	
+	ПМ.07.01(К)	Экзамен по модулю	8																														48	
+	ПДП.01	Производственная (преддипломная) практика			8			144	144	144	144												144	144	144			144					48	
ГИА. Государственная итоговая аттестация								216	216				216										216								216		48	
+	ГИА.01(Д)	Выпускная квалификационная работа						216	216				216										216										48	

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	1
	<i>ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности)</i>	2	1
	<i>УП.01.01 Учебная практика</i>	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	<i>ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности)</i>	2	2
	<i>УП.02.01 Учебная практика</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	<i>ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)</i>	3	2
	<i>УП.04.01 Учебная практика</i>	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	<i>ПП.05.01 Производственная практика (по профилю специальности)</i>	4	1
	<i>УП.05.01 Учебная практика</i>	4	1

	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
	Мин.	Макс.	Факт												
Итого по ОП	5940		5940	1476	648	828	1512	648	864	1494	630	864	1458	630	828
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	1476		1476	1476	648	828									
Начальное общее образование															
Основное общее образование															
Среднее общее образование			1476	1476	648	828									
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4464		4464				1512	648	864	1494	630	864	1458	630	828
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	432		538				280	130	150	190	132	58	68	68	
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180		212				212	68	144						
Общепрофессиональный цикл	612		936				318	140	178	342	144	198	276	186	90
Профессиональный цикл	1728		2562				702	310	392	962	354	608	898	376	522
Государственная итоговая аттестация	216	216	216										216		216
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Период атт.		31.5	-		36	-	36	36	-	18	36	-	18	36
	Период гос.эк.			-			-			-			-		
Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		30.31	-	36	36	-	27.62	27.48	-	27.31	27.48	-	27.55	27.89
Аудиторная нагрузка (акад.час/нед)	ОП		30.31	-	36	36	-	27.62	27.48	-	27.31	27.48	-	27.55	27.89
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			4		4	6	3	3	5	2	3	6	3	3
	ЗАЧЕТ (За)						8	3	5	7	4	3	4	3	1
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			10	1	9	2	1	1	3	2	1	6	3	3
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1		1	2	1	1			
Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			79.8%												
Доля практик в профессиональном цикле (%)			46.37%												