

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 09.02.2024 16:35:46
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К. А. Тимирязева"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 28.03.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования



43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация: <i>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</i>
Программа подготовки: <i>базовая</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения СПО по ППССЗ: <i>3 г. 10 м.</i>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ: <i>основное общее образование</i>

Год начала подготовки (по учебному плану)	<u>2022</u>
Учебный год	<u>2022-2023</u>
Образовательный стандарт (ФГОС)	<u>№ 1565 от 09.12.2016</u>

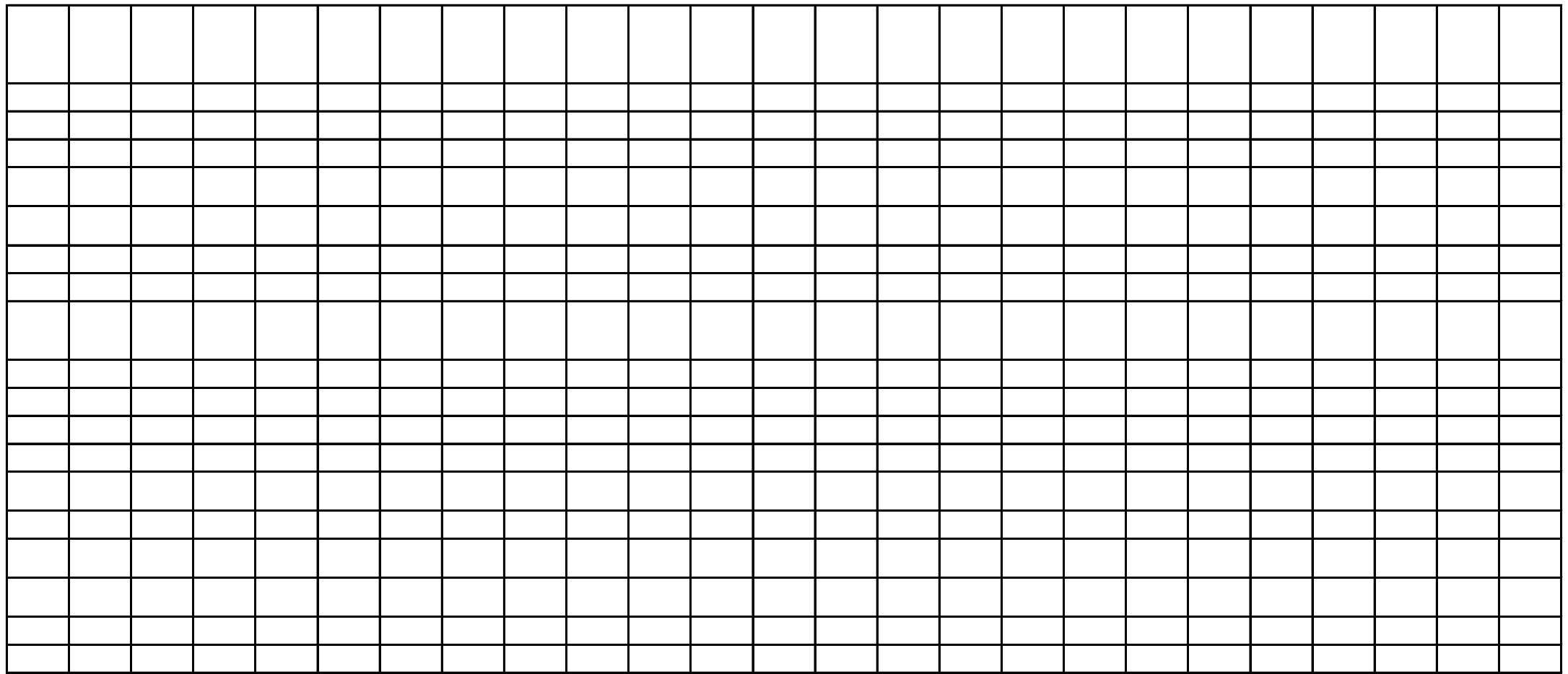
-	-	-	Формы пром. атт.						Итого акад. часов					Объём ОП			
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Др	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	С преп.
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									1476	1476	1192	264	20	100%	30,%	612	508
СОО.Среднее общее образование									1476	1476	1192	264	20	1476		612	508
+	СОО.01	Общие дисциплины	222		222		111112	11	914	914	786	116	12	914		418	372
+	СОО.01.01	Русский язык	2				1		88	88	68	16	4	88		38	32
+	СОО.01.02	Литература			2		1		100	100	80	20		100		44	36
+	СОО.01.03	Иностранный язык	2				1		134	134	114	16	4	134		74	68
+	СОО.01.04	Математика (п)	2				1		234	234	196	34	4	234		96	84
+	СОО.01.05	История			2			1	118	118	100	18		118		40	34
+	СОО.01.06	Физическая культура			2			1	118	118	118			118		52	52
+	СОО.01.07	Основы безопасности жизнедеятельности					1		74	74	66	8		74		74	66
+	СОО.01.08	Астрономия					2		48	48	44	4		48			
+	СОО.02	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	22		2		11		406	406	294	104	8	406		144	102
+	СОО.02.01	Химия (п)	2				1		154	154	108	42	4	154		70	50
+	СОО.02.02	Родной язык (русский) / Родная литература (русская)			2				78	78	66	12		78			
+	СОО.02.03	Биология (п)	2				1		174	174	120	50	4	174		74	52
+	СОО.03	Дополнительные дисциплины					2	1	156	156	112	44		156		50	34
+	СОО.03.01	Информатика / Введение в специальность					2	1	156	156	112	44		156		50	34
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА									4464	4464	3822	498	104	3060	1364		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл									548	548	410	134	4	438	110		
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4				82	82	52	30		36	46		
+	ОГСЭ.02	История			3				58	58	42	16		36	22		
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	7	46				35	166	166	128	34	4	166			
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		3456	7				168	168	126	42		168			
+	ОГСЭ.05	Психология общения						3	32	32	28	4		32			
+	ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи						4	42	42	34	8			42		
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									334	334	262	64	8	176	158		
+	ЕН.01	Химия	4						134	134	114	16	4	134			
+	ЕН.02	Математика	4	3					122	122	96	22	4		122		
+	ЕН.03	Экологические основы природопользования		5					78	78	52	26		42	36		
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл									712	712	606	102	4	570	142		
+	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4			3	84	84	76	8		64	20		
+	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		3	4				94	94	94			94			

+	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4			3	118	118	94	24		64	54		
+	ОПЦ.04	Организация обслуживания	6						68	68	44	20	4	68			
+	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		6	8			7	148	148	126	22		94	54		
+	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7					46	46	36	10		32	14		
+	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные технологии в профессиональной деятельности			4				42	42	34	8		42			
+	ОПЦ.08	Охрана труда		3					44	44	42	2		44			
+	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			4				68	68	60	8		68			
ПЦ.Профессиональный цикл									2614	2614	2328	198	88	1660	954		
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4		344			3	422	422	378	32	12	224	198		
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов						3	64	64	42	22		32	32		
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов			4				58	58	48	10		36	22		
+	УП.01.01	Учебная практика			3				144	144	144			72	72		
+	ПП.01.01	Производственная практика			4				144	144	144			72	72		
+	ПМ.01.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	4						12	12			12	12			
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	66	6	5	5			488	488	424	48	16	276	212		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6	5				124	124	102	22		34	90		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			5			136	136	106	26	4	86	50		
+	УП.02.01	Учебная практика							36	36	36			36			
+	ПП.02.01	Производственная практика							180	180	180			108	72		
+	ПМ.02.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	6						12	12			12	12			

+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	7	57	68		6	386	386	332	42	12	230	156		
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5	6			86	86	64	22		32	54		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		7	8		6	180	180	160	20		78	102		
+	УП.03.01	Учебная практика						36	36	36			36			
+	ПП.03.01	Производственная практика						72	72	72			72			
+	ПМ.03.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	7					12	12			12	12			
+	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	56	6		5	282	282	242	28	12	188	94		
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6			5	64	64	52	12		32	32		
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		5	6			98	98	82	16		36	62		
+	УП.04.01	Учебная практика						36	36	36			36			
+	ПП.04.01	Производственная практика						72	72	72			72			
+	ПМ.04.01(К)	<i>Экзамен по модулю</i>	6					12	12			12	12			
+	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8	7	7788		67	316	316	288	16	12	242	74		
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента		7			6	34	34	28	6		34			

+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента			8			7	90	90	80	10		52	38		
+	УП.05.01	Учебная практика			7				36	36	36			36			
+	ПП.05.01	Производственная практика			78				144	144	144			108	36		
+	ПМ.05.01(К)	Экзамен по модулю	8						12	12			12	12			
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	88		8			7	164	164	142	10	12	164			
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	8					7	80	80	70	10		80			
+	ПП.06.01	Производственная практика			8				72	72	72			72			
+	ПМ.06.01(К)	Экзамен по модулю	8						12	12			12	12			
+	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	7	6	6777			5	412	412	378	22	12	192	220		
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		6	7			5	220	220	198	22			220		
+	УП.07.01	Учебная практика			67				72	72	72			72			
+	ПП.07.01	Производственная практика			7				108	108	108			108			
+	ПМ.07.01(К)	Квалификационный экзамен	7						12	12			12	12			
+	ПДП.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8				144	144	144			144			
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216	216	216			216			
+	ГИА.01(Дп)	Подготовка выпускной квалификационной работы							72	72	72			72			
+	ГИА.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы							36	36	36			36			
+	ГИА.03(Гп)	Подготовка к демонстрационному экзамену							72	72	72			72			
+	ГИА.04(Г)	Проведение демонстрационного экзамена							36	36	36			36			

Курс 1																								
Семестр 1									Семестр 2															
Лек	Лаб	Пр	КСР	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КСР	КРП	ИП	Конс	СР	ПАТТ	Итого	С преп.	Лек	Лаб	Пр
198	34	276			36		68		864	684	298		376			36	10	124	20					
198	34	276			36		68		864	684	298		376			36	10	124	20					
132		240					46		496	414	132		276				6	70	12					
16		16					6		50	36	22		12				2	10	4					
18		18					8		56	44	22		22					12						
		68					6		60	46			44				2	10	4					
50		34					12		138	112	44		66				2	22	4					
16		18					6		78	66	22		44					12						
		52							66	66			66											
32		34					8																	
									48	44	22		22					4						
50	34	18			26		16		262	192	122		66			26	4	36	8					
16	34				10		10		84	58	12		44			10	2	12	4					
									78	66	66							12						
34		18			16		6		100	68	44		22			16	2	12	4					
16		18			10		6		106	78	44		34			10		18						
16		18			10		6		106	78	44		34			10		18						
																				612	524	226	14	284
																				154	126	42		84
																				58	42	28		14
																				30	28			28
																				34	28			28
																				32	28	14		14
																				116	98	42	14	42
																				62	56	28	14	14
																				54	42	14		28
																				206	186	114		72
																				42	42	28		14
																				42	42	28		14



46	40	24		16					6			
72	72			72								
12										<i>12</i>		
130	112	24		88					6	12		
46	40	24		16					6			
72	72			72								
12										<i>12</i>		
128	108	36		72					8	12		
80	72	36		36					8			
36	36			36								
12										<i>12</i>		
144	144			144								
216	216			216								
72	72			72								
36	36			36								
72	72			72								
36	36			36								