

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 05.09.2023 17:03:27
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

План одобрен Учебно-методическим советом
университета

Протокол № ____ от " ____ " ____ 2021 г.

Утверждаю

Председатель ученого совета

Пятигорского института (филиала) СКФУ
Т.А. Шебзухова

Протокол № ____ от " ____ " ____ 2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

Пятигорский институт (филиала) СКФУ

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

по программе базовой подготовки

на базе

основного общего образования

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2021

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 12/9/2016

№ 1565

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	22	39	12	20	32	12	17	29	12	8	20	120
У	Учебная практика				4	2	6	2	3	5	1		1	12
П	Производственная практика (по профилю специальности)					2	2	2	3	5	3	5	8	15
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	8
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	9	11	2		2	34
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199
Студентов														
Групп														

-	-	-	Форма контроля					Итого акад.часов						Объём ОП			
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Диф. зачет	КР	Др	Экспертное	По плану	С преп.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Лек
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								1476	1476	1404		72		1476		612	262
СО.Среднее общее образование								1476	1476	1404		72		1476		612	262
+	БД	Базовые дисциплины	2	1	22222 2222		11111 111	898	898	874		24		898		388	164
+	БД.01	Русский язык	2				1	102	102	78		24		102		34	17
+	БД.02	Литература			2		1	117	117	117				117		51	17
+	БД.03	Иностранный язык			2		1	117	117	117				117		51	
+	БД.04	История			2		1	117	117	117				117		51	34
+	БД.05	Физическая культура		1	2			117	117	117				117		51	
+	БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2		1	70	70	70				70		48	32
+	БД.07	Обществознание			2		1	78	78	78				78		34	18
+	БД.08	Естествознание			2		1	108	108	108				108		52	34
+	БД.09	Астрономия			2		1	36	36	36				36		16	12
+	БД.10	Родная литература			2			36	36	36				36			
+	ПД	Профильные дисциплины	22		22		1111	540	540	492		48		540		206	88
+	ПД.01	Математика	2				1	258	258	234		24		258		102	34
+	ПД.02	Информатика			2		1	100	100	100				100		34	18
+	ПД.03	Право			2		1	86	86	86				86		36	18
+	ПД.04	Экономика	2				1	96	96	72		24		96		34	18
+	ПОО	Предлагаемые ОО			2		1	38	38	38				38		18	10
+	ПОО.01	История родного края / Основы проектной деятельности			2		1	38	38	38				38		18	10
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								4464	4464	4096	152	216	2554	3168	1296		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл								448	448	448			20	448			
+	ОГСЭ.01	Основы философии			4			40	40	40				40			
+	ОГСЭ.02	История		3				36	36	36				36			
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8		34567	162	162	162			20	162			
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		34567	8			162	162	162				162			
+	ОГСЭ.05	Психология общения			7			48	48	48				48			
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл								183	183	164	10	9	34	183			
+	ЕН.01	Химия	4				3	147	147	128	10	9	30	147			
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5			36	36	36			4	36			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл								712	712	622	54	36	266	614	98		

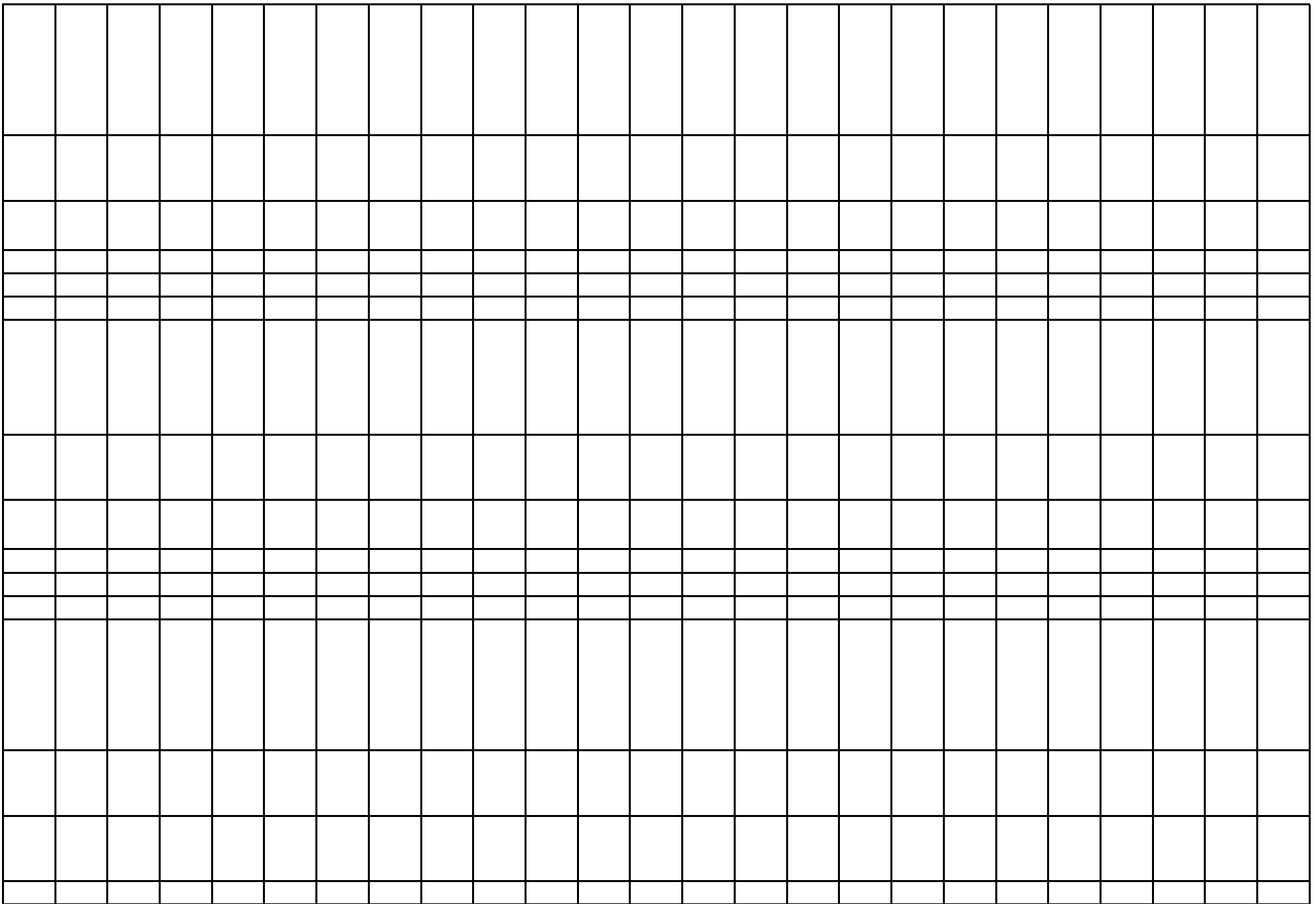
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3			3		78	78	48	12	18	<u>42</u>	64	14		
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			4	4		90	90	80	10		<u>44</u>	90			
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4		3	72	72	64	8		<u>26</u>	72			
+	ОП.04	Организация обслуживания	6				5	101	101	88	4	9	<u>34</u>	64	37		
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8	7			6	131	131	118	4	9	<u>32</u>	96	35		
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8				32	32	32			<u>10</u>	32			
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6			6	5	104	104	88	16		<u>60</u>	96	8		
+	ОП.08	Охрана труда		5				36	36	36			<u>10</u>	32	4		
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			5		4	68	68	68			<u>8</u>	68			
ПЦ.Профессиональный цикл								2905	2905	2646	88	171	2234	1707	1198		
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	34		344		3	381	381	344	10	27	<u>276</u>	212	169		
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					70	70	48	4	18	<u>32</u>	32	38		
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		3	158	158	152	6		<u>96</u>	36	122		
+	УП.01.01	Учебная практика			3			72	72	72			<u>72</u>	72			
+	ПП.01.01	Производственная практика			4			72	72	72			<u>72</u>	72			
+	ПМ.1.ЭК	Экзамен по модулю	4					9	9			9	<u>4</u>		9		
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	55	4	55	5	4	448	448	396	16	36	<u>340</u>	336	112		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4				62	62	60	2		<u>42</u>	34	28		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5			5	4	224	224	192	14	18	<u>146</u>	158	66		
+	УП.02.01	Учебная практика			5			72	72	72			<u>72</u>	72			
+	ПП.02.01	Производственная практика			5			72	72	72			<u>72</u>	72			
+	ПМ.2.ЭК	Экзамен по модулю	5					18	18			18	<u>8</u>		18		

+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6		5666		5	519	519	476	16	27	<u>376</u>	212	307		
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6			115	115	102	4	9	<u>72</u>	32	83		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6		5	251	251	230	12	9	<u>156</u>	36	215		
+	УП.03.01	Учебная практика			5			36	36	36			<u>36</u>	36			
+	ПП.03.01	Производственная практика			6			108	108	108			<u>108</u>	108			
+	ПМ.3.ЭК	Экзамен по модулю	6					9	9			9	<u>4</u>		9		
+	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8	7	788		7	345	345	324	12	9	<u>278</u>	218	127		
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		7				38	38	36	2		<u>24</u>	38			
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			8		7	154	154	144	10		<u>106</u>	36	118		
+	УП.04.01	Учебная практика			7			36	36	36			<u>36</u>	36			
+	ПП.04.01	Производственная практика			8			108	108	108			<u>108</u>	108			
+	ПМ.4.ЭК	Экзамен по модулю	8					9	9			9	<u>4</u>		9		
+	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	677		67		6	376	376	330	10	36	<u>292</u>	237	139		
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6					54	54	52	2		<u>36</u>	32	22		
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7				6	160	160	134	8	18	<u>104</u>	61	99		
+	УП.05.01	Учебная практика			6			72	72	72			<u>72</u>	72			

[illegible]

Курс 1												Курс 2												
Семестр 1					Семестр 2							Семестр 3												
Лаб	Пр	КРП	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	КРП пр. подгот	СР	СР пр. подгот	ПАТТ	Контроль пр. подгот	Итого
16	334				864	320	44	428			72													
16	334				864	320	44	428			72													
	224				510	194		292			24													
	17				68	22		22			24													
	34				66	22		44																
	51				66			66																
	17				66	44		22																
	51				66			66																
	16				22	12		10																
	16				44	22		22																
	18				56	34		22																
	4				20	14		6																
					36	24		12																
16	102				334	116	44	126			48													
	68				156	44		88			24													
16					66	22	44																	
	18				50	28		22																
	16				62	22		16			24													
	8				20	10		10																
	8				20	10		10																
												612	144	18		396	298	12	12	24	18	36	12	900
												84	24			60	2							120
																								40
												36	24			12								
												24				24	2							40
												24				24								40
												48	24	2		24	10							99
												48	24	2		24	10							99
												108	24	4		36	18	12	12	18	14	18	6	172

[illegible]



[illegible]

											Курс 3													
Семестр 4											Семестр 5													
Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	КРП пр. подгот	СР	СР пр. подгот	ПАТТ	Контроль пр. подгот	Итого	Лек	Лек пр. подгот	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	КРП пр. подгот	СР	СР пр. подгот	ПАТТ	Контроль пр. подгот	Итого	Лек
260	24		544	372	20	20	40	28	36	12	612	156	20		376	278	24	24	20	16	36	14	864	206
20			100	2							48				48	4							68	
20			20																					
			40	2							24				24	4							34	
			40								24				24								34	
40	2		40	10			10	4	9	2	36	24	2		12	2								
40	2		40	10			10	4	9	2														
											36	24	2		12	2								
80	8		60	24	20	20	12	10			136	60	8		76	38							167	70

40	<u>4</u>		20	<u>12</u>	20	<u>20</u>	10	<u>8</u>																	
20	<u>2</u>		20	<u>10</u>			2	<u>2</u>																	
											36	12	<u>2</u>		24	<u>12</u>							65	34	
																							34	18	
											36	12	<u>2</u>		24	<u>16</u>							68	18	
											36	24	<u>2</u>		12	<u>8</u>									
20	<u>2</u>		20	<u>2</u>							28	12	<u>2</u>		16	<u>2</u>									
120	14		344	336			18	14	27	10	392	72	10		240	234	24	24	20	16	36	14	629	136	
40	<u>4</u>		112	<u>110</u>			4	<u>2</u>	9	<u>4</u>															
40	<u>4</u>		40	<u>38</u>			4	<u>2</u>																	
			72	<u>72</u>																					
									9	<u>4</u>															
40	<u>6</u>		80	<u>76</u>			4	<u>4</u>			324	48	<u>6</u>		204	<u>200</u>	24	<u>24</u>	12	<u>10</u>	36	<u>14</u>			
20	<u>2</u>		40	<u>38</u>			2	<u>2</u>																	
20	<u>4</u>		40	<u>38</u>			2	<u>2</u>			162	48	<u>6</u>		60	<u>56</u>	24	<u>24</u>	12	<u>10</u>	18	<u>6</u>			
											72				72	<u>72</u>									
											72				72	<u>72</u>									
											18										18	<u>8</u>			

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Семестр 8								Закрепленная кафедра	
Пр	Пр пр. подгот	КРП	КРП пр. подгот	СР	СР пр. подгот	ПАТТ	Контроль пр. подгот	Код	Наименование
684	422	16	16	24	18	36	12		
32	4								
16	4								
16									
32	16			4	2	9	2		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

8. Пояснения к учебному плану

1. Рабочий учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, введенным в действие приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565
2. Вариативная часть ОП разделена между ПМ и общепрофессиональными дисциплинами
3. Объем обязательной учебной нагрузки не превышает 36 часов в неделю.
4. Максимальная нагрузка обучающегося в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю и включает все виды учебной работы.
5. Государственная итоговая аттестация запланирована в виде защиты ВКР.

	Пояснения	
	1. Рабочий учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 08.02.01 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений, введенным в действие приказом Минобрнауки России от 10.01.2018 № 2	
	2. Вариативная часть ОП разделена между ПМ и общепрофессиональными дисциплинами	
	3. Объем обязательной учебной нагрузки не превышает 36 часов в неделю.	
	4. Максимальная нагрузка обучающегося в период теоретического обучения не превышает 36 часов в неделю.	
	5. Государственная итоговая аттестация запланирована в форме защиты ВКР и демонстрационного экзамена	
	Согласовано	
	Зам. директора по учебной работе	
	Директор колледжа ИСТИД	

ство и эксплуатация зданий и сооружений ,
неделю и включает все виды учебной работы.
амена.
М.В. Мартыненко
З.А. Михалина