

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Куижева Саида Казбековна

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.08.2024 21:16:02

Уникальный программный ключ:

71183e11144f60d0b614302711711-875e66

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Утверждаю

Ректор

С.К. Куижева

26.06.2024

Данное решение утверждено Ученым советом МГТУ

Протокол № 9 от 26.06.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Майкопский государственный технологический университет" в поселке Яблоновском

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

код

Поварское и кондитерское дело

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2024

профиль получаемого профессионального образования

социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Виды деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июля	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июля - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
I																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

::

Промежуточная аттестация

=

Каникулы

0

Учебная практика

8

Производственная практика (по профилю специальности)

X

Производственная практика (преддипломная)

Δ

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III

Государственная итоговая аттестация

*

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем															
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.				
I	39	16 1/2	22 1/2	2	1/2	1 1/2												11	52		
II	32	17	15	1		1	4		4	4		4						11	52		
III	33	12	21	2	1	1	3	2	1	4	2	2						10	52		
IV	18	8	10	2	1	1	7	4	3	8	4	4			4	2	2	43			
Всего	122	53 1/2	68 1/2	7	2 1/2	4 1/2	14	6	8	16	6	10			4	2	34	199			

[illegible]

[illegible][illegible]

[illegible]

[illegible]

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Распределение по курсам и семестрам

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Курс 4														Максимальная учебная нагрузка			
Семестр 8																	
10 (7) нед																	
Практичес- кая подгото- вка	Курс. проектир.	Проектир. аттестация	Индиант. проект	Максим.	Семест.	Консулат.	Обязательная	в том числе							Обяз. часть	Вар. часть	
								Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Практичес- кая подгото- вка	Курс. проектир.	Проектир. аттестация			Индиант. проект
				254	6		128	56				72		12		4	250
				78	2		72	24				48		4			78
				64	4		56	32				24		4			64
				час			36	нед	1								36
				час			72	нед	2								72
				4										4		4	
8				час			252	нед	7								
4				час			108	нед	3								
4				час			108	нед	3								
				час				нед									
4				час			144	нед	4								
4				час			144	нед	4								
				час				нед									
				час				нед									
				час			216	нед	6								
				час			144	нед	4							144	
				час			36	нед	1							36	
				час				нед									
				час			36	нед	1							36	
66	30			864	24		352	174	44			114	20	20		4644	1296
5																	
1																	
5																	
1																	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	☒
				[4]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	
2	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	
3	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	
4	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒	
5	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	☒	
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3]	ОГСЭ.01 Основы философии	▼	☒	☒
				[3]	ОГСЭ.02 История	▼	☒	
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.01.01 Учебная практика по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	☒
				[4]	ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	▼	☒	
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика по 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	▼	☒	
				[5]	УП.03.01 Учебная практика по МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] ПП.03.01 Производственная практика по 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	▼	☒	☒
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] УП.05.02 Учебная практика по МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[7] ПП.05.01 Производственная практика по 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	▼	☒	
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ПП.04.01 Производственная практика по 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	▼	☒	☒
				[6] УП.04.01 Учебная практика по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒	
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7] УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)	▼	☒	☒
				[7] ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)	▼	☒	
13	Зач	Комплексный зачет	3	[3] ОГСЭ.08 Адыгейский язык	▼	☒	☒
				[3] ОГСЭ.09 История и культура адыгов	▼	☒	
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] ОГСЭ.05 Психология общения	▼	☒	☒
				[3] ОГСЭ.10 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Организация доступной среды для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях	▼	☒	
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6] ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	▼	☒	☒
				[6] ОП.04 Организация обслуживания	▼	☒	
				[6] ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	▼	☒	
16	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	▼	☒	☒
				[5] ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	▼	☒	
17	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5] ОГСЭ.06 Основы бережливого производства	▼	☒	☒
				[5] ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности	▼	☒	
18	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	1	[1] БД.02 Литература	▼	☒	☒
				[1] БД.12 Родная литература	▼	☒	
19	Зач	Комплексный зачет	2	[2] ПД.02.01 Математика	▼	☒	☒

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
19	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	ПД.02.02 Информатика	▼	☒
20	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	БД.03 История	▼	☒
				[2]	БД.04 Обществознание	▼	☒