

УТВЕРЖДАЮ

Директор Государственного автономного
профессионального образовательного
учреждения Свердловской области"

Нижнетагильский торгово-экономический
колледж"



Н.М.Мякишева Н.М.Мякишева

27 июня 2024 г.

УЧ 02-08-24 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

по программе **базовой**

подготовки

Квалификация: **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения: **заочная**

Нормативный срок обучения: **2 года 10 месяцев**

на базе: **среднего общего образования**

Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

План учебного процесса для заочного отделения специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" 2ПД, заочное отделение (2024-27 уч.г.)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практика	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)												
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			II курс				III курс				IV курс				
					Всего занятий	лекционных работ (процентов) / практические работы	Лабораторные работы	в том числе				в том числе				в том числе				
								1 сем 14 нед	Лабораторные работы I семестр	2 сем 12 нед	Лабораторные работы II семестр	3 сем 14 нед	Лабораторные работы III семестр	4 сем 12 нед	Лабораторные работы IV семестр	5 сем 14 нед	Лабораторные работы V семестр	6 сем 12 нед	Лабораторные работы VI семестр	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		488	434	54	3		30		10		8				6				
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	54	44	10	1		10												
ОГСЭ.02	История	ДЗ	54	44	10	1		10												
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	164	144	20	1		10		10										
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	164	158	6											6				
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	52	44	8	1						8								
ЕН.00	Математический и общий естественно-научный цикл		270	244	26	1	1	8		12	6									
ЕН.01	Химия	Э	216	198	18	1	1			12	6									
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	54	46	8			8												
П.00	Профессиональный цикл		850	702	148			22		22		36		52	0			16		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	96	82	14	1	1	14												
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	96	78	18	1						18								
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	ДЗ	96	84	12	1				12										
ОП.04	Организация обслуживания	ДЗ	80	60	20	1	2							20						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	134	118	16	1								16						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	32	16	1								16						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	72	56	16													16		
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	54	44	10					10										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	94	8			8												
ОП.12	Специальные виды питания	Э	72	54	18	1						18								
ПМ.00	Профессиональный цикл		2496	1368	252		2	8	12	12	18									
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Э (К)	486	262	50	1 сем. раб	2	8	12	12	18									
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	156	136	20			8	12											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	156	126	30					12	18									
ПП.01	Производственная практика	Зачет	144		144			144												
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	Э (К)	508	260	38	1 сем. раб + курс. раб	6					20	18							
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	134	122	12		1					6	6							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	158	138	20		1					8	12							
ПП.02	Производственная практика	Зачет	216		216							216								
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	Э (К)	370	200	26	1 сем. раб	3							14	12					
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	116	104	12		2							6	6					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	110	96	14		1							8	6					
ПП.03	Производственная практика	Зачет	144		144									144						
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	Э (К)	370	186	40	1 сем. раб	2									28	12			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	116	96	20		1									14	6			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	110	90	20		1									14	6			
ПП.04	Производственная практика	Зачет	144		144											144				
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	Э (К)	352	366	40	1 сем. раб	2									16	24			
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	76	56	20		1									8	12			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	96	76	20		1									8	12			
ПП.05	Производственная практика	Зачет	180		180											180				
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Э (К)	260	78	38	1 сем. раб + курс. раб	10											38		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	116	78	28		10											28		
ПП.06	Производственная практика	Зачет	144		144													144		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	Э (К)	180	16	30													8	12	
МДК.07.01	Теоретические и практические основы профессии Кондитер	ДЗ	36	16	20		2											8	12	
ПП.07	Производственная практика	Зачет	144		144													144		
ПДП	Преддипломная практика		144															4 нед		
ГИА	Государственная итоговая аттестация		216															6 нед		
ВСЕГО			4464	2748	480			80		80		82		78		86		74		
								160				160				160				
Государственная итоговая аттестация			Всего	Дисциплины				60	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	
				Учебной практики				0			0			0			0		0	
				Производственная практика				144				216		144			324		288	
				Преддипломная практика														144		
				Экзамны				1		2		3		2		2		2		2
				Дифференцированные зачеты				5		4		4		4		5		3		3
Защита дипломной работы с 21.06.2027 по 30.06.2027 (всего 2 нед)				Зачеты				0		1		1		1		2		2		