Учебный план специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2025 год

Формы промежуточной аттестации Наименование циклов, разделов, 2 2 5 5 5 5 5 16 5/6 нед	Курс 1 Семестр 2 Семестр 3 22 1/2 (1) нед 13 1/3 (3) нед	16 1/6 (7) нед 13 1/3	Курс 3 встр 5 Семестр 6 (3) нед 13 1/3 (10) нед	Курс 4 Сенестр 7 Сенестр 8 9 2/3 (7) нед (2) нед
Актиминин и добесконональнях модулей, МДК, практик разметия (Самост. 1 добесь	Power Powe	MONOGENERAL DESCRIPTION OF THE PROPERTY OF THE	1	Chaper of the land of the la
2 Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам) 36 35.41 3 ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 4 14 9 612 10 596 246 332 4 14	88 99 40 41 42 44 45 46 47 51 52 53 54 55 56 58 59 60 61 65 55 56 58 59 60 61 65 55 56 58 59 60 61 65 55 56 58 59 60 61 65 55 56 58 59 60 61 65 55 56 58 59 60 61 65 55 56 58 59 60 61 65 65 58 59 60 61 65 65 65 65 65 65 65 65 65 65 65 65 65	36 35.13 36 34.8	36 34.8 36	112 114 115 116 117 121 122 123 124 125 126 128 129 130 131 135 136 137 138 34.55
14 6Д.01 Русский язык 2 1 30 30 10 20 15 БД.02 Литература 2 1 64 64 32 32 16 БД.03 История 2 1 64 64 40 24 17 БД.09 Обществознание 3 3 3	0			
18 Eq. 0.5 География 2	72 72 44 28 8 80 80 78 2 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9			
23 БД.11 Фълка 2 1 1 52 52 46 4 2 2 4 5 5 5 5 5 6 5 5 5 6 5 6 5 6 7 5 6 7 5 6 7 6 7	72 72 34 28 8 2 1 16 16 4 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			
	8 6 220 6 202 104 66 22 10 12 4 6 122 6 110 70 34 6 6 6 4 98 92 34 32 22 4 6			
34 * 36 36 37 ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 20 4 41 2 6 9 9 9 0 ГСЭ Общий гуменитарный и социально- 2 4 3 1 1	72 4 32 18 14 540 16 392 182 170 34	6 24 864 14 568 138 292 102 30 6 30 612 16 464 168 2 2 6 112 2 110 110 126 4 116 42 1	34 56 6 24 864 16 464 112 250 100 2 24 612	14 334 106 198 30 12 72
40 ОГСЭ.01 Основы бульсофии 4 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	22 22 22	2 6 36 2 34 34 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24 24	24 26 26 26 12	12 12
43 ОГСЭ.04 Физическая культура 3-6 7	28 28 2 2 26	40 2 32 20 1 36 2 34 22 1	12	18 18
1 циял 2 4 4 4 4 4 5 6 6 7 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	46 2 44 28 16 46 2 44 28 16	72	4 2 6	
53 ОП Общепрофескональный шкил 7 5 2 54 ОП.01 Микробилогия, физикопогия питания, самитария и тигиена 3 2 55 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья 3 2 56 ОП.03 Техническое оснащение организаций питания 3	18 2 16 10 6 196 6 178 102 56 16 48 2 46 26 4 16 54 48 20 26 58 2 50 30 18	4 12 172 4 156 54 98 4 12 84 4 74 46 2 2 6	2 6 126 6 114 46 66 2 6 104	4 100 40 60
57 ОП.04 Организация обслуживания 4 58 ОП.05 Основы жоночики, менедижента и меркетинга 6 59 ОП.06 Правовые соновы профессиональной 5 69 ОП.06 Правовые оторы профессиональной 5		S8 S2 20 30 2 6	58 2 50 30 18 2 6	
00.07 опрофессиональной реятельности 00.08 Охрана труда 00.09 Безопасность жизнедеятельности 00.00 Охрана труда 00.00 Безопасность жизнедеятельности 00.00 Охрана труда 00.00 Ох	36 2 34 26 8	36 2 34 24 10	68 4 64 16 48	2 66 22 44
m	54 2 16 8 8 212 6 92 30 44 18	6 508 6 238 48 64 96 30 12 366 6 246 58 1	36	2 34 18 16
Организация и ведения процессов приготовления и подготовких к реализации и получательной и подготовких в тора, к уминерных и 1 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	54 2 16 8 8 192 4 74 22 34 18 18 2 16 8 8 32 2 30 12 18	6		
полуфабрикатов Процески обработки сыръв и приготовления, МДК. 01.02 подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 3	46 2 44 10 16 18			
77 УП.01 Учебная практика 23 РП час час нед 18 УП.	час 36 мед 1 час 36 мед 1 час 72 мед 2	час мед час мед час мед	час мед час час мед час	мед час мед мед час мед
3 ПМ.01.3М Экзамен по модулю 3 84 Всего часов по МДК Организация и ведение процессов приготовления и полотовки и				
ПМ.02 реализации горячих блюд, кулинарных 1 4 1 уделина, закуски слижного асхортимента с учетом потребностей различных категорий полотеебителей, выхов и долом обстухнивания Организация пороцессов приготеления, подготовких к реализации горячих блюд, кулинарных изределий, закуски сложного 4 1		366 2 34 14 20		
куливарных изделий, закусок сложного засортимента процессы приготовления, подготовки к мдк. 02.02 реализации горями с блод, куливарных изделий, закусок сложного ассортимента мдк. 24 4 мдк. 25.02 реализации горями с блод, куливарных изделий, закусок сложного ассортимента		120 2 118 18 28 42 30		
92 УП.02 Учебная практика 4 РП час час нед 93 УП*	час нед час нед час нед нед	час 36 мед 1 час мед мед час мед нед час мед нед нед нед нед нед нед нед нед нед н	час нед час час нед час	нед час нед
Специальности) 96 ПП- 97 ПМ- 98 ГМ- 98 СПО- 99 Всего часов по МДК	100 1108 100 1108	6 6	100	

