Correacobario
que france DD, FLOTN 9" Минобразование Ростовской области
Макарова Рассеа Михайнеовича
Макарова



учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена

ГБПОУ РО "Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15		Поварское и кондитер	оское дело			1000	
код		наименование специальности	1				
				основ	вное общее об	бразование	
				Уровень образова	ания, необходимый	й для приема на обучение	
						ă	
квалификация:		специалист по поваро	скому и кондитерс	скому делу			
форма обучения		Очная	Срок получе	ния образования по ОП	3г 10м	год начала подготовки по УП	2025
профиль получаемо	го проф	рессионального образов	ания	естественнонаучный			
				при реализации программы сред	днего общего обра:	зования	

№ 1565

Виды деятельности

от 09.12.2016

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

Приказ об утверждении ФГОС

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

Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

1 Календарный учебный график

		Сент	гябр	Ь		0	ктяб	рь		Н	Іояб	рь			Дек	абрь)		Я	нвар	Ъ	В	Ф	евра	ль			Ма	рт			Аг	трелі				Ма	й			Ию	НЬ		_	V	1юль	,			Авгу	уст	
Курс	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	ф	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар		9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19		27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 ию	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	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	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I																		=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II								0			8	8	8	8			::	=	=													0	0	0	0	8	8	8	8	8	8		::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III												8	8	8	8	8	::	=	=													0	0	0	0		8	8	8	8	8	8		::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV								0	0		8	8	8	8			::	=	=								8	8	8	8	8		::	Х	Х	Х	Х	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

٦	რი	 	 	

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

:: Промежуточная аттестация

= Каникулы

0 Учебная практика

8 Производственная практика (по профилю специальности)

Х Производственная практика (преддипломная)

△ Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

										Пр	актики					ГΙ	1A				
Курс	Обучение по дис	циплинам и междисцип.	линарным курсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практ	ика	практика	одствен (по про альност	филю	•	одствені актика ипломна		Подго-□ товка	Прове-□ дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	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.	нед.	нед.		
I	40	17	23	1		1												11	52	25	1
II	24	11	13	2	1	1	5	1	4	10	4	6						11	52		
III	25 1/2	11 1/2	14	2	1	1	4		4	10 1/2	4 1/2	6						10	52		
IV	18	10	8	2	1	1	2	2		9	4	5	4		4	4	2	2	43		
Всего	107 1/2	49 1/2	58	7	3	4	11	3	8	29 1/2	12 1/2	17	4		4	4	2	34	199		

Индекс Дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик Т 2 3 4 5 6 7 8	Учебная нагрузка обучающихся, ч. С преподавателем В том числе В том числе В том числе Пром ежут аттес тации я в соод в емод и докаминий в в том числе 9 10 12 14 15 17 18 19 20 23 25 26 27 28 29 30 31 32 33	Kypc 1 Ceместр 2 Ceместр 3 11 (5) нед 11 (5) н	В форме Проектир. Курс. Проектир. Консульт. Подоектир. Курс. Проектир. Консульт. Подоектир. Курс. Проектир. Курс. Самост. Самост. Самост. Самост. Объём ОП Объём ОП Объём ОП Объём ОП Объём ОП Объём ОП Объем ОП Объем ОП Объем ОП Объем ОП Объем ОП Объем ОП Курс. Консульт. Курски В форме Практ. подго	Kypc 3
2 Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам) 3 ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 3 1 10 5 НО Начальное общее образование 6 * 00 Основное общее образование 9 * 111 СО Среднее общее образование 1 10 10 11 17 13 ОУД Базовые дисциплины 3 1 10	13 1476 8 36 1408 596 569 36 207 24 8 612 13 595 248 265 16 13 1476 8 36 1408 596 569 36 207 24 8 612 13 595 248 265 16 13 1476 8 36 1408 596 569 36 207 24 8 612 13 595 248 265 16 13 1476 8 36 1408 596 569 36 207 24 8 612 13 595 248 265 16	36 35.35 6 66 4 864 23 813 348 304 20 141 24 4	62 65 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 79 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 93	36 35 36 35.6 36 35.6
14 ОУД.01 Русский язык 2 — 15 ОУД.02 Литература 2 — 16 ОУД.03 Математика 2 — 17 ОУД.04 Иностранный язык 2 — 18 ОУД.05 Информатика 2 — 19 ОУД.06 Физика 2 — 20 ОУД.07 Химия 2 — 21 ОУД.08 Биология 2 — 22 ОУД.09 История 2 — 23 ОУД.10 Обществознание 2 —	1 108 4 96 50 32 14 8 51 51 25 20 1 108 108 10 86 12 51 <td< th=""><th>6 57 4 45 25 12 8</th></td<> <th></th> <th></th>	6 57 4 45 25 12 8		
24 ОУД.11 География 2 25 Физическая культура / Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья "Физическая культура" 1 2 26 ОУД.13 Основы безопасности и защиты Родины 2 2 27 * Индивидуальный проект (химия, биология, литература) 2 30 * 31 *	1 72 72 38 26 8 17 17 11 6 78 78 4 64 10 34 34 2 26 1 68 68 34 24 10 34 34 20 10 2 32 8 24 8 17 13 34 34 34 34 34 34	6 44 44 2 38 4 4 34 34 14 14 6 4 15 11 4 4		
39 ОГСЭ Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл 5 4 4 40 ОГСЭ.01 Основы философии 41 ОГСЭ.02 История 3 3	22 4248 117 51 2382 1140 612 366 224 40 96	612 23 8 385 211 96 50 76 76 40 36 36 36 36 36 20 20 2 18	28 16 864 21 8 459 213 124 58 64 16 612 12 10 412 200 62 104 46 86 4 64 64 92 92 40 52 92 86 36 36 36 36 36 36 36 86 34 34 32 32 32 28 28 28 2 26	16 900 26 8 490 184 136 94 56 20 16 612 17 7 356 184 92 60 20 16 648 18 10 280 148 102 10 20 16 68 68 68 4 64 96 4 92 32 60 36
43 ОГСЭ.04 Физическая культура / Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья "Физическая культура" Психология общения / Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья "Психология здоровья" * ЕН Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	166 4 162 6 156 7 32 32 32 32 2 162 162 126 12 24	20 20 20 76 <td>34 2 32 32 28 28 2 26 36 50 50 42 6 2 32</td> <td>34 34 2 32 32 2 30 30 18 1</td>	34 2 32 32 28 28 2 26 36 50 50 42 6 2 32	34 34 2 32 32 2 30 30 18 1
* ОПЦ Общепрофессиональный цикл 3 1 ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и	3 126 126 90 12 24 6 30 24 28 24 30 36 <t< td=""><td> 156 16 8 116 62 54 </td><td>8 54 54 30 24 8 68 6 4 54 54 30 24 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 9 10 1</td><td> 106 4 102 30 72 97 3 94 58 32 4 60 4 56 48 8 </td></t<>	156 16 8 116 62 54	8 54 54 30 24 8 68 6 4 54 54 30 24 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 9 10 1	106 4 102 30 72 97 3 94 58 32 4 60 4 56 48 8
58 ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности 59 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности 60 ОП.08 Охрана труда 61 ОП.09 Безопасность жизнедеятельности 62 * 64 ПЦ Профессиональный цикл 9 7 18 66 ПМ 01 Приготовления и подготовки к реализации 1 1 2	8 60 4 56 48 8	304 7 117 61 28	28 556 11 4 173 101 32 40 8 484 12 10 284 134 104 46	16 690 22 8 284 114 94 56 20 16 419 10 7 170 94 60 16 16 552 14 10 188 100 58 10 20 16
Полуфаорикатов для олюд, кулинарных изделии сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК* УП.01.01 Учебная практика 5 РП	46 46 34 12 1 1 час Нед	час нед час нед	46 46 34 12 90 6 4 80 40 30 10 час нед нед	час нед час нед нед нед нед нед
75 ПП.01.01 Производственная практика (по профилю специальности) 76 ПП* 78 ПМ.01.ЭК Экзамен квалификационный 5 Всего часов по МДК 79 Всего часов по МДК 81 ПМ.02 ПМ.02 ПМ.02 ПМ.02 ПМ.02 Вакусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4ас 108 108 нед 8 136 2 360 10 4 194 76 70 28 20 8	час нед	час 72 нед 2 в 8	8 10 4 106 34 42 10 20 8
3акусок сложного ассортимента 85 МДК* 87 УП.02.01 Учебная практика 6 РП 88 УП* Посустов втерения в продужие (по профили)	5 30 30 20 10 <td< td=""><td>час нед час нед</td><td> 30 30 20 10 10 10 10 10 10 1</td><td>120 10 4 106 34 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 43 10 20 44 1</td></td<>	час нед час нед	30 30 20 10 10 10 10 10 10 1	120 10 4 106 34 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 42 10 20 43 10 20 44 1
91 ПП* 93 ПМ.02.ЭК Экзамен квалификационный 6 Всего часов по МДК 94 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	4ас 108 108 нед 8 208 194	час нед час нед	час нед час 36 нед 1	4ас 72 нед 2 8 8 132 6 90 44 16 30 218 6 6 90 60 24 6 8
# УП*	6 30 30 20 10 10 6 168 12 6 150 84 40 26 40 40 26 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40	час нед час нед нед нед	час нед час нед нед нед нед	30 30 20 10 10 10 10 10 10 1

# ПП*					
# ПМ.03.ЭК Экзамен квалификационный 7 8 8 180	8			8	8 8 8
# ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий 2 1 2 1 2 1 489 12 7 202 116	5 36 30 20 16			102 30 20 10 201 4 1 80 34 36	10 8 186 8 6 92 62 10 20 8 259 230
т Потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, # МДК.04.01 подготовки к реализации холодных и горячих 6 30 30 20	10			30 30 20 10	30
# МДК.04.02 десертов, напитков сложного ассортимента # МДК.04.02 реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента # 199 12 7 172 96	36 20 20 8			93 4 1 80 34 36	10 8 106 8 6 92 62 10 20 59 140
# MДК* # УП.04.01 Учебная практика 7 РП час 72 72 нед	д 2 час нед час	нед час нед	час нед нед нед	час 36 нед 1 час 36 нед 1	час нед 36 36
# УП*	д 5 час нед час	нед час нед	час нед нед нед	час 36 нед 1 час 72 нед 2	час 72 нед 2 126 54
# ПМ.04.ЭК Экзамен квалификационный 8 8 8 9 202 202	8				8 8 8
# ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	64 34 8		147 2 37 17 20 102 66 30 28 8	220 6 4 58 16 36 6 8	241 228
т Потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления,					
# МДК.05.01 подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных б	64 14		39 2 37 17 20 66 66 30 28 8	68 6 4 58 16 36 6	14 120
жондитерских изделий сложного ассортимента # МДК* # УП 05 01 Мижбира теритика	2			26 100	26 26
# УП.05.01 Учебная практика 6 РП час 72 72 нед # УП.* ПП.05.01 Производственная практика 6 РП час 216 216 нед		нед час нед нед час нед	час 36 нед 1 час нед нед час 72 нед 2 час 36 нед 1	час 36 нед 1 час нед час 108 нед 3 час нед	час нед 36 36 час нед 144 72
# ПП*	8 8			8 8	8
# Всего часов по МДК 173 161 # ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности 1 1 1 1 222 6 4 96 38	58 8 8				222 6 4 96 38 58 8 126 96
# МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала 8 106 6 4 96 38 # МДК*	58				106 6 4 96 38 58 46 60
# УП*	д 3 час нед час	нед час нед	час нед нед нед	час нед нед нед	час 108 нед 3 72 36
# ПП*	8				8 8 8
# ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар 1 1 3 1 360 13 4 155 81	42 32 8	304 7 117 61 28 28	56 6 4 38 20 14 4 8		200 160
# МДК.07.01 Кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса # МДК.07.02 Кулинарной продукции массового спроса # МДК.07.02 Кулинарной продукции массового спроса и её # МДК.07.02 Кулинарной продукции массового спроса и её # ОТПУСК	42 10	48 3 45 23 22 76 4 72 38 28 6	48 6 4 38 20 14 4		48 72 52
# MДК*	ц 1 час нед час	нед час 36 нед 1	час нед час нед	час нед час нед	час нед 36
# УП*		нед час 144 нед 4	час нед час нед	час нед час нед	час нед 72 72
# NN*				пос под под	
# Всего часов по МДК 172 155			8 8		8
# МЛК 08 01 Технологические процессы приготовления 5 4 117 9 6 102 52	36 14 8 36 14		199 3 52 30 18 4 124 6 6 50 22 18 10 55 3 52 30 18 4 62 6 6 50 22 18 10		323
# МДК*	1 2 час нед час	нед час нед	час 72 нед 2 час нед	час нед нед нед нед	час нед 72
# УП*			час 72 нед 2 час 54 нед 1 1/2	час нед час нед	час нед 126
# ПП*	8 8			8	
# Всего часов по МДК 117 102 # ПМ*					
# Учебная и производственная (по профилю специальности) практики час 1458 нед		нед час 180 нед 5	час 360 нед 10 час 162 нед 4 1/2	час 360 нед 10 час 216 нед	6 час 180 нед 5
# Учебная практика час 396 396 нед # Концентрированная час 396 396 нед # Рассредоточенная час нед	ц 11 час нед час час	нед час 36 нед 1 нед час 36 нед 1 нед час нед	час 144 нед 4 час нед час 144 нед 4 час нед час нед	час 144 нед 4 час 72 нед час 144 нед 4 час 72 нед час нед час нед	2 час нед 2 час нед час нед
# Производственная (по профилю специальности) практика час 1062 нед		нед час 144 нед 4	час 216 нед 6 час 162 нед 4 1/2	час 216 нед 6 час 144 нед	4 час 180 нед 5
# Концентрированная час 1062 1062 нед # Рассредоточенная час нед	ц 29 1/2 час нед час час нед час час час нед час час час нед час час час нед час	нед час 144 нед 4 нед час нед	час 216 нед 6 час 162 нед 4 1/2 час нед нед нед нед	час 216 нед 6 час 144 нед час нед час нед	4 час 180 нед 5 час нед
# ПДП ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) РП Час 144 Нед нед так Государственная итоговая аттестация час 216 216 нед		нед час нед нед час нед	час нед час нед час нед нед нед	час нед час нед час нед нед нед	час 144 нед 4 144 час 216 нед 6
# Подготовка дипломного проекта (работы) час 144 нед	ц 4 час нед час час	нед час нед нед час нед	час нед	час нед час нед	час 144 нед 4 144 144 144 146 146 146 146 146 146 1
# Защита дипломного проекта (работы) час 36 36 нед # Проведение демонстрационного экзамена час 36 36 нед ** ** ** ** ** ** ** ** **	1 1 </td <td>23 час нед нед нед нед нед нед нед нед нед нед</td> <td>час нед час нед</td> <td>час нед час нед час нед нед нед</td> <td>час 36 нед 1 36</td>	23 час нед	час нед час нед	час нед час нед час нед нед нед	час 36 нед 1 36
# КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП # ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В 15 13 34 35 5940 125 87 3790 1736	51	23 813 348 304 20 141 24 4 612 22 9 205 211 06 50 20	8 10	8 7 16 900 26 8 490 184 136 94 56 20 16 612 17 7 256 194 02 60	20
#	0 1101 102 131 10 120 0 012 13 393 246 203 10 00 4 864	3	2 2	2 2	2 2 10 10 10 10 200 140 102 10 20 16 20 4/05 1235
# Зачеты (без учета физ. культуры) # Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) Курсовые проекты (без учета физ. культуры)		9 3	2 1 5 3	1 1 5 4	3
# Курсовые работы (без учета физ. культуры) # Контрольные работы (без учета физ. культуры)					

N	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
	Диф. зач	Комплексный диф. зачет		