

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Феодосийский политехнический техникум»**

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН СТУДЕНТА

Курс III
Группа ПКД 22 1/9
Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
Форма обучения очная
Год поступления 2022
Зам. директора по учебной работе _____ О.Г.Сердюкова
Заведующий отделением _____ Н.В.Калашник

№ п/ п	Индекс	Учебные дисциплины, профессиональные модули, курсовые работы (проекты)	Всего часов	Аудиторные часы			Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Преподаватель (и)
				Занятий на уроках	Из них				
					Практические, семинарские занятия	Лабораторные занятия			
ОБОЗНАЧЕНИЯ: ДЗ – дифференцированный зачёт; Э – экзамен, З - зачет									
I семестр с 02.09.24 по 20.12.24									
Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла									
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык в проф. деятельности	24	24	24	-	-	З	Михеева А.А. Мартынова О.В.
2	ОГСЭ.04	Физическая культура	24	24	24	-	-	З	Халилов Ф.
3	ОГСЭ.02	История	40	20	12	-	-	ДЗ	Пожидаев Д.Ю.
Профессиональный цикл									
Общепрофессиональные дисциплины									
4	ОП.03	Техническое оснащение предприятий питания	125	90	40	-	35	Э	Ситник Т.В.
5	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	37	32	12	-	5	ДЗ	Новак О.А.
6	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	86	10	40	10	ДЗ	Поворознюк И.Н.
Профессиональные модули									
7	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48	48	16	-	-	ДЗ	Клящицкая Т.В.
8	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (КР)	16	-	16	-	-	ДЗ	Клящицкая Т.В.
9	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	130	122	24	48	8	Э	Клящицкая Т.В. Кабанова В.В.

II семестр с 09.01.25 по 08.05.25

Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла

1	ОГСЭ.04	Иностранный язык в проф. деятельности	42	42	2	-	-	ДЗ	Лазуренко С.В. Свиницкая К.С
2	ОГСЭ.01	Физическая культура	42	42	30	-	-	З	Халилов А.И.

Профессиональный цикл

Общепрофессиональные дисциплины

3	ОП.04	Организация обслуживания	122	98	44		24	Э	Ситник Т.В.
4	ОП.01	Безопасность жизнедеятельности	68	68	-	20	-	ДЗ	Кепа А.Т.
5	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	100	84	40	-	16	Э	Вакансия
6	ОП.12	Технология диетического питания	84	74	16	32	10	ДЗ	Зварич С.П. Кабанова В.В.

Профессиональные модули

7	МДК 04.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	56	40	28	12	16	ДЗ	Кабанова В.В. Агапова И.Ю.
8	МДК 04.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	102	68	16	32	34	Э	Кабанова В.В. Агапова И.Ю.

Сессия

Вид	Срок
Зимняя сессия	с 21.12.24 по 27.12.24
Весенняя сессия	с 12.05.25 по 16.05.25

Каникулы

Вид	Срок
Зимние каникулы	с 28.12.24 по 08.01.25
Летние каникулы	с 01.07.25 по 31.08.25

Практика

Индекс	Вид практики	Кол-во недель	Руководитель(и)	Срок
УП.02	Учебная практика	2 нед.	Зварич С.П. Кабанова В.В.	с 25.11.24 по 06.12.24
УП.04	Учебная практика	1 нед.	Зварич С.П. Кабанова В.В.	с 19.05.25 по 23.05.25
ПП.02	Производственная практика	3 нед.	Зварич С.П.	с 26.05.25 по 13.06.25
ПП.04	Производственная практика	2 нед.	Агапова И.Ю.	с 16.06.25 по 27.06.25

✓ **Квалификационный экзамен**

№ п/п/Дата	Название модуля
13.06.25	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
27.06.25	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

Студент _____