

План учебного процесса

43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебной дисциплины, МП, МДК, УП, ПП	Формы промежуточной аттестации по семестрам			Общий объем образовательной нагрузки	Всего / СРС	Учебная нагрузка в часах (работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем.)				Всего по семестрам	Распределение учебной нагрузки и практик по курсам и семестрам (часов в семестр)					
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты			Всего	в том числе в форме практической подготовки	В том числе			1 курс		2 курс		3 курс	
									Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия		1 сем 17 т	2 сем 22 т	3 сем 16 т	4 сем 15 т 4 у 4 п	5 сем 16 т 1 у	6 сем 9 т 2 у 2 п
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОУД. 00 Общеобразовательная подготовка с учетом профиля получаемого профессионального образования (социально-экономический профиль)					1404		1404	0	675	729	1404	284	492	432	196		
ОУД. Общеобразовательные учебные дисциплины					1368		1368		639	729	1368	284	492	396	196	0	0
ОУДб. 01	Русский язык	2			78		78		42	36	78	34	44				
ОУДб. 02	Литература		3		117		117		63	54	117	37	68	12			
ОУДб. 03	История		3		136		136		90	46	136	24	77	35			
ОУДб. 04	Обществознание		4		78		78		44	34	78			34	44		
ОУДу. 05	География		4		72		72		44	28	72				72		
ОУДу. 06	Иностранный язык		3		78		78			78	78	28	36	14			
ОУДб. 07	Математика	3			214		214		138	76	214	80	60	74			
ОУДб. 08	Информатика		3		108		108		28	80	108		38	70			
ОУДб. 09	Физическая культура		3	1,2	95		95		2	93	95	28	44	23			
ОУДб. 10	Основы безопасности и защиты Родины		3		70		70		24	46	70			70			
ОУДб. 11	Физика		4		80		80		62	18	80				80		
ОУДб. 12	Химия	3			123		123		43	80	123	16	43	64			
ОУДб. 13	Биология	2			119		119		59	60	119	37	82				
	Индивидуальный проект*				0												
УД. Дополнительные учебные дисциплины					36		36	0	36	0	36	0	0	36	0	0	0
УД.01	Основы учебной исследовательской и проектной деятельности		3		36		36		36		36			36			
ОП.00 Общепрофессиональный цикл					412	12	400	198	202	198	400	140	0	0	112	76	72
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии, питания, санитарии и гигиены	1			52		52	16	36	16	52	52					

ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		40		40	16	24	16	40	40					
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1			52	4	48	24	24	24	48	48					
ОП. 04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		40	4	36	8	28	8	36						36
ОП. 05	Охрана труда	4			40	4	36	12	24	12	36				36		
ОП. 06	Основы калькуляции и учета	5			40		40	12	28	12	40					40	
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5	4	36		36	36		36	36				20	16	
ОП. 08	Физическая культура		5	4	40		40	40		40	40				20	20	
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности		4		36		36	22	14	22	36				36		
ОП. 10	Основы предпринимательской деятельности		6		36		36	12	24	12	36						36
П.00 Профессиональный цикл					2360	72	2288	1548	740	1548	2288	144	316	136	500	492	700
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2			354	12	342	264	78	264	342	144	198	0	0	0	0
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1		36	4	32	12	20	12	32	32					
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		102	8	94	36	58	36	94	40	54				
УП 01	Учебная практика		2		144		144	144		144	144	72	72				
ПП 01	Производственная практика				72		72	72		72	72		72				
ПМ. 02	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	6 (компл с ПМ.04,05)			808	20	788	516	272	516	788	0	118	136	180	112	242
МДК. 02. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч		2		36	4	32	12	20	12	32		32				
МДК. 02. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч	4,6			394	16	378	126	252	126	378		50	64	72	94	98
УП. 02	Учебная практика		6		198		198	198		198	198		36	72	36	18	36
ПП.02	Производственная практика			4	180		180	180		180	180				72		108
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента	5			318	10	308	210	98	210	308	0	0	0	132	176	0
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч		4		36	4	32	12	20	12	32				32		
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч	5			138	6	132	54	78	54	132				64	68	

УП. 03	Учебная практика		5		72		72	72		72	72				36	36	
ПП. 03	Производственная практика				72		72	72		72	72					72	
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6 (компл. с ПМ.02,0 5)			308	16	292	222	70	222	292	0	0	0	0	82	210
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		5		36	4	32	12	20	12	32					32	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		6		110	12	98	48	50	48	98					32	66
УП. 04	Учебная практика		6		54		54	54		54	54					18	36
ПП. 04	Производственная практика				108		108	108		108	108						108
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6 (компл. с ПМ.02,0 4)			572	14	558	336	222	336	558	0	0	0	188	122	248
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий		4		36	4	32	12	20	12	32				32		
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6			356	10	346	144	202	144	346				120	104	122
УП. 05	Учебная практика		6		72		72	72		72	72				36	18	18
ПП. 05	Производственная практика				108		108	108		108	108						108
ИТОГО (объем образовательной программы в часах с практикой)					4176	84	4092	1746	1617	2475	4092	568	808	568	808	568	772
Итого учебной нагрузки обучающегося (без часов на практику)							3012				3012	496	628	496	628	406	358
Учебной и производственной практики							1080					72	180	72	180	162	414
Промежуточная аттестация							216					36	36	36	36	36	36
ГИА. 00	Государственная итоговая аттестация						36										
Общий объем образовательной программы							4428										
Государственная итоговая аттестация (36 часов, 1 неделя) в форме демонстрационного экзамена.								Дисциплин и МДК									
								Учебной практики				72	108	72	108	90	90
								Производственной практики				0	72	0	72	72	324
								Экзаменов (в том числе квалификационных)				2	3	2	2	3	3
								Дифференцированных зачетов (без физкультуры)				2	3	6	7	3	6