

План учебного процесса

Повар, кондитер (очно-заочная форма)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Учебная и производственная практики	Распределение учебной нагрузки по семестрам						
					максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка		11		1 курс			2 курс			
							всего аудиторных занятий	в т. ч.			1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр		
								лекций, уроков, семинаров				лаб. и практ. занятий	нед		нед	нед	нед
3	дз	э	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл				232	72	160	68	92		64	16	0	68	12	0	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве			1	44	12	32	18	14		32						
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			1	46	14	32	14	18		32						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			4	48	16	32	14	18					20	12		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		3		46	14	32	14	18					32			
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		3		48	16	32	8	24			16		16			
ПМ.00	Профессиональные модули				668	216	452	247	205	768	182	326	108	196	300	108	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов			1к	46	14	32	19	13	36	68	0	0	0	0	0	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов				46	14	32	20	12		32						
УП.01	Учебная практика		1							24	24						
ПП.01	Производственная практика		1							12	12						
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			1к	46	14	32	16	16	72	104	0	0	0	0	0	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста				46	14	32	16	16		32						
УП.02	Учебная практика		1							48	48						
ПП.02	Производственная практика		1							24	24						
ПМ.03	Приготовление супов и соусов			2к	78	26	52	20	32	72	10	114	0	0	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов				78	26	52	20	32		10	42					
УП.03	Учебная практика		2							36		36					
ПП.03	Производственная практика		2							36		36					
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы			2к	78	26	52	34	18	66	0	82	36	0	0	0	
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы				78	26	52	34	18			52					
УП.04	Учебная практика		2							30		30					

ПП.04	Производственная практика		2							36			36				36			
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы			2к	118	38	80	44	36	90	0	98	72	0	0	0				
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы				118	38	80	44	36			80					80			
УП.05	Учебная практика		2							54		18	36				42			
ПП.05	Производственная практика		2							36			36				36			
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок			3к	48	16	32	20	12	36	0	32	0	36	0	0				
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок				48	16	32	20	12			32					32			
УП.06	Учебная практика		3							18				18			18			
ПП.06	Производственная практика		3							18				18			18			
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков			3к	46	14	32	20	12	36	0	0	0	68	0	0				
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		3		46	14	32	20	12					32			32			
УП.07	Учебная практика		3							18				18			18			
ПП.07	Производственная практика		3							18				18			18			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			4к	208	68	140	74	66	360	0	0	0	92	300	108				
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		4		208	68	140	74	66					92	48		140			
УП.08	Учебная практика		4							252					252		252			
ПП.08	Производственная практика		4							108							108			
ФК.00	Физическая культура	1,2,3	4		72	36	36	0	36		10	10		8	8					
Всего							972	324	648	315	333	768	256	352	108	272	320	108		
Количество часов в неделю													16.00	16.00	36.00	16.00	16.00	36.00		
Консультации 120 часов (по 60 часов на каждый год) Промежуточная аттестация 1 неделя Государственная итоговая аттестация 1 неделя										Всего	дисциплин и МДК	148	232	200	68	648				
											учебной практики	72	120	36	252	468				
											производственной практики	36	108	36	108	288				
											экзаменов	4	3	2	2					
											дифф. зачетов	4	6	7	3					
											зачетов	0	0	0	0					
сумма																		648	480	288