

План учебного процесса

Повар, кондитер (очная форма)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Учебная и производственная практика	Распределение учебной нагрузки по семестрам					
					максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка		1 курс	2 курс		3 курс	4 курс	5 курс	6 курс		
		з	дз	э			всего аудиторных занятий	в т. ч.									
					лекций, уроков, семинаров	лаб. и практ. занятий		1 семестр	2 семестр	3 семестр		4 семестр	5 семестр	6 семестр			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>						<b>2052</b>				<b>396</b>	<b>496</b>	<b>425</b>	<b>473</b>	<b>188</b>	<b>74</b>	
ОДБ.01	Русский язык			4			80				16	24	16	24			
ОДБ.02	Литература			4			210				50	60	48	52			
ОДБ.03	Иностранный язык		4				171				48	57	45	21			
ОДБ.04	История			4			140				34	34	30	42			
ОДБ.05	Химия		2				90				34	56					
ОДБ.06	Биология		2				70				34	36					
ОДБ.07	Физика		4				140				20	30	44	46			
ОДБ.08	Обществознание			6			70								34	36	
ОДБ.09	Информатика		4				100				18	20	16	46			
ОДБ.10	География		6				70								32	38	
ОДБ.11	Основы безопасности жизнедеятельности		2				70				34	36					
ОДБ.12	Физическая культура	1,2,3	4				171				48	57	46	20			
ОДП.01	Математика			5			342				60	86	60	88	48		
ОДП.02	Экономика			5			128						48	50	30		
ОДП.03	Право		5				128						34	50	44		
ОДК.01	Человек на рынке труда		4				34							34			
ОДК.02	Основы физиологии, здоровья и здорового образа жизни		3				38						38				

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>				<b>312</b>	<b>99</b>	<b>213</b>	<b>90</b>	<b>123</b>		<b>32</b>	<b>64</b>	<b>0</b>	<b>45</b>	<b>32</b>	<b>40</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве			2	44	12	32	18	14		16	16				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			2	46	14	32	14	18			32				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	48	16	32	14	18		16	16				
ОП.04	Экономические правовые основы производственной деятельности		5		46	14	32	14	18						32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4		68	23	45	10	35					45		
ОП.06	Современные технологии в приготовлении, оформлении и подаче кулинарных блюд, декорировании кондитерских изделий		6		60	20	40	20	20							40
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>				<b>588</b>	<b>189</b>	<b>399</b>	<b>195</b>	<b>204</b>	<b>1476</b>	<b>184</b>	<b>268</b>	<b>151</b>	<b>274</b>	<b>356</b>	<b>678</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>588</b>	<b>189</b>	<b>399</b>	<b>195</b>	<b>204</b>	<b>1476</b>	<b>184</b>	<b>268</b>	<b>151</b>	<b>274</b>	<b>344</b>	<b>654</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>			<b>1к</b>	<b>46</b>	<b>14</b>	<b>32</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>84</b>	<b>116</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		1		46	14	32	19	13		32					
УП.01	Учебная практика		1							48	48					
ПП.01	Производственная практика		1							36	36					
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>			<b>2к</b>	<b>46</b>	<b>14</b>	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>120</b>	<b>68</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		1		46	14	32	16	16		32					
УП.02	Учебная практика		2							72	36	36				
ПП.02	Производственная практика		2							48		48				
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>			<b>2к</b>	<b>78</b>	<b>26</b>	<b>52</b>	<b>20</b>	<b>32</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>184</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		2		78	26	52	20	32			52				
УП.03	Учебная практика		2							72		72				
ПП.03	Производственная практика		2							60		60				
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>			<b>3к</b>	<b>56</b>	<b>19</b>	<b>37</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>151</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		3		56	19	37	19	18				37			
УП.04	Учебная практика		3							54			54			
ПП.04	Производственная практика		3							60			60			

<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>			<b>4к</b>	<b>84</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	<b>21</b>	<b>35</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>206</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			4	84	28	56	21	35					56			
УП.05	Учебная практика		4							66				66			
ПП.05	Производственная практика		4							84				84			
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>			<b>5к</b>	<b>48</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			4	48	16	32	20	12					32			
УП.06	Учебная практика		5							48				36	12		
ПП.06	Производственная практика		5							36					36		
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>			<b>5к</b>	<b>46</b>	<b>14</b>	<b>32</b>	<b>20</b>	<b>12</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			5	46	14	32	20	12						32		
УП.07	Учебная практика		5							36					36		
ПП.07	Производственная практика		5							36					36		
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>			<b>6к</b>	<b>184</b>	<b>58</b>	<b>126</b>	<b>60</b>	<b>66</b>	<b>720</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>654</b>	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			6	184	58	126	60	66						48	78	
УП.08	Учебная практика		6							396					144	252	
ПП.08	Производственная практика		6							324						324	
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	5	6		72	36	36	0	36						12	24	
<b>Всего</b>					<b>972</b>	<b>324</b>	<b>648</b>	<b>285</b>	<b>363</b>	<b>1476</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>792</b>	
<b>Количество часов в неделю</b>											36.00	36.00	36.00	36.00	36.00	36.00	
<b>Консультации 300 часов</b> (4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год) Промежуточная аттестация 5 недель <b>Государственная итоговая аттестация 2 недели</b> Выпускная квалификационная работа										<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	492	612	462	606	312	216
											учебной практики	84	108	54	102	192	252
											производственной практики	36	108	60	84	72	324
											экзаменов	2	6	2	6	5	3
											дифф. зачетов	3	7	3	7	6	4
											зачетов	0	0	0	0	0	0