



3. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Распределение по семестрам		Объем образовательной программы (академических часов)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)									
		Формы промежуточной аттестации		ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем															
						Всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс									
		Теоретическое обучение	лабораторных и практических занятий				1 сем.	2 сем.				3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.				
							17 нед.	23 нед.				12 нед.	14 нед.	8 нед.	13 нед.	11 нед..	7 нед.				
экзамены	зачеты																				
1	2	4	3	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>			<b>2160</b>	<b>-</b>	<b>2052</b>	<b>1223</b>	<b>829</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>510</b>	<b>618</b>	<b>273</b>	<b>224</b>	<b>56</b>	<b>141</b>	<b>144</b>	<b>86</b>		
	<b>ОБЩИЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>			<b>1476</b>		<b>1422</b>	<b>702</b>	<b>720</b>		<b>36</b>	<b>18</b>	<b>340</b>	<b>437</b>	<b>229</b>	<b>169</b>	<b>56</b>	<b>78</b>	<b>85</b>	<b>28</b>		
ОУД6.01	Русский язык	3	1	180		162	86	76		12	6	34	69	59	-	-	-	-	-		
ОУД6.02	Литература		2,4,5	234		234	200	34				68	46	36	56	28	-	-	-		
ОУД6.03	Иностранный язык		3	198		198	-	198				68	92	38		-	-	-	-		
ОУД6.04	Математика	3	1,2	306		288	100	188		12	6	102	138	48			-	-	-		
ОУД6.05	История	7		216		198	196	2		12	6				51	28	78	41	-		
ОУД6.06	Физическая культура		1,2,3,4	198		198	-	198				51	69	36	42	-	-	-	-		
ОУД6.07	Основы безопасности жизнедеятельности		4	72		72	60	12				17	23	12	20	-	-	-	-		
ОУД6.08	Астрономия		8	72		72	60	12				-	-	-	-	-	-	44	28		
	<b>УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТНЫХ ОБЛАСТЕЙ</b>			<b>360</b>		<b>324</b>	<b>250</b>	<b>74</b>		<b>24</b>	<b>12</b>	<b>102</b>	<b>123</b>	<b>44</b>	<b>55</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		

ОУДп.09	Информатика	2		144		126	66	60		12	6	51	75	-	-	-	-	-	-
ОУДп.10	Химия	4	1	216		198	184	14		12	6	51	48	44	55				
	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>			<b>144</b>		<b>126</b>	<b>111</b>	<b>15</b>		<b>12</b>	<b>6</b>	<b>68</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДп.11	Биология	2		144		126	111	15		12	6	68	58	-	-	-	-	-	-
	<b>КУРСЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>			<b>180</b>		<b>180</b>	<b>160</b>	<b>20</b>		<b>0</b>	<b>0</b>						<b>63</b>	<b>59</b>	<b>58</b>
ОУДб.12	Обществознание		8	180		180	160	20				-	-				63	59	58
ОП.00	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			<b>598</b>	<b>6</b>	<b>592</b>	<b>316</b>	<b>276</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>150</b>	<b>24</b>	<b>30</b>	<b>108</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>52</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2	68		68	56	12				34	34						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	68		68	50	18				34	34						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	116		116	68	48				34	82						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		8	52	2	50	32	18											52
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4	54	2	52	28	24						24	30				
ОП.06	Охрана труда		5	56	2	54	36	18								56			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6	36		36	-	36								16	20		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6	36		36	18	18								16	20		
ОП.09	Физическая культура		5,6	40		40	-	40								20	20		
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности		6	36		36	14	22									36		
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда		6	36		36	14	22									36		
П.00	<b>Профессиональный цикл</b>			<b>2894</b>		<b>1130</b>	<b>734</b>	<b>396</b>	<b>1620</b>	<b>78</b>	<b>66</b>	<b>-</b>	<b>60</b>	<b>135</b>	<b>250</b>	<b>124</b>	<b>195</b>	<b>252</b>	<b>114</b>
ПМ.01	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>4</b>		<b>471</b>		<b>165</b>	<b>93</b>	<b>72</b>	<b>288</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3	60		60	36	24				-	60						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3	105		105	57	48				-	-	105					
УП.01	Учебная практика		3						144					144					
ПП.01	Производственная практика		4						144						144				
КЭ.01	Квалификационный экзамен										6								

<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>5</b>	<b>784</b>	<b>280</b>	<b>190</b>	<b>90</b>	<b>468</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>250</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	94	94	70	24						30	64				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4	186	186	120	66							186				
УП.02	Учебная практика	4					180						180				
ПП.02	Производственная практика	5					288							288			
<b>КЭ.02</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>								<b>18</b>								
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>6</b>	<b>663</b>	<b>267</b>	<b>165</b>	<b>102</b>	<b>360</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>143</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	84	84	48	36							84				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6	183	183	117	66							40	143			
УП.03	Учебная практика	6					108								108		
ПП.03	Производственная практика	6					252								252		
<b>КЭ.03</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>								<b>18</b>								
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>7</b>	<b>274</b>	<b>112</b>	<b>76</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>112</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	48	48	36	12										48	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7	64	64	40	24										64	
УП.04	Учебная практика	7					72									72	
ПП.04	Производственная практика	7					72									72	
<b>КЭ.04</b>	<b>Квалификационный экзамен</b>								<b>6</b>								

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8	702	306	210	96	360	18	18						52	140	114	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	7	90	90	54	36									52	38		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	8	216	216	156	60										102	114	
УП.05	Учебная практика	8					180									36	144	
ПП.05	Производственная практика	8					360										360	
КЭ.05	Квалификационный экзамен								18									
	<b>Всего:</b>		<b>5832</b>					<b>150</b>	<b>102</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация ( демонстрационный экзамен)		<b>72</b>							-	-	-	-	-	-	-	2 нед.	
	Общий объем образовательной программы:		<b>5904</b>															
<b>ВСЕГО:</b>																		
											1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Изучаемых дисциплин и МДК										37	12	13	10	8	8	9	8	6
Дифференцированных зачетов (без физической культуры и практики)										29	3	5	3	5	3	5	3	2
Экзаменов (включая квалификационные экзамены)										11	-	2	2	2	1	1	2	1
Каникулы										35	2	9	2	9	2	9	2	-