

План учебного процесса по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер"

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Контрольная работа	Объем образовательной программы (час.)	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Экзамен	Зачет			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практика, час.				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Обучение по дисциплинам и МДК, час.				Учебная	Производственная	Промежуточная аттестация	ГИА	1 семестр 17/0 недель	2 семестр 19/4 недель	3 семестр 14/3 недель	4 семестр 14/8 недель	5 семестр 13/4 недель	6 семестр 13/9 недель	7 семестр 12/5 недель	8 семестр 4/17 недель
						Всего	Занятия на уроках	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	Объем образовательной программы	18	43	34	5904	3780	2263	1517	0	756	1080	216	72	612	828	612	792	612	792	612	756
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	18	43	34	3996	3780	2263	1517	0	0	0	216		238	372	276	420	356	534	612	756
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	7	17	29	2160	2052	1377	675	0	0	0	108		374	456	336	372	256	258	0	0
ОУД.01	Русский язык	4		1,3,4	118	104	104					26		17	19	34	34				
ОУД.02	Литература		4	1,3,4	204	192	192							68	76	22	26				
ОУД.03	Иностранный язык	6	6	1,2,3,4,5	192	180	180					12		34	38	24	34	22	28		
ОУД.04	Математика	4		1,3,4	254	232	232					22		34	38	80	80				
ОУД.05	История	4		1,2,3	170	170								34	38	48	50				
ОУД.06	Физическая культура		1,2,3,4,5		180	180	8	172						34	40	28	28	22	28		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		4	1	72	72	56	16						24	10	18	20				
ОУД.08	Информатика		2	1,2	108	108	19	89						34	74						
ОУД.09	Физика		2	1	108	108	86	22						51	57						
ОУД.10	Химия	6		5	194	182	140	42				12						100	82		
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)	6	4		176	166	166					10				14	24	92	36		
ОУД.12	Биология		2	1	72	72	62	10						34	38						
ОУД.13	География		4	3	74	74	52	22						10	28	18	18				
ОУД.14	Экология		4	3	70	70	70									26	44				
ОУД.15	Индивидуальный учебный проект	6	4,6		168	142	20	122				26				24	14	20	84		
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	2	14	5	920	896	440	456	0	0	0	24		238	114	36	68	22	28	312	78
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		1		102	102	78	24						102							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	1	106	106	74	32						46	60						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	1	106	106	66	40						68	38						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	7	6		112	100	72	28				12									100
ОП.05	Основы калькуляции и учета		7	7	52	52	28	24													52
ОП.06	Охрана труда		2		38	38	28	10						22	16						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8	7,8		48	48	48					12									48
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		36	36	10	26								18	18				
ОП.09	Физическая культура		7,8		42	42	42														24
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	4,5		118	118	24	94								18	50	22	28		
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане		7		48	48	30	18													48
ОП.12	Этика и психология семейной жизни		8		52	52	52														20
ОП.13	Психология делового общения		8		48	48	30	18													20
П.00	Профессиональный учебный цикл	6	12	0	2752	832	446	386		756	1080	84		0	258	240	352	334	506	300	678
ПМ.00	Профессиональные модули	6	12	0	2752	832	446	386		756	1080	84		0	258	240	352	334	506	300	678
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2		270	114	60	54		72	72	12			258						
МДК.01.0	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		38	38	20	18							38						

МДК.01.0	Процессы приготовления, полготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2		76	76	40	36						76							
УП.01	Учебная практика		2*		72					72				72							
ПП.01	Производственная практика		2*		72						72			72							
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	3		604	196	100	96		180	216	12			240	352					
МДК.02.0	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		36	36	20	16							36						
МДК.02.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3,4		160	160	80	80							96	64					
УП.02	Учебная практика		3*		180					180					108	72					
ПП.02	Производственная практика		4*		216						216					216					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5	2		418	154	78	76		108	144	12					334	72			
МДК.03.0	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		33	33	17	16									33				
МДК.03.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		121	121	61	60									121				
УП.03	Учебная практика		5*		108					108							108				
ПП.03	Производственная практика		5*		144						144						72	72			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	7	2		420	120	70	50		144	144	12							156	252	
МДК.04.0	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7		36	36	20	16											36		
МДК.04.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7		84	84	50	34											84		
УП.04	Учебная практика		8		144					144									36	108	
ПП.04	Производственная практика		8		144						144								0	144	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6	2		590	182	96	86		180	216	12					434				
МДК.05.0	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6*		42	42	26	16									42				
МДК.05.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6*		140	140	70	70									140				
УП.05	Учебная практика		6*		180					180							180				
ПП.05	Производственная практика		7*		216						216						72	144			
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни	8	1		450	66	42	24		72	288	24							426		
МДК.06.0	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни разнообразного ассортимента		8		66	66	42	24											66		
УП.06	Учебная практика		8*		72					72									72		
ПП.06	Производственная практика		8*		288						288								288		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72								72								
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)																		72		
* не входит в общее количество зачетов и экзаменов										Дисциплин и МДК			15	16	15	14	8	8	8	3	
										Промежуточной аттестации				36		36	36	36	36	36	
										Учебной практики				72	108	72	108	180	36	180	
										Производственной практики				72		216	72	144	144	432	
										Экзаменов				1		4	1	5	2	2	
										Зачетов				2	7	3	7	2	5	7	4
										Контрольных работ				11	3	7	5	3			