

3. План учебного процесса Повар, кондитер 1 год 10 мес

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся, в часах							Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час.в сем.)										Всего за период обучения	
				Во взаимодействии с преподавателем																		
				Самостоятельная учебная работа	Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация, в т.ч.	1 курс				2 курс					всего 2 курс				
					Всего учебных занятий	в том числе			ТО, УП, ПП	ПА	ТО, УП, ПП	ПА	всего 1 курс	3 сем. 17 нед.		4 сем. 24 нед.						
						теоретическое обучение	практическое и лабораторное занятие							Практики	консультации	экзамены	ТО, УП, ПП		ПА	ТО, УП, ПП		ПА
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	12ДЗ	491	69	426	211	211	0	0	0	200	0	100	0	300	53	0	138	0	0	191	491
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	45	7	38	21	17				45				45						0	45
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	45	7	38	22	16				45				45						0	45
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	44	7	37	25	12						44		44						0	44
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	45	7	38	30	8							0	45						45	45
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	44	7	37	25	12						44		44						44	44
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	42	6	36	26	10				42				42						0	42
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	54	8	46	0	46							0				54			54	54
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	36		36	18	18							0				36			36	36
ОП.09	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	46	6	40	0	40				14	12		26	8		12				20	46
ОП.10	Конструктор карьеры	ДЗ	54	10	44	18	26				54				54						0	54
ОП.11	Основы финансовой грамотности	ДЗ	36	4	36	26	6							0				36			36	36
П.00	Профессиональный цикл	5Э/5З	2425	192	793	391	402	1332	42	66	394	18	746	18	1176	523	36	654	36	36	1213	2425
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	294	26	106	56	50	144	6	12	276	18	0	0	294	0	0	0	0	0	0	294
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		40	8	32	14	18				40				40						0	40
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		92	18	74	42	32				92				92						0	92
УП.01	Учебная практика	3	72					72			72				72						0	72
ПП.01	Производственная практика		72					72			72				72						0	72
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента	Э	686	47	189	85	104	432	6	12	118	0	550	18	686	0	0	0	0	0	0	686
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента		44	9	35	19	16				44				44						0	44
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента		192	38	154	66	88				74	118		192							0	192
УП.02	Учебная практика	3	144					144				144		144							0	144
ПП.02	Производственная практика		288					288				288		288							0	288
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	Э	394	38	158	96	62	180	6	12	0	0	196	0	394	180	18	0	0	0	180	394
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента		42	8	34	24	10					42		42							0	42
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента		154	30	124	72	52					154		154							0	154
УП.03	Учебная практика	3	72					72						0	72						72	72
ПП.03	Производственная практика		108					108						0	108						108	108
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э	361	31	132	64	68	180	6	12	0	0	0	0	361	18	0	0	0	0	343	361
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		40	8	32	24	8							0	40						40	40
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		123	23	100	40	60							0	123						123	123
УП.04	Учебная практика	3	72					72						0	72						72	72
ПП.04	Производственная практика		108					108						0	108						108	108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э	690	50	208	90	118	396	18	18	0	0	0	0	690	50	654	36	36	690	690	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		44	10	34	22	12							0			44				44	44
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		214	40	174	68	106							0			214				214	214
УП.05	Учебная практика	3	144					144						0	144						144	144
ПП.05	Производственная практика		252					252						0	252						252	252
	Государственная итоговая аттестация		36																		36	36
	Всего	12ДЗ/5Э/5З	2952	261	1219	602	613	1332	42	66	594	18	846	18	1476	576	36	792	36	36	1440	2952
	Государственная итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен										дисциплин и МДК		450	414	864	216		396			612	1476
учебной практики											72	144	216	144		144			288	504		
производств. практики											72	288	360	216		252			468	828		
экзаменов											1	1	2	2		1			3	5		
дифф. зачетов											4	3	7	1		4			5	12		
зачетов		1	1	2	2		1			3	5											