

2. План учебного процесса для ОПОП по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" 2017-2021

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)								
			Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
				Всего	Обучение по дисциплинам и МДК, час.		Практики				1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недель	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недель	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недель	7 семестр 17 недель	8 семестр 24 недель	
					Занятий на уроках	Лабораторные и практические занятия													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
	<b>Объем образовательной программы</b>		<b>5904</b>	<b>3492</b>	<b>1830</b>	<b>1662</b>	<b>1872</b>	<b>252</b>	<b>216</b>	<b>72</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>		<b>2052</b>	<b>2052</b>	<b>1106</b>	<b>946</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>		<b>394</b>	<b>504</b>	<b>390</b>	<b>306</b>	<b>157</b>	<b>199</b>		<b>102</b>	
<b>ОУД.01</b>	<b>Русский язык и литература</b>																		
	Часть 1 Русский язык	Э - 6С	90	90	43	47			26		17	17	12	15	11	18			
	Часть 2 Литература	ДЗ- 6С	195	195	105	90					34	40	36	28	32	25			
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ- 6С	171	171		171					32	35	24	28	24	28			
ОУД.03	Математика	Э - 4 С	234	234	90	144			22		56	91	40	47					
ОУД.04	История	ДЗ - 4С	171	171	132	39					34	38	48	51					
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ - 6С	171	171	8	163					34	38	24	28	27	20			
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ- 2С	72	72	56	16					34	38							
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей																		
ОУД.07	Информатика	ДЗ - 3С	108	108	51	57					34	38	36						
ОУД.08	Физика	ДЗ - 2С	108	108	42	66					51	57							
ОУД.09	Химия	Э - 4С	171	171	129	42			18		34	38	54	45					
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	Э - 6С	171	171	150	21			14						63	108			
ОУД.11	Биология	ДЗ - 2С	72	72	52	20					34	38							
ОУД.12	География	ДЗ- 3С	72	72	52	20						36	36						
ОУД.13	Экология	ДЗ - 4С	72	72	60	12							36	36					
	Дополнительные учебные дисциплины																		
УД.01	Астрономия	ДЗ - 4С	38	38	28	10							22	16					
УД.02	Социокультурные истоки	З - 8С	34	34	34														34
УД.03	Нравственные основы семейной жизни	З - 8С	34	34	34														34
УД.04	Эффективное поведение на рынке труда	З - 8С	34	34	24	10													34
УД.05	Основы проектной деятельности	ДЗ -4С	34	34	16	18							22	12					
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>		<b>892</b>	<b>768</b>	<b>358</b>	<b>410</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>28</b>		<b>218</b>	<b>74</b>		<b>36</b>	<b>22</b>	<b>108</b>	<b>232</b>	<b>78</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	ДЗ - 1С	82	82	58	24		0			82								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ - 2С	92	86	54	32		6			68	18							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ -2С	92	86	46	40		6			68	18							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Э - 8С	76	60	34	26		16	14									32	28
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ -7С	64	52	24	28		12							28	24			
ОП.06	Охрана труда	ДЗ -2С	44	38	28	10		6				38							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Э - 8С	96	76		76		20	14						20	24		32	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ -4С	44	36	10	26		8					36						
ОП.09	Физическая культура	ДЗ - 8С	50	42		42		8									24	18	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ-7С	104	86	24	62		18						22	28	36			
ОП.11	Специальное рисование и лепка	ДЗ -7С	74	60	30	30		14							32	28			
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ- 7С	74	64	50	14		10								64			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2672</b>	<b>672</b>	<b>366</b>	<b>306</b>	<b>1872</b>	<b>128</b>	<b>108</b>		<b>0</b>	<b>248</b>	<b>206</b>	<b>428</b>	<b>391</b>	<b>456</b>	<b>305</b>	<b>510</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2672</b>	<b>672</b>	<b>366</b>	<b>306</b>	<b>1872</b>	<b>128</b>	<b>108</b>		<b>0</b>	<b>248</b>	<b>206</b>	<b>428</b>	<b>391</b>	<b>456</b>	<b>305</b>	<b>510</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Эк - 2С</b>	<b>248</b>	<b>104</b>	<b>55</b>	<b>49</b>	<b>144</b>		<b>20</b>			<b>248</b>							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		32	32	14	18						32							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ - 2С	72	72	41	31						72								
УП.01	Учебная практика	ДЗ - 2С	72				72					72								
ПП.01	Производственная практика		72				72					72								
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Эк - 4С</b>	<b>634</b>	<b>166</b>	<b>114</b>	<b>52</b>	<b>432</b>	<b>36</b>	<b>22</b>				<b>206</b>	<b>392</b>						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	З - 3С	38	32	19	11		6					32							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ - 4С	164	134	95	41		30					66	68						
УП.02	Учебная практика	ДЗ-4С	216				216						108	<b>108</b>						
ПП.02	Производственная практика		216				216							<b>216</b>						
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Эк - 6С</b>	<b>486</b>	<b>130</b>	<b>54</b>	<b>76</b>	<b>324</b>	<b>32</b>	<b>22</b>						<b>258</b>	<b>196</b>				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ - 5С	38	32	16	16		6							32					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э -6С	124	98	38	60		26							46	52				
УП.03	Учебная практика	ДЗ -6С	144				144								72	72				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ -6С	180				180								108	72				
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>Эк - 8С</b>	<b>378</b>	<b>102</b>	<b>52</b>	<b>50</b>	<b>252</b>	<b>24</b>	<b>22</b>								<b>66</b>	<b>288</b>		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э - 8С	38	32	14	16		6									32			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		88	70	38	34		18										34	36	
УП.04	Учебная практика	ДЗ - 8С	108				108											108		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ -8С	144				144											144		
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Эк -8С</b>	<b>926</b>	<b>170</b>	<b>91</b>	<b>79</b>	<b>720</b>	<b>36</b>	<b>22</b>					36	<b>133</b>	<b>260</b>	<b>239</b>	<b>222</b>		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ -4С	42	36	27	9		6						36						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э - 8С	164	134	64	70		30							43	26	41	24		
УП.05	Учебная практика	ДЗ -6С, 8С	360				360								90	90	90	<b>90</b>		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ - 8С	360				360									144	108	108		
	Самостоятельная работа											<b>18</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	<b>42</b>	<b>39</b>	<b>75</b>	<b>30</b>		
	Промежуточная аттестация		216									<b>20</b>		<b>62</b>		<b>62</b>		<b>72</b>		
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		72							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 Консультация на учебную группу 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающего)											<b>Дисциплины и МДК</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	
Государственная (итоговая) аттестация:											<b>Промежуточной аттестации</b>		20		62		62			72
Демонстрационный экзамен											<b>Учебной практики</b>		72	108	108	162	162	90	198	
											<b>Производственной практики</b>		72		216	108	216	108	252	
											<b>Экзаменов</b>		1		3		4		6	
											<b>Зачетов</b>			1					3	
											<b>Диф. Зачет</b>	1	8	2	7	1	7	4	3	