

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	
	Объем образовательной программы		5904	3492	1830	1662	1872	252	216	72	612	864	612	864	612	864	612	864	
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл		2052	2052	1106	946	0	0	80		394	504	390	306	157	199		102	
ОУД.01	Русский язык и литература																		
	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					
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл		892	768	358	410	0	124	28		218	74		36	22	108	232	78	
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			
П.00	Профессиональный учебный цикл		2672	672	366	306	1872	128	108		0	248	206	428	391	456	305	510	
ПМ.00	Профессиональные модули		2672	672	366	306	1872	128	108		0	248	206	428	391	456	305	510	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк - 2С	248	104	55	49	144		20			248							
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								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк - 4С	634	166	114	52	432	36	22				206	392						
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	108						
ПП.02	Производственная практика		216				216							216						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк - 6С	486	130	54	76	324	32	22						258	196				
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				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк - 8С	378	102	52	50	252	24	22								66	288		
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		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эк -8С	926	170	91	79	720	36	22					36	133	260	239	222		
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	90		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ - 8С	360				360									144	108	108		
	Самостоятельная работа											18	16	32	42	39	75	30		
	Промежуточная аттестация		216									20		62		62		72		
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		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)											Дисциплины и МДК	14	17	12	12	9	11	10	8	
Государственная (итоговая) аттестация:											Промежуточной аттестации		20		62		62			72
Демонстрационный экзамен											Учебной практики		72	108	108	162	162	90	198	
											Производственной практики		72		216	108	216	108	252	
											Экзаменов		1		3		4		6	
											Зачетов			1					3	
											Диф. Зачет	1	8	2	7	1	7	4	3	