

**План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (естественно - научный профиль)**

Предметные области	Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение учебной нагрузки по семестрам								
							Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
			Самостоятельная учебная работа	Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК								По практикам учебной и производственной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
					З		ДЗ	Э	Теоретического обучения	ЛПЗ по МДК и дисциплинам	17	24				17	24	17	24	17	22
1	2	3	4			5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>				<b>2916</b>	<b>72</b>	<b>2612</b>	<b>1358</b>	<b>1254</b>		<b>154</b>	<b>78</b>	<b>476</b>	<b>604</b>	<b>442</b>	<b>618</b>	<b>248</b>	<b>276</b>	<b>186</b>	<b>66</b>
	<b>ОУДБ.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые</b>				<b>1774</b>	<b>0</b>	<b>1624</b>	<b>819</b>	<b>805</b>		<b>112</b>	<b>38</b>	<b>332</b>	<b>414</b>	<b>298</b>	<b>396</b>	<b>116</b>	<b>144</b>	<b>74</b>	<b>0</b>
Русский язык и литература	ОУДБ.01	Русский язык		1	2	98		80	42	38		10	8	42	56						
	ОУДБ.02	Литература			4	226		210	154	56		10	6	50	60	48	68				
Иностранные языки	ОУДБ.03	Иностранный язык		5		183		171	0	171		10	2	34	40	34	39	36			
Общественные науки	ОУДБ.04	История			4	187		171	103	68		10	6	34	48	34	71				
	ОУДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)		7		292		270	192	78		20	2	34	40	34	40	46	58	40	
Математика и информ	ОУДБ.06	Математика: алгебра, начала математического		1	4	254		228	174	54		20	6	50	60	50	94				



		профессиональной деятельности																			
	ОУДП.05	Финансовая грамотность		4		72		68	28	40		2	2	16	20	16	20				
	ОУДП.06	Основы проектной деятельности		4		68		64	16	48		2	2	16	18	16	18				
	ОУДП.07	Технология успеха			7	120		114	68	46			6		24	16	24	16	24	16	
		Индивидуальный (ые) проект (ы)			8	78	72						6					16	20	22	20
	<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				<b>518</b>	<b>18</b>	<b>432</b>	<b>150</b>	<b>282</b>	<b>0</b>	<b>38</b>	<b>30</b>	<b>52</b>	<b>72</b>	<b>30</b>	<b>62</b>	<b>54</b>	<b>144</b>	<b>84</b>	<b>20</b>
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		42	0	36	4	32		4	2	18	24						
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		42	0	36	20	16		4	2	18	24						
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		3		56	0	48	30	18		6	2	16	24	16					
	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6	52	6	36	18	18		4	6						52		
	ОП.05	Основы калькуляции и учета			6	46	0	36	24	12		4	6						46		
	ОП.06	Охрана труда		5		40	0	36	26	10		2	2					40			
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7		42	0	36	7	29		4	2							42	
	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		42	0	36	1	35		4	2				42				
	ОП.09	Физическая культура	6	7		44	0	40	0	40		2	2						24	20	
	ОП.10	Современные технологии в приготовлении и		6		70	6	60	10	50		2	2			14	20	14	22		

		оформлении кулинарных изделий																			
	ОП.11	Современные технологии в приготовлении и декорировании кондитерских изделий		8		42	6	32	10	22		2	2							22	20
	П.00	<b>Профессиональный цикл</b>				<b>2398</b>	<b>58</b>	<b>774</b>	<b>322</b>	<b>452</b>	<b>1404</b>	<b>76</b>	<b>86</b>	<b>84</b>	<b>188</b>	<b>140</b>	<b>184</b>	<b>310</b>	<b>444</b>	<b>342</b>	<b>706</b>
	ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>				<b>2398</b>	<b>58</b>	<b>774</b>	<b>322</b>	<b>452</b>	<b>1404</b>	<b>76</b>	<b>86</b>	<b>84</b>	<b>188</b>	<b>140</b>	<b>184</b>	<b>310</b>	<b>444</b>	<b>342</b>	<b>706</b>
	ПМ.01	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			2	272	8	90	42	48	144	6	6	84	188	0	0	0	0	0	0
	МДК.01. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2		38	0	32	14	18		2	4	38							
	МДК.01. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2	78	8	58	28	30		6	6	46	32						
	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		5	596	10	160	56	104	396	6	6	0	0	140	184	272	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	38	0	32	14	18		2	4			38					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	150	10	128	42	86		6	6			30	40	80			
УП.02	Учебная практика		4	144					144					72	72				
ПП.02	Производственная практика		5	252					252					72	180				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6	410	10	154	68	86	216	6	6	0	0	0	0	38	372	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5	38	0	32	14	18		2	4					38			





ПА.00	Промежуточная аттестация -		Всего	дисциплин и МДК			612	720	540	720	432	648	396	360
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация - 2 нед.			учебной практики			0	72	72	72	0	72	108	180
				производственной практики			0	72	0	72	180	144	108	252
				государственная итоговая аттестация										72
				экзаменов			0	3	0	4	2	4	3	5
				дифф.зачетов			4	6	4	6	5	5	5	5
				зачетов			0	0	0	0	0	0	0	0