

2.1 План учебного процесса по профессии ПОВАР, КОНДИТЕР

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)													
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная		I курс			II курс				III курс				
					Всего занятий	лаб. и практ. занятий	1 сем	2 сем	Итого за 1 курс	3 сем	4 сем		Итого за 2 курс	5 сем	6 сем	Итого за 3 курс		
							17 нед	21 нед		1 нед	16 нед	12 нед		9 нед	1 нед		15 нед	4 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О.00	Общеобразовательный цикл	7/6/3	2445	790	1656	733	425	504		929	336	228	162		726			
	Базовый		1627	530	1097	517	306	357		663	224	120	90		434			
ОДБ. 01	Русский язык	-,-,-,э	105	30	75	8	17	21		38	16	12	9		37			
ОДБ. 02	Литература	-,-,-,з	312	115	197	15	51	63		114	32	24	27		83			
ОДБ. 03	Иностранный язык	-,-,-,дз	230	80	150	115	34	42		76	32	24	18		74			
ОДБ. 04	История	-,-,-,з	170	50	120	25	34	42		76	32	12			44			
ОДБ. 05	Обществознание	-,-,-,дз	112	37	75	25	17	21		38	16	12	9		37			
ОДБ. 06	Естествознание	-,-,-,дз	297	100	197	118	51	63		114	32	24	27		83			
ОДБ. 07	География	-,-,-,з	56	18	38	16	17	21		38								
ОДБ. 08	Физическая культура	з,з,з,дз	239	65	174	164	51	63		114	48	12			60			
ОДБ. 09	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,з	106	35	71	31	34	21		55	16				16			
	Профильные		818	260	558	216	119	147		266	112	108	72		292			
ОДП.10	Математика	-,-,-,э	399	120	279	40	68	84		152	64	36	27		127			
ОДП.11	Информатика и ИКТ	-,-,-,дз	131	44	87	75	17	21		38	16	24	9		49			
ОДП.12	Право	-,-,-,э	144	48	96	26	17	21		38	16	24	18		58			
ОДП.13	Экономика	-,-,-,дз	144	48	96	75	17	21		38	16	24	18		58			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/0/5	499	146	353	129	34	42		76	112	60	45		217	60		60

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,э	52	14	38	8	17	21		38								
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,-,э	158	40	118	34	17	21		38	80				80			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,э	127	38	89	28					32	24	18		74	15		15
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,э	108	36	72	38						24	18		42	30		30
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,э	54	18	36	21						12	9		21	15		15
П.00	Профессиональный цикл	2/8/8	1703	315	1388	528	153	210	36	399	128	132	99	36	395	450	144	594
ПМ.00	Профессиональные модули	2/8/8	1703	315	1388	528	153	210	36	399	128	132	99	36	395	450	144	594
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		246	38	208		100	90	18	208								
МДК. 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-,э	114	38	76	48	34	42		76								
УП.01.02			114		114		66	48		114								
ПП.01.02			18		18				18	18								
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		194	20	174		53	63	12	128	22			24	46			
МДК. 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-,-,э	74	20	54	25	17	21		38	16				16			
УП.02.02			84		84		36	42		78	6				6			
ПП.02.02			36		36				12	12				24	24			

ПМ.03	Приготовление супов и слусов		250	45	205			57	6	63	64	36	18	12	130		12	12
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-,-,э	136	45	91	47		21		21	16	36	18		70			
УП.03.02			84		84			36		36	48				48			
ПП.03.02			30		30				6	6				12	12		12	12
ПМ.04	Приготовление блюд и из рыбы		143	30	120						24	30	18		72	30	18	48
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-,э	83	23	60	32						12	18		30	30		30
УП.04.02			42		42						24	18			42			
ПП.04.02			18		18												18	18
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		205	40	165						18	54	9		81	60	24	84
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-,э	121	40	81	46						12	9		21	60		60
УП.05.02			60		60						18	42			60			
ПП.05.02			24		24												24	24
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок		122	20	102							12	12		24	60	18	78
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	э	80	20	60	26										60		60
УП.06.02			24		24							12	12		24			
ПП.06.02			18		18												18	18
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков		91	22	69								6		6	51	12	63

МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	э	67	22	45	19									45		45			
УП.07.02			12		12							6		6	6		6			
ПП.07.02			12		12											12	12			
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		424	79	345							36		36	249	60	309			
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	э	244	79	165	75									165		165			
УП.08.02			120		120							36		36	84		84			
ПП.08.02			60		60											60	60			
ФК.00	Физическая культура		90	30	60						12	18		30	30		30			
Всего			4767	1311	3456	1513	612	756	36	1404	576	432	324	36	1368	540	144	684		
ПА.			144		144				36	36	36		36		72		36	36		
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация		36		36											36		36		
Всего			4947		3636	1513	612	756	72	1440	612	432	360	36	1440	540	180	756		
Консультации на учебную группу 100 часов в год Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа			Дисциплины и МДК		2700		510	630		1140	480	360	270		1110	450		450		
			Учебная практика		540		102	126		228	96	72	54			222	90		90	
			Производственная практика		216					36	36				36		36	144		144
			Экзаменов		180					36	36	36		36			72	72		72