

Повар, кондитер 1 курс

План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МЛК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и (час. в семестр)					
						максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс	
								всего занятий	в т. ч.		1	2	3	4	5	6
									Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр	семестр
									сем.	сем.	сем.	сем.	сем.	сем.		
									17 нед	23 нед (ПП-1) ПА-1	17 нед	22 нед (ПП-4) ПА - 2	16 Нед (ПП-5) ПА - 1	21 нед (ПП-6) ПА-1 ГИА-2		
1	2	3				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	3 з/ 11 дз/ 4 э				3142	1090	2052	1015	1037	561	598	493	330	28	42
ОУДБ.01	Русский язык	кр	кр	кр	э			142	46	96	48	48	17	23	34	22
ОУДБ.02	Литература	кр	кр	кр	дз			288	96	192	96	96	51	46	51	44
ОУДБ.03	Иностранный язык	кр	кр	дз				256	85	171	86	85	51	69	51	
ОУДБ.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	кр	кр	кр	э			373	124	249	124	125	68	69	68	44
ОУДБ.05	История	кр	кр	кр	дз			262	87	175	125	50	51	46	34	44
ОУДБ.06	Физическая культура	з	з	з	дз			333	158	175	8	167	51	46	34	44

ОУДБ.07	ОБЖ	кр	дз					111	37	74	54	20	51	23				
ОУДП.08	Информатика и ИКТ	кр	дз					180	60	120	60	60	51	69				
ОУДБ.09	Физика		кр	кр	дз			220	73	147	104	43		69	34	44		
ОУДП.10	Химия	кр	кр	кр	э			262	87	175	87	88	34	46	51	44		
ОУДБ.11	Обществознание	кр	кр	кр	э			262	87	175	88	87	34	46	51	44		
	Обществознание	кр	кр					120	40	80	40	40	34	46				
	Право			кр	э			66	22	44	22	22				44		
	Экономика							76	25	51	26	25			51			
ОУДП.12	Биология	кр	дз					111	37	74	37	37	51	23				
ОУДБ.13	География	кр	дз					111	37	74	40	34	51	23				
УД.01	Проектная деятельность			дз				51	17	34	17	17			34			
УД.02	Информационные технологии в проектной деятельности			дз				76	25	51	21	30			51			
УД.03	Современный дизайн блюд и кондитерских изделий						кр	52	17	35	10	25					14	21
УД.04	Портфолио для карьерного роста						кр	52	17	35	10	25					14	21
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0 з/4 дз/ 2э						455	151	304	154	150	51	102	16	29	16	90
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	0	дз					49	16	33	17	16	17	16				
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	кр	э					135	45	90	45	45	34	56				
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			0	кр	0	э	130	43	87	44	43			16	29	16	26
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности						дз	48	16	32	16	16						32
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности						дз	48	16	32	16	16						32
ОПД.06	Основы калькуляции и учета		дз					45	15	30	16	14		30				
П.00	Профессиональный цикл	1 з/ 11 дз*/ 5 э**						2008	188	1820	216	1604	0	128	103	433	532	624

ПМ.00	Профессиональные модули	0 з/ 11 дз*/ 5 э**					1936	152	1784	216	1568	0	128	103	433	496	624
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0 з/ 2 дз/ 1 э					138	10	128	12	116	0	128	0	0	0	0
МДК.01.01	технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		дз				30	10	20	12	8		20				
УП.01	Учебная практика по модулю		дз				72		72			72					
ПП.01	Производственная практика по модулю						36		36			36					
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0 з/ 2 дз*/ 1 э**					298	15	283	17	266	0	0	103	180	0	0
МДК.02.01	технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			дз*			46	15	31	17	14			31			
УП.02	Учебная практика по модулю			кр			180		180				72	108			
ПП.02	Производственная практика по модулю			дз*			72		72					72			
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0 з/ 2 дз*/ 1 э**					271	18	253	23	230	0	0	0	253	0	0
МДК.03.01	технология приготовления супов и соусов			дз*			55	18	37	23	14				37		
УП.03	Учебная практика по модулю			дз*			144		144					144			
ПП.03	Производственная практика по модулю			дз*			72		72					72			
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0 з/ 2 дз*/ 1 э					211	22	189	31	158	0	0	0	0	189	0
МДК.04.01	технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы					дз*	67	22	45	31	14					45	
УП.04	Учебная практика по модулю						72		72						72		

ПП.04	Производственная практика по модулю					дз		72		72		72				72		
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0 з/ 2 дз*/ 1 э						334	27	307	41	266	0	0	0	0	307	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы					дз*		82	27	55	41	14					55	
УП.05	Учебная практика по модулю					дз		144		144		144					144	
ПП.05	Производственная практика по модулю							108		108		108					108	
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0 з/ 2 дз*/ 1 э**						105	11	94	15	79	0	0	0	0	0	94
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок					дз*		33	11	22	15	7						22
УП.06	Учебная практика по модулю					дз*		36		36		36						36
ПП.06	Производственная практика по модулю							36		36		36						36
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	0 з/ 2 дз*/ 1 э**						105	11	94	15	79	0	0	0	0	0	94
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков					дз*		33	11	22	15	7						22
УП.07	Учебная практика по модулю					дз*		36		36		36						36
ПП.07	Производственная практика по модулю							36		36		36						36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0 з/ 2 дз/ 1 э						474	38	436	62	374	0	0	0	0	0	436
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий					дз		114	38	76	62	14						76
УП.08	Учебная практика по модулю							216		216		216						216

ПП.08	Производственная практика по модулю														144		144																			144																		
ФК.00	Физическая культура	з															72	36	36	36	36	36	36	36	36																													
Всего		4 з/ 26 дз/ 11 э															5677	1465	4176	1385	2827	612	828	612	792	576	756																											
Г(И)А	Государственная итоговая аттестация																																					2																
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)																		Всего	дисциплин и МДК	612	720	540	396	180	252																													
Государственная итоговая аттестация																			учебной практики	0	72	72	252	216	288																													
Выпускная квалификационная работа по профессии: повар, кондитер																			производст. практики / экзаменов	0	36	0	144	180	216																													
																			дифф. зачетов	0	8	4	5	3	6																													
																			зачетов	1	1	1	0	1	0																													

* Проводится комплексный ДЗ:

- 1) УП.02,ПП.02 - УП.03,ПП.03
- 2) МДК.02.01 - МДК.03.01
- 3) МДК.04.01 - МДК.05.01
- 4) МДК.06.01 - МДК.07.01
- 5) УП.06,ПП.06 - УП.07,ПП.07

** Проводится комплексный экзамен (квалификационный)

- 1) ПМ.02-ПМ.03
- 2) ПМ.06-ПМ.07