по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2. План учебного процесса набор 2020 года

Индекс	Именование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки							
					самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего занятий	По учебным дисциплинам и			курсовых работ (проектов)	По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
							Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий						Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель	
														17	24	17	21	16	22	16	21
		Зачеты	Экзамены																		
	Недельная нагрузка													*36*	*36*	*36*	*36*	*36*	*36*		
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**10з**	**3э**	**2772**	**0**	**2700**	**1738**	**962**	**0**	**0**	**54**	**18**	**606**	**824**	**569**	**535**	**132**	**34**	**0**	**0**
ОУДБ.00	*Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые*	*8з*	*1э*	1874	0	1850	1146	704	0	0	18	6	458	602	358	432	0	0	0	0
ОУДБ.01	Русский язык		Э (4с)	214		*190*	*160*	30			*18*	*6*	50	46	32	62				
ОУДБ.02	Литература	3 (4с)		236		*236*	*196*	40					68	68	36	64				
ОУДБ.03	Родная литература			36		*36*	26	10							18	18	0	0		
ОУДБ.04	Иностранный язык	3 (4с)		214		*214*		214					52	66	36	60				
ОУДБ.05	История	3 (4с)		214		*214*	*184*	30					52	68	34	60				
ОУДБ.06	Обществознание			184		*184*	*164*	20					52	66	36	30				
ОУДБ.07	Естествознание	3 (4с)		214		*214*	*174*	40					50	70	34	60				
ОУДБ.07.01	Физика					*70*	54	16												
ОУДБ.07.02	Химия					*75*	57	18												
ОУДБ.07.03	Биология					*69*	53	16												
ОУДБ.08	География	З(2с)		68		*68*	48	20					42	26	0					
ОУДБ.09	Экология	3 (3с)		86		*86*	66	20						50	36					
ОУДБ.10	Астрономия	3 (4с)		36		*36*	30	6							16	20				
ОУДБ.11	Физическая культура	3,3 (1-4с)		246		*246*	2	244					66	92	48	40				
ОУДБ.12	Основы безопасности жизнедеятельности	3 (4с)		126		*126*	96	30					26	50	32	18				
ОУДП.00	*Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные*	*2з*	*2э*	*680*	*0*	*632*	*440*	*192*	*0*	*0*	*36*	*12*	*148*	*170*	*211*	*103*	*0*	*0*	*0*	*0*
ОУДП.01	Математика		Э (4с)	357		*333*	253	80			18	6	114	90	66	63				
ОУДП.02	Информатика	3 (3с)		106		*106*	34	72					34	36	36					
ОУДП.03	Экономика		Э (4с)	110		*86*	66	20			18	6			46	40	0	0		
ОУДП.04	Право	3 (3с)		107		*107*	87	20						44	63	0				
УДД.00	*Учебные дисциплины дополнительные*	*4э*	*0э*	*218*	*0*	*218*	*152*	*66*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*52*	*0*	*0*	*132*	*34*	*0*	*0*
УДД.01	Основы психологии	З(5с)		36		*36*	30	6								0	36			
УДД.02	Основы исследовательской деятельности	З(2с)		52		*52*	42	10						52						
УДД.03	История родного края	З(5с)		52		*52*	32	20									52			
УДД.04	Основы здорового питания	З(6с)		78		*78*	48	30							0	0	44	34		
П.00	**Профессиональный цикл**	**18з**	**16э**	**2880**	**40**	**2624**	**636**	**548**	**0**	**1440**	**98**	**118**	**0**	**0**	**0**	**140**	**444**	**748**	**576**	**756**
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***	***6з***	***2э***	***462***	***0***	***410***	***218***	***192***	***0***	***0***	***36***	***16***	***0***	***0***	***0***	***140***	***92***	***44***	***46***	***88***
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Э(4с)	88		*52*	40	12			28	8				52				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	З(4с)		36		*36*	20	16								36	0			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места/Адаптивное техническое оснащение и организация рабочего места		Э(5с)	112		*96*	56	40			8	8				52	44	0		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Адаптивные экономические и правовые основы профессиональной деятельности	З(7с)		36		*36*	28	8											36	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	З(8с)		32		32	20	12												32
ОП.06	Охрана труда	З(8с)		46		46	36	10												46
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	З(6с)		36		36		36									20	16		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	З(6с)		36		36	18	18									18	18		
ОП.09	Физическая культура	З(8с)		40		40		40									10	10	10	10
ПМ.00	***Профессиональные модули***	***12з***	***15э***	***2418***	***40***	***2214***	***418***	***356***	***0***	***1440***	***62***	***102***	***0***	***0***	***0***	***0***	***352***	***704***	***530***	***668***
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**2з**	**Э(м) (5с)**	**292**	**4**	**262**	**60**	**58**	*0*	**144**	**10**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**266**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		Э (5с)	38		32	14	18			2	4					32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			96	4	86	46	40			2	4					90			
УП.01	Учебная практика	3 (5с)		72		72				72							72			
ПП.01	Производственная практика	З(5с)		72		72				72							72			
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2з**	**Э(м) (6с)**	**536**	**8**	**486**	**76**	**86**	**0**	**324**	**18**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**86**	**408**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э(5с)	56		46	30	16			2	8					46			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э(6с)	136	8	116	46	70			4	8					40	84		
УП.02	Учебная практика	3 (6с)		144		144				144								144		
ПП.02	Производственная практика	3 (6с)		180		180				180								180		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**2з**	**Э(м) (7с)**	**428**	**8**	**382**	**72**	**58**	*0*	*252*	**14**	**24**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**196**	**194**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э (6с)	44		32	22	10			4	8						32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э (7с)	116	8	98	50	48			2	8						56	50	
УП.03	Учебная практика	3 (6с)		108		108				108								108		
ПП.03	Производственная практика	3 (7с)		144		144				144									144	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**2з**	**Э(м) (8с)**	**408**	**8**	**372**	**72**	**48**	**0**	**252**	**12**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**44**	**124**	**212**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э (6с)	56		44	36	8			4	8						44		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э (8с)	90	8	76	36	40			2	4							52	32
УП.04	Учебная практика	3 (8с)		108		108				108									72	36
ПП.04	Производственная практика	3 (8с)		144		144				144										144
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2з**	**Э(м) (8с)**	**604**	**8**	**576**	**102**	**78**	*0*	*396*	**4**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**56**	**212**	**316**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э (7с)	52		42	32	10			2	8							42	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э(8)	152	8	138	70	68			2	4						56	26	64
УП.05	Учебная практика	3 (8с)		180		180				180									72	108
ПП.05	Производственная практика	3 (8с)		216		216				216									72	144
ПМ.06	**Основы предпринимательства и трудоустройства на работу**	**2з**	**Э(м) (8с)**	**150**	**4**	**136**	**36**	**28**	*0*	**72**	**4**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**140**
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	3 (8с)		34		34	18	16												34
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела			34	4	30	18	12												34
УП.06	Учебная практика	3 (8с)		72		72				72										72
	Промежуточная аттестация			*288*									*0*	*0*	*0*	*108*	*36*	*72*	*36*	*36*
	Самостоятельная работа			*40*													*8*	*10*	*12*	*10*
Всего		*32з*	*20э*	*5652*	*40*	*5324*	*2374*	*1510*	*0*	*1440*	*152*	*136*	*606*	*824*	*569*	*675*	*576*	*782*	*576*	*756*
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)			72																2 нед.
Итого				5724	40	5324	2374	1510	0	1440	152	136	606	824	783	675	612	854	612	864

	Всего	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
дисциплин и МДК	606	824	569	675	432	350	216	252
учебной практики	0	0	0	0	72	252	144	216
производственной практики	0	0	0	0	72	180	216	288
преддипломной практики								
экзаменов	0	0	0	4	4	4	3	5
зачетов	0	2	2	8	4	6	2	8

Консультации-152 часа
Государственная итоговая аттестация:
Выполнение демонстрационного экзамена 40-41 неделя (2 недели)