

3. План учебного процесса Повар, кондитер 1 год 10 мес

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Объем образовательной нагрузки | Учебная нагрузка обучающихся, в часах | | | | | | | Распределение нагрузки по курсам и семестрам (час.в сем.) | | | | | | | | | | Всего за период обучения | | |
|-----------------------|---|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|------------|-----------|---|-----------|--------------|---------------|--------------|---------------|------------|--------------|-----------|------------|--------------------------|-------------|----|
| | | | | Во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Самостоятельная учебная работа | Нагрузка по дисциплинам и МДК | | | Промежуточная аттестация, в т.ч. | 1 курс | | | | 2 курс | | | | | всего 2 курс | | | | | |
| | | | | | Всего учебных занятий | в том числе | | | ТО, УП, ПП | ПА | ТО, УП, ПП | ПА | всего 1 курс | 3 сем. 17 нед | | 4 сем. 24 нед | | | | | | | |
| | | | | | | теоретическое обучение | практическое и лабораторное занятие | | | | | | | Практики | консультации | экзамены | ТО, УП, ПП | | ПА | ТО, УП, ПП | | ПА | ИА |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 12ДЗ | 491 | 69 | 426 | 211 | 211 | 0 | 0 | 0 | 200 | 0 | 100 | 0 | 300 | 53 | 0 | 138 | 0 | 0 | 191 | 491 | |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | ДЗ | 45 | 7 | 38 | 21 | 17 | | | | 45 | | | | 45 | | | | | | 0 | 45 | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | ДЗ | 45 | 7 | 38 | 22 | 16 | | | | 45 | | | | 45 | | | | | | 0 | 45 | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ДЗ | 44 | 7 | 37 | 25 | 12 | | | | | | 44 | | 44 | | | | | | 0 | 44 | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | ДЗ | 45 | 7 | 38 | 30 | 8 | | | | | | | 0 | 45 | | | | | | 45 | 45 | |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | ДЗ | 44 | 7 | 37 | 25 | 12 | | | | | | 44 | | 44 | | | | | | 44 | 44 | |
| ОП.06 | Охрана труда | ДЗ | 42 | 6 | 36 | 26 | 10 | | | | 42 | | | | 42 | | | | | | 0 | 42 | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ДЗ | 54 | 8 | 46 | 0 | 46 | | | | | | | 0 | | | | 54 | | | 54 | 54 | |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ | 36 | | 36 | 18 | 18 | | | | | | | 0 | | | | 36 | | | 36 | 36 | |
| ОП.09 | Физическая культура | ДЗ, ДЗ | 46 | 6 | 40 | 0 | 40 | | | | 14 | 12 | | 26 | 8 | | 12 | | | | 20 | 46 | |
| ОП.10 | Конструктор карьеры | ДЗ | 54 | 10 | 44 | 18 | 26 | | | | 54 | | | | 54 | | | | | | 0 | 54 | |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности | ДЗ | 36 | 4 | 36 | 26 | 6 | | | | | | | 0 | | | | 36 | | | 36 | 36 | |
| П.00 | Профессиональный цикл | 5Э/5З | 2425 | 192 | 793 | 391 | 402 | 1332 | 42 | 66 | 394 | 18 | 746 | 18 | 1176 | 523 | 36 | 654 | 36 | 36 | 1213 | 2425 | |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Э | 294 | 26 | 106 | 56 | 50 | 144 | 6 | 12 | 276 | 18 | 0 | 0 | 294 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 294 | |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | 40 | 8 | 32 | 14 | 18 | | | | 40 | | | | 40 | | | | | | 0 | 40 | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 92 | 18 | 74 | 42 | 32 | | | | 92 | | | | 92 | | | | | | 0 | 92 | |
| УП.01 | Учебная практика | 3 | 72 | | | | | 72 | | | 72 | | | | 72 | | | | | | 0 | 72 | |
| ПП.01 | Производственная практика | | 72 | | | | | 72 | | | 72 | | | | 72 | | | | | | 0 | 72 | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного разнообразного ассортимента | Э | 686 | 47 | 189 | 85 | 104 | 432 | 6 | 12 | 118 | 0 | 550 | 18 | 686 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 686 | |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента | | 44 | 9 | 35 | 19 | 16 | | | | 44 | | | | 44 | | | | | | 0 | 44 | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента | | 192 | 38 | 154 | 66 | 88 | | | | 74 | | 118 | | 192 | | | | | | 0 | 192 | |
| УП.02 | Учебная практика | 3 | 144 | | | | | 144 | | | | | 144 | | 144 | | | | | | 0 | 144 | |
| ПП.02 | Производственная практика | | 288 | | | | | 288 | | | | | 288 | | 288 | | | | | | 0 | 288 | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента | Э | 394 | 38 | 158 | 96 | 62 | 180 | 6 | 12 | 0 | 0 | 196 | 0 | 394 | 180 | 18 | 0 | 0 | 0 | 180 | 394 | |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента | | 42 | 8 | 34 | 24 | 10 | | | | | | 42 | | 42 | | | | | | 0 | 42 | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента | | 154 | 30 | 124 | 72 | 52 | | | | | | 154 | | 154 | | | | | | 0 | 154 | |
| УП.03 | Учебная практика | 3 | 72 | | | | | 72 | | | | | | 0 | 72 | | | | | | 72 | 72 | |
| ПП.03 | Производственная практика | | 108 | | | | | 108 | | | | | | 0 | 108 | | | | | | 108 | 108 | |
| ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Э | 361 | 31 | 132 | 64 | 68 | 180 | 6 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 361 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 361 | 361 | |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 40 | 8 | 32 | 24 | 8 | | | | | | | 0 | 40 | | | | | | 40 | 40 | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | | 123 | 23 | 100 | 40 | 60 | | | | | | | 0 | 123 | | | | | | 123 | 123 | |
| УП.04 | Учебная практика | 3 | 72 | | | | | 72 | | | | | | 0 | 72 | | | | | | 72 | 72 | |
| ПП.04 | Производственная практика | | 108 | | | | | 108 | | | | | | 0 | 108 | | | | | | 108 | 108 | |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Э | 690 | 50 | 208 | 90 | 118 | 396 | 18 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 690 | 50 | 654 | 36 | 36 | 690 | 690 | | |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 44 | 10 | 34 | 22 | 12 | | | | | | | 0 | | | 44 | | | | 44 | 44 | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | 214 | 40 | 174 | 68 | 106 | | | | | | | 0 | | | 214 | | | | 214 | 214 | |
| УП.05 | Учебная практика | 3 | 144 | | | | | 144 | | | | | | 0 | 144 | | | | | | 144 | 144 | |
| ПП.05 | Производственная практика | | 252 | | | | | 252 | | | | | | 0 | 252 | | | | | | 252 | 252 | |
| | Государственная итоговая аттестация | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 36 | |
| | Всего | 12ДЗ/5Э/5З | 2952 | 261 | 1219 | 602 | 613 | 1332 | 42 | 66 | 594 | 18 | 846 | 18 | 1476 | 576 | 36 | 792 | 36 | 36 | 1440 | 2952 | |
| | Государственная итоговая аттестация: Демонстрационный экзамен | | | | | | | | | | дисциплин и МДК | | 450 | 414 | 864 | 216 | | 396 | | | 612 | 1476 | |
| учебной практики | | | | | | | | | | | 72 | 144 | 216 | 144 | | 144 | | | 288 | 504 | | | |
| производств. практики | | | | | | | | | | | 72 | 288 | 360 | 216 | | 252 | | | 468 | 828 | | | |
| экзаменов | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 2 | 2 | | 1 | | | 3 | 5 | | | |
| дифф. зачетов | | | | | | | | | | | 4 | 3 | 7 | 1 | | 4 | | | 5 | 12 | | | |
| зачетов | | 1 | 1 | 2 | 2 | | 1 | | | 3 | 5 | | | | | | | | | | | | |