

3.1. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе среднего общего образования, набор 2023 г

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки						
				Самостоятельная учебная работа	Семестр				Нагрузка во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс			
					1	2	3	4	Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация	по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)				
										Теоретического обучения	Лаб. и практ. занятий			1 сем. 17 недель	2 сем. 24 недели	3 сем. 17 недель	4 сем. 24 недели	
																		17 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	0	0	12	13	14	15					
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	14ДЗ	572	36						572	245	293	0	0	234	92	100	182
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ/0/0/0	36	2	2					34	22	12	0	0	36	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров/Адаптивная программа Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ/0/0/0	36	2	2					34	18	16	0	0	36	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ/0/0/0	36	2	2					34	22	12	0	0	36	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	0/0/0/ДЗ*	36	0						36	28	8	0	0	0	0	0	36
ОП.05	Основы калькуляции и учета	0/ДЗ/0/0	32	0						32	16	16	0	0	0	32	0	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ/0/0/0	36	2	2					34	24	10	0	0	36	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	0/0/0/ДЗ	36	2			2			34	0	34	0	0	10	10	8	8
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	0/ДЗ/0/0	68	4	4					64	31	35	0	0	32	36	0	0
ОП.09	Физическая культура	З/З/ДЗ/0	40	0						40	0	40	0	0	12	14	14	0
ОП.10	Экологические основы природопользования	0/0/0/ДЗ	36	4			4			32	16	16	0	0	0	0	0	36
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	0/0/0/ДЗ	36	4						32	14	18	0	0	0	0	26	10
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности/ Социальная адаптация и основы социально- правовых знаний	0/0/0/ДЗ*	36	4						32	14	18	0	0	0	0	0	36

ОП.13	Основы финансовой грамотности	0/0/0/ДЗ*	36	4				32	14	18	0	0	0	0	0	36
ОП.14	Основы рисования и лепки	0/0/0/ДЗ	36	4				32	10	22	0	0	0	0	16	20
ОП.15	Организация обслуживания	ДЗ/0/0/0	36	2				34	16	18	0	0	36	0	0	0
ОП.16	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарии	0/0/ДЗ/0	36	0				36	18	18	0	0	0	0	36	0
П.00	Профессиональный цикл	Э/10/ДЗ	2308	100				768	378	390	1350	90	378	772	512	646
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд.		338	8				114	66	48	198	18	338	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	Э*/0/0/0	34	2	2			32	14	18	0	0	34	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		94	6	6			82	52	30	0	6	94	0	0	0
УП.01	Учебная практика	ДЗ*/0/0/0	72	0	0			0	0	0	72	0	72	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ*/0/0/0	126	0				0	0	0	126	0	126	0	0	0
	Экзамен по модулю	Э/0/0/0	12	0				0	0	0	0	12	12	0	0	0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		666	26				190	86	104	432	18	40	626	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		40	6	6			34	18	16	0	0	40	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	0/Э*/0/0	182	20		20		156	68	88	0	6	0	182	0	0
УП.02	Учебная практика	0/ДЗ*/0/0	180	0				0	0	0	180	0	0	180	0	0
ПП.02	Производственная практика	0/ДЗ*/0/0	252	0				0	0	0	252	0	0	252	0	0
	Экзамен по модулю	0/Э/0/0	12	0				0	0	0	0	12	0	12	0	0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		346	22				126	56	70	180	18	0	146	200	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		40	4		4		36	20	16	0	0	0	40	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	0/0/Э*/0	114	18		10	8	90	36	54	0	6	0	70	44	0
УП.03	Учебная практика	0/0/ДЗ*/0	72	0				0	0	0	72	0	0	36	36	0
ПП.03	Производственная практика	0/0/ДЗ*/0	108	0				0	0	0	108	0	0	0	108	0
	Экзамен по модулю	0/0/Э/0	12	0				0	0	0	0	12	0	0	12	0
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и	Э(к)	312	16				134	74	60	144	18	0	0	312	0

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	0/0/Э*/0	38	4		4	34	24	10	0	0	0	0	38	0		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		118	12		12	100	50	50	0	6	0	0	118	0		
УП.04	Учебная практика	0/0/ДЗ*/0	72	0			0	0	0	72	0	0	0	72	0		
ПП.04	Производственная практика	0/0/ДЗ*/0	72	0			0	0	0	72	0	0	0	72	0		
Экзамен по модулю		0/0/Э/0	12	0			0	0	0	0	12	0	0	12	0		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э(к)	646	28			204	96	108	396	18	0	0	0	646		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	0/0/0/Э*	38	4		4	34	22	12	0	0	0	0	0	38		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		200	24		24	170	74	96	0	6	0	0	0	200		
УП.05	Учебная практика	0/0/0/ДЗ*	144	0			0	0	0	144	0	0	0	0	144		
ПП.05	Производственная практика	0/0/0/ДЗ*	252	0			0	0	0	252	0	0	0	0	252		
Экзамен по модулю		0/0/0/Э	12	0			0	0	0	0	12	0	0	0	12		
Самостоятельная работа			0	136			0	0	0	0	0	26	40	26	44		
ПА	Промежуточная аттестация		0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Всего			2880	136			1340	623	683	1350	90	612	864	612	828		
ГИА	Государственная итоговая	10Э/19ДЗ	36												36		
Итого			2952														
												I курс		II курс			
Государственная (итоговая) аттестация: в виде демонстрационного экзамена с 26 июня по 30 июня 2022 г. (1неделя). *- комплексный ДЗ, Э.												дисциплин в МДК		414	396	324	432
												учебной практики		72	216	108	144
												производственной практики		126	252	180	252
												экзаменов		2	2	4	2
												диф. зачетов		6	3	3	6
												зачет		0	0	0	0