

План учебного процесса 43.01.09 "Повар, кондитер" 2022-2026 учебный год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестре)										Максимальная учебная нагрузка	
				Всего	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс					
						всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам, предусмотренным в учебной программе	Консультации		нед. 2022	нед. 2023	нед. 2023	нед. 2024	нед. 2024	нед. 2025	нед. 2025	нед. 2026				
							Теоретического обучения	лаб. прак. занятий															
																				1 сем.	2 сем.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
O.00	Общеобразовательный цикл	Зз / 10дз / Зз	2120	0	0	2120	1339	781	0	12	18	525	697	339	415	72	0	72	0	0	68		
OУП.00	Общие учебные предметы	Зз / 7дз / 2з	1272	0	0	1272	748	524	0	8	12	349	449	243	195	36	0	0	0	0	68		
OУП.01	Русский язык	Э(2)	114			114	60	54		4	6	51	63										
OУП.02	Литература	ДЗ(4)	171			171	171					34	47	43	47								
OУП.03	Иностранный язык	ДЗ(3)	171			171	0	171				51	66	54									
OУП.04У	Математика	ДЗ(2),Э(4)	308			308	211	97		4	6	85	79	71	73						68		
OУП.05	История	ДЗ(4)	171			171	150	21				43	69	27	32								
OУП.06	Физическая культура	З(1,2,3), ДЗ(4)	229			229	68	161				51	87	48	43								
OУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ(2)	72			72	62	10				34	38										
OУП.08	Астрономия	ДЗ(5)	36			36	26	10							36								
ИП	Индивидуальный проект (не является предметом)		0	36	36																		
УПВ.00	Учебные предметы по выбору	-з / 2дз / 1з	396	0	0	396	332	64	0	4	6	72	96	65	127	36	0	0	0	0	0		
УПВ.09	Родной язык	ДЗ(5)	36			36	30	6							36								
УПВ.10У	Биология	Э(4)	180			180	165	15		4	6	36	50	22	72								
УПВ.11У	Химия	ДЗ(4)	180			180	137	43				36	46	43	55								
УПВ.00	Дополнительные учебные предметы	-з / 1дз / -з	452	0	0	452	259	193	0	0	0	104	152	31	93	0	0	72	0	0	0		
ДУП.12	Введение в профессию	ДЗ(6)	452			452	259	193				104	152	31	93	0	0	72	0				
ОП.00	Общепрофессиональные учебный дисциплины	1з / 11дз / 2з	780		12	768	397	371	0	3	18	87	85	14	36	18	274	266	0	324	456		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	Э(6)	56	2	54	40	14			1	6					56			36	20			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э(2)	96	2	94	78	16			1	6	53	43						36	60			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ(2)	76	2	74	60	14					34	42						36	40			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ(7)	46	2	44	32	12										46		36	10			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ(6)	44	2	42	30	12			1	6					44			32	12			
ОП.06	Охрана труда	ДЗ(6)	36	2	34	24	10									36			36	0			

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ(7)	128			128	0	128								54	74		36	92	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ(4)	50			50	15	35					14	36					36	14	
ОП.09	Физическая культура	З(5), ДЗ(6)	40			40	0	40							18	22			40	0	
ОП.10	профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ДЗ(7)	50			50	18	32									50			50	
ОП.11	Специальный рисунок и лепка	ДЗ(6)	62			62	4	58								62				62	
ОП.12	предпринимательской деятельности / Основы интеллектуального труда, финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ДЗ(7)	60			60	60										60			60	
ОП.13	Адаптация выпускника на рынке труда	ДЗ(7)	36			36	36										36			36	
П.00	Профессиональный учебный цикл	-з/10дз / 5з/ 5зм	2680		34	2646	554	292		14	54	0	46	223	377	486	554	238	756	1872	808
ПМ.00	Профессиональные модули	-з/ 10дз/ 5з / 5зм	2680		34	2646	554	292		14	54	0	46	223	377	486	554	238	756	1872	808
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эм(4)	377		6	371	105	50		1	6	0	46	223	108	0	0	0	0	248	129
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Экомп(3)	69		2	67	48	19					46	23					32	37	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		92		4	88	57	31						92					72	20	
УП.01	Учебная практика	ДЗкомп(4)	108			108								108					72	36	
ПП.01	Производственная практика		108			108									108				72	36	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эм(5)	457		8	449	155	78		1	6	0	0	0	0	457	0	0	0	556	-99
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Экомп(5)	78		2	76	60	16								78			32	46	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		163		6	157	95	62		1	6					163				128	35
УП.02	Учебная практика	ДЗкомп(5)	72			72										72				144	-72
ПП.02	Производственная практика		144			144										144				252	-108
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эм(8)	472		8	464	86	54		1	6	0	0	0	0	0	0	220	252	308	164
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Экомп(7)	42		2	40	30	10		1	3							42		32	10
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		106		6	100	56	44		1	3							106		96	10
УП.03	Учебная практика	ДЗкомп(8)	72			72												72		72	0
ПП.03	Производственная практика		252			252														252	108

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эмкомпл(8)	522		4	518	50	36		4	6	0	0	0	0	0	0	18	504	240	282	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		34		2	32	24	8		1	3							18	16	32	2	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		56		2	54	26	28		1	3								56	64	-8	
УП.04	Учебная практика	ДЗкомп(8)	72			72													72	72	0	
ПП.04	Производственная практика		360			360													360	72	288	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эмкомпл(8)	852		8	844	158	74		1	6	0	0	0	269	29	554	0	0	520	332	
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		72		2	70	60	10							17	15	40			32	40	
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		168		6	162	98	64		1	6					14	154			128	40	
УП.05	Учебная практика	ДЗкомп(6)	180			180									108	0	72			144	36	
ПП.05	Производственная практика		432			432										144	0	288			216	216
Промежуточная аттестация			252										36	36	36	36	36	36	36			
Самостоятельная работа			280																			
ВСЕГО			756																			
ГИА	Государственная итоговая аттестация																		2 нед.			
Итого			4з / 37дз / 11з/5эк	5580		46	5534	2290	1444	0	29	90	612	828	576	828	576	828	576	756		
* - Другая форма контроля **- Экзамен по модулю ***-. Комплексный экзамен или комплексный дифференцированный зачет		Дисциплин и МДК											612	828	468	468	360	468	504	72		
		Учебная практика											0	0	108	108	72	72	72	72		
		Производственной практики											0	0	0	252	144	288	0	612		
		Экзамен											0	2	1	2+1Эм	1+1Эм	2	1	1+1Эм		
		Дифференцированный зачет											0	3	1	6	3	5	5	2		
		Зачет											1	1	1		1					