

План учебного процесса 43.01.09 "Повар, кондитер" 2020-2024 учебный год



Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра	Объем образовательной нагрузки (час.)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)									
				самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем					По практикам проектной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		Теоретического обучения	лаб. и практ. занятия				1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						7	8													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
О.00	Общеобразовательный цикл	Зэ / 15дз / 3э	2120	0	2120	1425	695		12	18	527	661	278	339	116	127	72	0		
ОУДб.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (базовые дисциплины)	Зэ / 9дз / 2э	1589	0	1589	1058	531		8	12	352	510	224	245	84	102	72	0		
ОУДб.01.1	Русский язык	Э(2)	114		114	114			4	6	51	63								
ОУДб.01.2	Литература	ДЗ(4)	171		171	171					34	47	43	47						
ОУДб.02	Иностранный язык	ДЗ(3)	171		171	0	171				51	66	54							
ОУДб.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Э(4)	228		228	131	97		4	6	54	66	52	56						
ОУДб.04	История	ДЗ(4)	171		171	150	21				43	69	27	32						
ОУДб.05	Физическая культура	3(1,2,3),ДЗ(4)	229		229	68	161				51	87	48	43						
ОУДб.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ(2)	72		72	62	10				34	38								
ОУДб.08	Физика	ДЗ(2)	108		108	96	12				34	74								
ОУДб.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ(6)	181		181	141	40							67	52	62				
ОУДб.16	География	ДЗ(6)	72		72	59	13								32	40				
ОУДб.17	Экология	ДЗ(7)	72		72	66	6										72			
ОУДп.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (профильные дисциплины)	-э / 2дз / 1э	351	0	351	215	136		4	6	124	151	33	43	0	0	0	0		
ОУДп.07	Информатика	ДЗ(2)	108		108	0	108				46	62								
ОУДп.09	Химия	ДЗ(4)	171		171	158	13				44	51	33	43						
ОУДп.15	Биология	Э(2)	72		72	57	15		4	6	34	38								
ОУДд.00	Общеобразовательные учебные дисциплины (дополнительные дисциплины)	-э / 4дз / -э	180	0	180	152	28	0	0	0	51	0	21	51	32	25	0	0		
ОУДд.01	Кубановедение	ДЗ(6)	57		57	57									32	25				
ОУДд.02	Основы финансовой грамотности	ДЗ(1)	51		51	33	18				51									

ОУДд.03	Астрономия	ДЗ(4)	36		36	26	10						21	15				
ОУДд.04	Родной язык	ДЗ(4)	36		36	36								36				
	Индивидуальный проект	3		36*														
ОП.00	Общепрофессиональные учебный дисциплины	1з/ 12дз / 3э	862	24	838	508	330	0	16	24	85	89	56	36	48	282	248	18
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.	ДЗ(3)	56	2	54	40	14		4	6			56					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э(6)	74	2	72	56	16		4	6						74		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ(2)	66	2	64	50	14				34	32						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ(7)	46	2	44	32	12											46
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ(5)	36	2	34	22	12		4	6						36		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ(2)	36	2	34	24	10				17	19						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ(7)	128	6	122	122											76	52
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ(4)	36	2	34	16	18							36				
ОП.09	Физическая культура	3(5)ДЗ(6)	40		40	0	40									12	28	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ(7)	50	2	48	16	32											50
ОП.11	Организация обслуживания	ДЗ(7)	50	2	48	28	20		4	6								50
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	ДЗ(2)	72		72	4	68				34	38						
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	ДЗ(6)	72		72	4	68										72	
ОП.14	Психология общения	ДЗ(7)	64		64	58	6									32	32	
ОП.15	Адаптация выпускника на рынке труда	ДЗ(8)	36		36	36												18
П.00	Профессиональный учебный цикл	-з/11дз / 4э/ 5эк	2598	34	2564	436	292		36	54	0	78	242	453	412	419	256	738
ПМ.00	Профессиональные модули	-з/ 11дз/ 4э / 5эк	2598	34	2564	436	292		36	54	0	78	242	453	412	419	256	738
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк(4)	386	6	380	78	50		4	6	0	78	200	108	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ(2)	42	2	40	21	19					42						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э(3) --> Дзкомпл (3)	92	4	88	57	31						92					
УП.01	Учебная практика	ДЗкомн(4)	144		144							36	108					
ПП.01	Производственная практика		108		108									108				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк(5)	396	8	388	94	78		4	6	0	0	0	28	368	0	0	0

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Экомп(5)	42	2	40	24	16						28	14				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		138	6	132	70	62		4	6					138			
УП.02	Учебная практика	ДЗкомп(5)	72		72									72				
ПП.02	Производственная практика		144		144									144				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Эк(8)	472	8	464	86	54		4	6	0	0	0	0	0	0	220	252
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Экомп(7)	42	2	40	30	10		2	3							42	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		106	6	100	56	44		2	3								106
УП.03	Учебная практика	ДЗ(8)	72		72												72	
ПП.03	Производственная практика		252		252													
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Эк(8)	522	4	518	50	36		4	6	0	0	0	0	0	0	36	486
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Экомп(8)	34	2	32	24	8		2	3							18	16
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		56	2	54	26	28		2	3								18
УП.04	Учебная практика	ДЗкомп(8)	72		72													72
ПП.04	Производственная практика		360		360													
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эк(6)	822	8	814	128	74		4	6	0	0	42	317	44	419	0	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	01.02+05.01 ДЗкомпл(3)	42	2	40	30	10						42					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э(6)	168	6	162	98	64		4	6				65	44	59		
УП.05	Учебная практика	ДЗкомп(6)	180		180									108	0	72		

ПП.05	Производственная практика	ДОКЛАД(О)	432		432									144	0	288			
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	2 нед.	
	Итого	4з / 37дз / 11э/5эк	5580	58	5522	2369	1317	0	64	96	612	828	576	828	576	828	576	756	
						Всего	Дисц. и МДК				612	792	468	468	360	468	504	72	
							УП				0	36	108	108	72	72	72	72	
							ПП				0	0	0	252	144	288	0	612	
							Экз.					2	0	1+1эк	2+1эк	2+1эк	1	1+2эк	
							ДЗ					1	7	2	8	2	6	6	3
							Зач.					1	1	1		1			