



Утверждаю
 Директор ГБПОУ КК НПТ
 С.А. Хузина

План учебного процесса 43.01.09 "Повар, кондитер" 2019-2023 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 семестре)									
				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 производственной и учебной	Консультации	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.			
						Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
О.00	Общеобразовательный цикл	4з / 15дз / 3э	2120	0	2120	1397	723		48	18	527	661	217	346	120	141	34	74		
ОУД.00	Общие учебные дисциплины (базовые)	3з / 9дз / 2э	1589	0	1589	1058	531		44	12	352	509	172	280	102	102	34	38		
ОУД.01.1	Русский язык	Э(2)	114		114	114			4	6	51	63								
ОУД.01.2	Литература	ДЗ(4)	171		171	171					34	47	42	48						
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ(4)	171		171	0	171				51	66	25	29						
ОУД.03	Математика: алгебра. начала математического анализа. геометрия	Э(4)	228		228	131	97		4	6	54	66	52	56						
ОУД.04	История	ДЗ(4)	171		171	150	21				43	69	17	42						
ОУД.05	Физическая культура	3(1.2.3), ДЗ(4)	229		229	68	161				51	86	36	56						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ(2)	72		72	62	10				34	38								
ОУД.08	Физика	ДЗ(2)	108		108	96	12				34	74								
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ(6)	181		181	141	40							49	70	62				
ОУД.16	География	ДЗ(6)	72		72	59	13							32	40					
ОУД.17	Экология	ДЗ(8)	72		72	66	6										34	38		
	Индивидуальный проект								36											
ОУД.00	Общие учебные дисциплины (профильные)	-з / 2дз / 1э	351	0	351	215	136		4	6	123	152	28	48	0	0	0	0		
ОУД.07	Информатика	ДЗ(2)	108		108	0	108				46	62								
ОУД.09	Химия	ДЗ(4)	171		171	158	13				43	52	28	48						
ОУД.15	Биология	Э(2)	72		72	57	15		4	6	34	38								

УД.00	Дополнительные учебные дисциплины	Из / 4дз / -э	180	0	180	124	56		0	0	52	0	17	18	18	39	0	36
УД.01	Кубановедение	ДЗ(6)	57		57	57								18	39			
УД.02	Основы бюджетной и финансовой грамотности	ДЗ(1)	36		36	18	18				36							
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ(8)	36		36	18	18											36
УД.04	Технология проекта	З(1)	16		16	6	10				16							
УД.05	Астрономия	ДЗ(4)	35		35	25	10						17	18				
ОП.00	Общепрофессиональные учебный дисциплины	Из/ 10дз / 4э	826	24	802	472	330		16	24	85	89	130	36	120	104	118	144
ОП.01	Основы микробиологии. физиологии питания. санитарии и гигиены.	Э(3)	56	2	54	40	14		4	6			56					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э(3)	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	Э(5)->>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									36	40	52	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ(4)	36	2	34	16	18							36				
ОП.09	Физическая культура	З(5), ДЗ(6)	40		40	0	40								18	22		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ(8)	50	2	48	16	32											50
ОП.11	Организация обслуживания	ДЗ(8)	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								30	42		
ОП.14	Психология общения	ДЗ(8)	64		64	58	6										20	44
П.00	Профессиональный учебный цикл	-з/12дз / 5э/ 5эк	2634	34	2600	472	292		36	54	0	78	229	446	336	583	424	538
ПМ.00	Профессиональные модули	-з/ 12дз/ 5э / 5эк	2634	34	2600	472	292		36	54	0	78	229	446	336	583	424	538
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк(4)	368	6	362	78	50		4	6	0	78	132	158	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ(2)	42	2	40	21	19					42						

ПП.04	Производственная практика	ДЗкомп(8)	108		108													108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Эк(6)	840	8	832	128	74		4	6	0	0	97	260	126	357	0	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ(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			19	26	54	69		
УП.05	Учебная практика	ДЗ(6)	198		198								36	90	0	72		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ(6)	432		432									144	72	216		
ГИА	Государственная итоговая аттестация																	2 нед.
	Итого	5з / 37дз / 12э/5эк	5580	58	5522	2341	1345	0	100	96	612	828	576	828	576	828	576	756
						Всего	Дисц. и МДК				612	792	450	486	360	360	396	288
							УП				0	36	90	90	72	144	0	180
							ПП				0	0	36	252	144	324	180	288
							Экз.					2	2	2+1эк	1	1+1эк	2+1эк	1+2эк
							ДЗ				1	7	2	8	1	8	3	7
							Зач.				2	1	1		1			