

План учебного процесса «ПОВАР, КОНДИТЕР»

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной нагрузки по курсам							
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная	В. т.ч	I курс		II курс		III курс		IV курс	
							1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
7	лекции уроки в ЛПЗ	8	9	10	11	12	13	14	15					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Технический профиль													
О.ОО	Общеобразовательный цикл		3072	1020	2052	780								
ОДБ	Базовые учебные дисциплины		2754	918	1800	606	492	506	388	430				
ОДБ.01	Русский язык	Дз, Э	171	57	114		30	30	30	24				
ОДБ.02	Литература	Дз	256	85	171	57	48	40	43	40				
ОДБ.03	Иностранный язык	Дз	256	85	171		48	40	43	40				
ОДБ.04	История	Дз	256	85	171	41	48	40	43	40				
ОДБ.05	Обществознание	Дз	256	85	171	71	48	40	43	40				
ОДБ.06	Математика	Дз, Э	342	114	228	273	52	52	52	72				
ОДБ.07	Информатика и ИКТ	Дз	162	54	108	40	48	20	20	20				
ОДБ.08	Физическая культура	Дз	256	85	171		48	40	43	40				
ОДБ.09	ОБЖ	Дз	108	36	72			36	36					
ОДБ.10	Экология	Дз	108	36	72	52		36	36					
ОДБ.10	География	Дз	108	36	72	52	36	36						
	Профильные предметы		840	280	560	529	164	112	130	154				
ОДП.01	Физика	Дз,	300	116	180	80								
ОДП.02	Химия	Дз, Э	256	85	171	147	48	40	43	40				
ОДП.07	Биология	Дз,	108	36	72	52	36	36						
			378	126	252	62				30	56	56	110	
УД.01	Основы рисования и лепки	Дз,	150	50	100	20						20	80	
УД.02	Деловой этикет	Дз,	123	41	82	22					16	36	30	

УД.03	Основы здорового питания	Дз,	105	35	70	20				30	40			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		712	186	526	266	30	150	96	30	78	22	60	60
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Дз	78	18	60	28	30	30		22				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Дз	78	18	60	28		60						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дз	78	18	60	28		60						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Дз	78	18	60	18								60
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Дз	86	20	66	30			66					
ОП.06	Охрана труда	Дз	78	18	60	28							60	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Дз	78	18	60	28					60			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Дз	78	18	60	28			30	30				
ОП.09	Физическая культура	Дз	80	40	40	40					18	22		
П.00	Профессиональный цикл													
ПМ. 00	Профессиональные модули		3176	354	2822	664	32	146	108	256	478	806	516	480
ПМ 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э(к)	480	50	430	102								
МДК.01-01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Э	138	30	108	64	32	76						
МДК.01-02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		90	20	70	38		70						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	108		108				108					
ПП.01	Производственная практика		144		144					144				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э(к)	758	82	676	150								
МДК.02-01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	268	60	208	110				112	96			
МДК.02-02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		94	22	72	40					72			

УП.00	Учебная практика (производственное обучение)		720		720		78	132	78	132				
ПП.00	Производственная практика		900		900									
	Всего:		6966	1566	5400		612	864	612	756	576	828	576	576
ГИА	Государственная итоговая аттестация				2 нед.									72
Консультации на учебную группу: по 4 часа на одного обучающегося					Всего 3452	дисциплин	15	15	14	15				
Государственная итоговая аттестация: 2 недели						МДК	78	132	78	132				
1. Выпускная квалификационная работа: 20 недель						учебной								
1.1. Защита письменной экзаменационной работы: с <u>22.06</u> по <u>28.08</u> . (всего 1 нед.)						практики								
1.2. Защита практической квалификационной работы: с <u>15.06</u> по <u>21.06</u> . (всего 1 нед.)						экзаменов				4				
						дифф. зачетов	9	11	9	15				
					зачетов	6	4	5						