План учебного процесса по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации (семестр проведения)				Объем образовательной программы в академических часах									Распределение нагрузки по курсам и семестрам																																			
							в том числе			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					1 курс				2 курс				3 курс				4 курс																					
															1 семестр				2 семестр				3 семестр				4 семестр				5 семестр				6 семестр				7 семестр				8 семестр			
		экзамен по модулю	экзамен	дифференцированный зачет	зачет	Всего объем образовательной нагрузки	обязательная часть	вариативная часть	из всего объема образовательной нагрузки самостоятельная работа	Всего по дисциплинам и МДК	Учебная и произв. практика	Курсовой проект (работа)	Консультации	Промежуточная аттестация	всего теории и лир	самост.работа	консультации	проматтестация	всего теории и лир	самост.работа	консультации	проматтестация	всего теории и лир	самост.работа	консультации	проматтестация	всего теории и лир	самост.работа	консультации	проматтестация	всего теории и лир	самост.работа	консультации	проматтестация	всего теории и лир	самост.работа	консультации	проматтестация	всего теории и лир	самост.работа	консультации	проматтестация	всего теории и лир	самост.работа	консультации	проматтестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	22	23	24	25	29	30	31	32	36	37	38	39	43	44	45	46	50	51	52	53	57	58	59		63	64	65		69	70	71
О.00	**Общеобразовательный цикл**					**2052**	**2052**	**0**	**0**	**1986**	**0**	**0**	**30**	**36**		**510**				**598**				**448**				**496**				**0**				**0**				**0**				**0**		
ОУД.01	Русский язык		4			160	160	0	0	150	0	0	4	6	34				46				30				40		4	6															
ОУД.02	Литература			4		228	228	0	0	224	0	0	2	2	68				70				46				40		2	2															
ОУД.03	Родная литература			2		56	56	0	0	52	0	0	2	2	34				18		2	2																								
ОУД.04	Иностранный язык			4		210	210	0	0	206	0	0	2	2	50				70				46				40		2	2															
ОУД.05	История			4		228	228	0	0	224	0	0	2	2	68				68				48				40		2	2															
ОУД.06	Математика		4			286	286	0	0	276	0	0	4	6	68				92				64				52		4	6															
ОУД.07	Информатика			4		116	116	0	0	112	0	0	2	2									52				60		2	2															
ОУД.08	Астрономия			3		44	44	0	0	40	0	0	2	2									40		2	2																			
ОУД.09	Химия			4		158	158	0	0	154	0	0	2	2	34				48				34				38		2	2															
ОУД.10	Биология		4			200	200	0	0	190	0	0	4	6	34				46				30				80		4	6															
ОУД.11	Физическая культура			4		270	270	0	0	266	0	0	2	2	68				92				54				52		2	2															
ОУД.12	Основы безопасности жизнедеятельности			2		96	96	0	0	92	0	0	2	2	52				40		2	2																							
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**					**664**	**324**	**340**	**26**	**568**	**0**	**0**	**36**	**34**		**102**				**108**				**36**				**102**				**62**				**78**				**114**				**62**		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2			106	46	60	0	94		0	6	6	52				42		6	6																							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		4			58	32	26	4	44		0	4	6													44	4	4	6															
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2			104	40	64	0	92		0	6	6	50				42		6	6																							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			7		56	36	20	4	48		0	2	2																									48	4	2	2			
ОП.05	Основы калькуляции и учета			3		36	16	20	0	34		0	0	2									34			2																			
ОП.06	Охрана труда			4		44	34	10	2	36		0	4	2													36	2	4	2															
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		56	36	20	2	48		0	4	2																					48	2	4	2							
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5		42	42		0	36		0	4	2																	36		4	2											
ОП.09	Физическая культура			6		42	42		0	40		0	0	2																	20				20			2							
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии/Основы интеллектуального труда			7		58	0	58	6	48		0	2	2																									48	6	2	2			
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности			8		62	0	62	8	48		0	4	2																													48	8	4	2
П.00	**Профессиональный цикл**					**2936**	**2692**	**244**	**24**	**2780**	**0**	**0**	**34**	**98**		**0**				**158**				**128**				**194**				**550**				**750**				**498**				**658**		
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**					**438**	**412**	**26**	**0**	**410**	**0**	**0**	**6**	**22**		**0**		**0**		**152**		**6**		**120**		**8**		**144**		**8**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2			44	42	2	0	34		0	4	6					**34**		4	6																								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3			96	72	24	0	88		0	2	6					**40**	0	2		48			6																				
УП.01	Учебная практика			3		146	146		0	144		0	0	2					72				72			2																				
ПП.01	Производственная практика			4		146	146		0	144		0	0	2													144			2																
	Экзамен по модулю	4				6	6					0	0	6																6																
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**					**592**	**566**	**26**	**2**	**560**	**0**	**0**	**8**	**22**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**36**		**6**		**534**		**16**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4			42	32	10	0	32		0	4	6													32		4	6																
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5			144	128	16	2	132		0	4	6																	132	2	4	6												
УП.02	Учебная практика			5		146	146		0	144		0	0	2																	144			2												
ПП.02	Производственная практика			5		254	254		0	252		0	0	2																	252			2												
	Экзамен по модулю	5				6	6			0		0	0	6																				6												
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**					**384**	**354**	**30**	**0**	**360**	**0**	**0**	**6**	**18**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**				**366**		**18**		**0**		**0**		**0**		**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6		36	32	4	0	32		0	2	2																					32		2	2									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6			122	96	26	0	112		0	4	6																					112		4	6									
УП.03	Учебная практика			6		74	74		0	72		0	0	2																					72			2								
ПП.03	Производственная практика			6		146	146		0	144		0	0	2																					144			2								
	Экзамен по модулю	6				6	6			0				6																								6								
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**					**366**	**322**	**44**	**6**	**336**	**0**	**0**	**6**	**18**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**				**348**		**18**		**0**		**0**		**0**		**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6		38	32	6	2	32		0	2	2																					32	2	2	2									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6			102	64	38	4	88		0	4	6																					88	4	4	6									
УП.04	Учебная практика			6		74	74		0	72		0	0	2																					72			2								
ПП.04	Производственная практика			6		146	146		0	144		0	0	2																					144			2								
	Экзамен по модулю	6				6	6							6																								6								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**					**1156**	**1038**	**118**	**16**	**1114**	**0**	**0**	**8**	**18**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**				**0**		**0**		**496**		**2**		**642**		**16**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7		36	32	4	0	32		0	2	2																									32		2	2			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8			390	276	114	16	362		0	6	6																									132	6			230	10	6	6
УП.05	Учебная практика			8		218	218		0	216		0	0	2																									144				72			2
ПП.05	Производственная практика			8		506	506		0	504		0	0	2																									180				324			2
	Экзамен по модулю	**8**				6	6							6																																**6**
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**					**72**	**72**			**72**						**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				**72**		
ОБЩИЙ ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАМЫ						**5724**	**5140**	**584**	**50**	**5406**	**0**	**0**	**100**	**168**		**612**				**864**				**612**				**792**				**612**				**828**				**612**				**792**		