3. План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер 3г10м

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в сем.)																														Всего за период обучения
								Обязательная аудиторная			1 курс							2 курс							3 курс							4 курс								
											1 сем. 17 нед			2 сем. 23 нед				3 сем. 17 нед			4 сем. 22 нед				5 сем. 17 нед			6 сем. 23 нед				7 сем. 16 нед			8 сем. 23нед в.ч.2.нед итог атест					
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Другие формы контроля	Объем образовательной программы, час	самостоятельная учебная работа	всего	в том числе лаб. и практ. занятий: Занятия в группах	Занятия в подгруппах	ТО	УП	ПП	ТО	УП	ПП	всего 1 курс	ТО	УП	ПП	ТО	УП	ПП	всего 2 курс	ТО	УП	ПП	ТО	УП	ПП	всего 3 курс	ТО	УП	ПП	ТО	УП	ПП	всего 4 курс	
0.00	Общеобразовательный цикл	3	8	3	8	2239	0	2239	371	482	491	0	0	658	0	0	1149	503	0	0	471	0	0	920	120	0	0	50	0	0	170	0	0	0	0	0	0	0	2239
ОУД	Общие учебные дисциплины	2	4	1	6	1314	0	1314	233	412	309	0	0	321	0	0	630	355	0	0	304	0	0	659	25	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	1314
ОУД.01	Русский язык	4	2			137		137	33		30			29			59	40			38			78							0							0	137
ОУД.02	Литература		4	2		211		211	34		51			50			101	53			57			110							0							0	211
ОУД.03	Иностранный язык		4	2		187		187		187	41			30			71	50			66			116							0							0	187
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4	2			270		270	124		69			66			135	75			60			135							0							0	270
ОУД.05	История		5		*	176		176	32		31			41			72	50			29			79	25						25							0	176
ОУД.06	Физическая культура		4		*	225		225		225	51			69			120	51			54			105							0							0	225
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2			72		72	10		36			36			72							0							0							0	72
ОУД.08	Астрономия			3		36		36									0	36						36							0							0	36
ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1	4	3	2	925	0	925	138	70	182	0	0	337	0	0	519	94	0	0	167	0	0	261	95	0	0	50	0	0	145	0	0	0	0	0	0	0	925
	Базовые общеобразовательные дисциплины					454		454	79	0	48	0	0	214	0	0	262	0	0	0	47	0	0	47	95	0	0	50	0	0	145	0	0	0	0	0	0	0	454
ОУД.08	Обществознание (вкл.экономику и право)		6		*	192		192	49								0				47			47	95			50			145							0	192
ОУД.09	Физика		2			118		118	15		48			70			118							0							0							0	118
ОУД.10	География			2		72		72	9					72			72							0							0							0	72
ОУД.11	Экология			2		72		72	6					72			72							0							0							0	72
	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины					471		471	59	70	134	0	0	123	0	0	257	94	0	0	120	0	0	214	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	471
ОУД.12	Информатика	2				135		135		70	61			74			135							0							0							0	135
ОУД.13	Химия	4	2			228		228	47		73			49			122	40			66			106							0							0	228
ОУД.14	Биология		4		*	108		108	12								0	54			54			108							0							0	108
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	12	4	8	909	162	737	226	226	121	0	0	170	0	0	255	163	0	0	45	0	0	208	73	0	0	144	0	0	217	105	0	0	0	0	0	69	749
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2			*	86	14	72	19		27			59			86							0							0							0	86
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1			58	10	38	18		58						58							0							0							0	58

ОП.03	**Техническое оснащение и организация рабочего места**		**2**		*	45	9	36	12					45			45							0							0							0	45
ОП.04	**Экономические и правовые основы профессиональной деятельности**			**4**	*	45	9	36	10								0				45			45							0							0	45
ОП.05	**Основы калькуляции и учета**	**3**		**2**		72	14	58	28					30			30	42						42							0							0	72
ОП.06	**Охрана труда**	**3**		**2**		72	14	58	14					36			36	36						36							0							0	72
ОП.07	**Иностранный язык в профессиональной деятельности**			**6**	*	72	14	58		72							0							0				36			36	36						36	72
ОП.08	**Безопасность жизнедеятельности**		**3**			36		36	35								0							0	36						36							0	36
ОП.09	**Физическая культура**		**8**		*	106	21	85		106							0							0	37			36			73	33						33	106
ОП.10	**Информационные технологии в профессиональной деятельности**			**3**		85	17	68		48							0	85						85							0							0	85
ОП.11	**Декоративное оформление кондитерских изделий**		**6**			36	6	30	12								0							0				36			36							0	36
ОП.12	**Рисунок и лепка**		**6**			36	6	30	12								0							0				36			36							0	36
ОП.13	**Основы профессионального делового общения.**			**6**		52	10	42	20								0							0				52			52							0	52
ОП.14	**Эффективное поведение на рынке труда**			**7**	*	36	6	30	20								0							0							0	36						36	36
ОП.15	**Учебно исследовательское проектирование.**			**1**		36	6	30	12		36						36							0							0							0	36
ОП.16	**Технология карвинга**		**7**			36	6	30	14								0							0				36			36							0	36
П.00	**Профессиональный цикл**	**15**	**0**	**0**	**0**	**2468**	**591**	**2225**	**354**	**54**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**204**	**72**	**0**	**276**	**275**	**144**	**0**	**258**	**72**	**0**	**749**	**201**	**72**	**0**	**0**	**0**	**504**	**650**	**2468**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**					348	40	308	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	204	72	0	276	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72	348
МДК.01.0	**Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**	**4**				72	14	58	18								0				72			72							0							0	72
МДК.01.0	**Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**	**4**				132	26	106	50								0				132			132							0							0	132
УП.01	**Учебная практика**					72		72									0					72		72							0							0	72
ПП.01	**Производственная практика**					72		72									0							0						0	0						72	72	72
КЭ	**Квалификационный экзамен**	**4**																																					
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**					671	55	616	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	275	144	0	0	0	0	419	0	0	0	0	0	252	252	671

МДК.02.0	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5				62	12	50	16								0							0	62						62							0	62
МДК.02.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5				213	43	170	72								0							0	213						213							0	213
УП.02	Учебная практика					144		144									0							0		144					144							0	144
ПП.02	Производственная практика					252		252									0							0							0						252	252	252
	Квалификационный экзамен	5																																						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					384	40	344	66	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	204	72	0	276	0	0	0	0	0	108	108	384
МДК.03.0	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6				50	10	40	16								0							0				50			50							0	50
МДК.03.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6				154	30	124	50								0							0				154			154							0	154
УП.03	Учебная практика					72		72									0							0					72		72							0	72
ПП.03	Производственная практика					108		108									0							0							0						108	108	108
	Квалификационный экзамен	6																																						
ПМ.04	Приготовление ,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					357	38	319	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54	0	0	54	201	72	0	0	0	72	218	357
МДК.04.0	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7				85	12	73	12								0							0							0	85						85	85
МДК.04.0	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7				128	26	102	36								0							0				54			54	74						74	128
УП.04	Учебная практика					72		72									0							0							0		72					72	72
ПП.04	Производственная практика					72		72									0							0							0						72	72	72
	Квалификационный экзамен	7																																						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					708	70	638	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	148	0	0	216	132	108	0	348	36	216	492	708

МДК.05.0	**Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**8**				100	20	80	12								0							0				68			68	32						32	100
МДК.05.0	**Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**8**				248	50	198	72								0							0				148			148	100						100	248
УП.05	**Учебная практика**					144		144									0							0							0		108			36		144	144
ПП.05	**Производственная практика**					216		216									0							0							0						216	216	216
	Квалификационный экзамен	**8**																																					
	Всего	**18**	**20**	**9**	**16**	**5616**	**405**	**5201**	**951**	**762**	**612**	**0**	**0**	**828**	**0**	**0**	**1440**	**612**	**0**	**0**	**720**	**72**	**0**	**1404**	**468**	**144**	**0**	**756**	**72**	**0**	**1440**	**396**	**180**	**0**	**0**	**36**	**720**	**1332**	**5616**
											612			**828**				**612**			**792**				**612**			**828**				**576**			**756**				
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**										612			828			1440	612			792			1404	612			828			1440	576			756			1332	5616

всего	дисциплин и МДК	612			828			**1440**	612			792			**1404**	612			828			**1440**	576			756			**1332**	**5616**
	учебной практики	0			0			**0**	0			72			**72**	144			72			**216**	72			144			**216**	**504**
	СРС																																						
	производств. практики	0			0			**0**	0			72			**72**	252			108			**360**	72			216			**288**	**720**
	экзаменов	0			0			0	0			6			6	3			3			6	3			3			6	18
	дифф.зачетов				5			5	4			3			7	1			2			3	3			2			5	20
	зачетов	2			3			5	0			2			2	1			0			1	1			0			1	9

Консультации на учебную группу по 4 час на студента в год (всего 400 часов)

***** - выставляется итоговая оценка (средний балл за семестр, год) - накопительная оценка из журнала

Государственная итоговая аттестация:
Практическая квалификационная работа, защита письменной экзаменационной работы