

5.2. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			Максимальная	Обязательная аудиторная			I курс			II курс		
				Всего занятий	В том числе		1 семестр	2 семестр	Итого за I курс	3 семестр	4 семестр	Итого за II курс
					Лекций, уроков	ЛПЗ						
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14
<i>ПП</i>	<i>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</i>	8э/21дз	2808	2808	754	316	612	744	1356	576	792	1368
П	Профессиональный цикл	8э/21дз	2808	2808	754	316	612	744	1356	576	792	1368
<u>ОП.00</u>	<u>Общепрофессиональные дисциплины</u>	1э/8дз	560	560	384	176	332	120	452	22	86	108
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз,-,-,-	68	68	56	12	68		68			0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз,-,-,-	68	68	56	12	68		68			0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,дз,-,-	68	68	56	12	36	32	68			0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной	-, -,дз,-	68	68	56	12			0		68	68

	деятельности												
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,дз,-,-	68	68	56	12		68	68				0
ОП.06	Охрана труда	э,-,-,-	68	68	56	12	68		68				0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз,-,-,-	36	36	24	12	36		36				0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	дз,-,-,-	36	36	24	12	36		36				0
ОП.09	Физическая культура	-,,-,дз	80	80		80	20	20	40	22	18		40
<u>П.00</u>	<u>Профессиональный цикл</u>	7э/13дз	2356	2356	370	140	280	660	940	590	742		1332
<u>ПМ</u>	<u>Профессиональные модули</u>	7э/13дз	2248	2248	370	140	280	624	904	554	706		1260
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1э/3дз	298	298	106	48	120	178	298	0	0		0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,дз,-,-	52	52	28	24	48	4	52				0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,дз,-,-	102	102	78	24	36	66	102				0
УП.01	Учебная практика	-,дз,-,-	72	72			36	36	72	0			0
ПП.01	Производственная практика	-	72	72			0	72	72				0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	2э/2дз	606	606	154	56	160	446	606	0	0		0

	ассортимента											
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз,-,-,-	52	52	28	24	52		52			0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,э,-,-	158	158	126	32		158	158			
УП.02	Учебная практика	-,дз,-,-	144	144			108	36	144			0
ПП.02	Производственная практика	-	252	252			0	252	252			0
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1э/3дз	358	358	130	48		0	0	358	0	358
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,дз,-	52	52	40	12			0	52		52
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,-,дз,-	126	126	90	36			0	126		126
УП.03	Учебная практика	-,-,дз,-	72	72					0	72		72
ПП.03	Производственная практика	-	108	108					0	108		108

ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1э/3дз	290	290	110	36	0	0	0	0	290	290
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, дз	52	52	40	12			0		52	52
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, -, -, дз	94	94	70	24					94	94
УП.04	Учебная практика	-, -, -, дз	72	72					0		72	72
ПП.04	Производственная практика	-	72	72			0	0	0		72	72
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2э/2дз	696	696	262	74	0	84	84	196	416	612
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, дз, -, -	52	52	40	12		52	52			0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, -, -, э	284	284	222	62		32	32	196	56	252
УП.05	Учебная практика	-, -, -, дз	144	144					0		144	144
ПП.05	Производственная практика	-	216	216			0	0	0		216	216

ПА.00	Промежуточная аттестация		108	108			0	36	36	36	36	72
УП.00	Учебная практика		504	504			180	36	216	72	216	288
ПП.00	Производственная практика		720	720			0	324	324	108	288	396
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		36	36			0	0	0	0	36	36
Всего			2952	2952	754	316	612	864	1476	612	808	1420
Консультации в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год (всего 200 часов)				Всего	дисциплин и МДК	432	468	900	396	288	684	
					экзаменов	1	3	4	1	3	4	
					дифф. зачетов	5	7	12	3	6	9	
					зачетов					0	0	