

3. План учебного процесса "Повар, кондитер" 3гола 10 мес. 7 группа 2022-2026

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 семестр)										
			Всего	в том числе			I курс		II курс		III курс		IV курс				
				Самостоятельная работа	Лекции, уроки	лаб. и практ. занятия	1 сем. ** нед.	2 сем. ** нед.	3 сем. ** нед.	4 сем. ** нед.	5 сем. ** нед.	6 сем. ** нед.	7 сем. ** нед.	8 сем. ** нед.			
1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
	Обязательная часть образовательной программы	1Дз	2Дз 2Э	8Дз 1Э	1Э	2052	0	724	1172	388	324	342	472	224	124	22	0
	Блок ООД	1Дз	2Дз 2Э	4Дз 1Э	1Э	1718	0	624	1094	388	324	278	358	224	124	22	0
ООД.01	Русский язык	-	-	Э		116		30	86	28	36	20	32				
ООД.02	Литература	-	-	Дз		180		54	126	40	38	50	52				
ООД.03	Математика	-	-	Э		288		68	220	68	60	52	72	36			
ООД.04	Информатика	-	-	Дз		108		40	68	30	30	26	22				
ООД.05	Иностранный язык	-	-	Дз		174		20	154	42	38	20	42	32			
	Естественные науки	-	-			438	0	216	222	34	44	34	102	78	124	22	0
ООД.06	Химия	-	-	Э		182		90	92	34	44	34	70				
ООД.07	Биология	-	-		Э	116		58	58				38	56	22		
ООД.08	Физика	-	-	Дз		140		68	72				32	40	68		
ООД.09	История	-	-			134		116	18	46	48	40					
ООД.10	Физическая культура	-	-	Дз		172		10	162	28	30	36	36	42			
ООД.11	Основы безопасности жизнедеятельности	-	-	Дз		72		52	20	72							
ООД.12	Графика	-	-	Дз		36		18	18					36			
ООД.13	Обществознание	-	-	1Э	-	178	0	100	78	0	0	64	114	0	0	0	0
	Обществознание	-	-	Э		98		64	34				64	34			
	Экономика	-	-			32		16	16				32				
	Право	-	-			48		20	28				48				
	Учебные дисциплины по выбору					156											
УДВ.01	Основы проектной деятельности (с инд. проектом)			Дз		32			32							32	
УДВ.02	Основы финансовой грамотности			Дз		60			20	40				60			
УВД.03	Экология			Дз		32			16	16						32	
УВД.04	История - моя Россия			Дз		32			22	10						32	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4Дз	1Дз	4Дз 1Э	2Дз	822	130	296	396	224	128	36	38	58	278	60	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	Дз				102	20	58	24	102							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-	Дз			106	20	54	32	32	74						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-	Дз			106	20	46	40	52	54						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессионал. деятельности	-	Дз			100	20	52	28						70	30	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	Э			52	10	18	24						52		
ОП.06	Охрана труда	Дз				38	6	22	10	38							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	-	Дз		62	0	62							32	30	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-	Дз			36	6	4	26		36						42
ОП.09	Физическая культура	-	-	Дз		42	0	42									42
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деят-сти	-	-	Дз		82	14	8	60						36	46	
ОП.11	Творчество в профессии	-	-	Дз		60	8	22	30				38	22			
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности	-	-	Дз		36	6	12	18						36		
ОП.13	Контрольно-кассовые машины и расчеты к потребителям	-	-	Э		74		36	38					36	38		
П.00	Профессиональный цикл	3Дз 1Э	3Дз 1Э	2Э	4Дз 4Э	2668	128	306	2234	0	406	198	330	188	314	494	738
ПМ.00	Профессиональные модули					2668	128	306	2234	0	406	198	330	188	314	494	738
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для бльд, кулинар. изделий разнообразного ассортимента	-	Э			406	18	42	346	0	406	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	Дз			38	6	14	18		38						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинар. полуфабр-тов	-	Дз			76	12	28	36		76						
УП.01	Учебная практика	-	-			106			106								
ПП.01	Производственная практика	-	Дз			186			186								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих бльд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-	Э			528	30	70	428	0	0	198	330	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих бльд, кулинарных изделий, закусок	-	Дз			36	6	14	16		36						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих бльд, кулинарных изделий, закусок	-	Дз			160	24	56	80		78	82					
УП.02	Учебная практика	-	-			152			152		84	68					
ПП.02	Производственная практика	-	Дз			180			180								180
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных бльд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-	Э			502	24	54	424	0	0	0	0	188	314	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных бльд, кулинарных изделий, закусок	-	Дз			34	6	12	16					34			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных бльд, кулинарных изделий, закусок	-	Э			120	18	42	60						90	30	
УП.03	Учебная практика	-	-			138			138						64	74	
ПП.03	Производственная практика	-	-			210			210						210		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких бльд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-	Э			494	18	52	424	0	0	0	0	0	0	494	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких бльд, десертов, напитков	-	Дз			38	6	14	18							38	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких бльд, десертов, напитков	-	Э			84	12	38	34							84	
УП.04	Учебная практика	-	Дз			168			168								168
ПП.04	Производственная практика	-	Дз			204			204								204
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочн., мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-	Э			738	38	88	612	0	0	0	0	0	0	0	738
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	Дз			106	16	40	50								106
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-	Э			140	22	48	70								140
УП.05	Учебная практика	-	Дз			78			78								78
ПП.05	Производственная практика	-	Дз			414			414								414
						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПА	Промежуточная аттестация					216				18	36	36	36	36	36	36	18
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация					72											72
	Всего	8Дз 1Э	6Дз 4Э	12Дз 4Э	6Дз 5Э	5830	258	1326	3802	612	876	612	876	612	876	612	828
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена																	
										612	566	492	592	466	528	204	246
										0	106	84	68	64	74	168	78
										0	186	0	180	0	210	204	414
										0	1	0	4	1	3	3	2
										-	-	-	-	-	-	-	-
										3	5	2	4	5	7	4	2

3. План учебного процесса "Повар, кондитер" 3года 10 мес. 8 группа 2019-2023

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	в том числе			I курс		II курс		III курс					
				Самостоятельная работа	Лекции, уроки	Лаб. и практ. занятия	1 сем. ** нед.	2 сем. ** нед.	3 сем. ** нед.	4 сем. ** нед.	5 сем. ** нед.	6 сем. ** нед.				
1	2	3				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
О.00	Общеобразовательный цикл	2Дз	6Дз 3Э	6Дз 2Э	-	2052	0	886	1166	388	324	342	454	302	242	
ОУДб.00	Базовые учебные дисциплины	2Дз	3Дз 3Э	3Дз	-	1260	0	538	722	290	234	264	254	92	126	
ОУДб.01	Русский язык	-	-	-	Э	116		30	86	28	36	20	32			
ОУДб.02	Литература	-	-	-	Дз	172		50	122	40	38	50	44			
ОУДб.03	Иностранный язык	-	-	-	Дз	174		20	154	42	38	20	42	32		
ОУДб.04	История	-	-	Э		134		116	18	46	48	40				
ОУДб.05	Обществознание	-	-	Э		96		74	22			64	32			
ОУДб.06	Естествознание					180	0	78	102	34	44	34	68	0	0	
	Физика			Дз		68		24	44				68			
	Химия	-	Дз			78		30	48	34	44					
	Биология			Дз		34		24	10			34				
ОУДб.07	Физическая культура	Дз	Дз	Дз	Дз	172		10	162	28	30	36	36	42		
ОУДб.08	ОБЖ	Дз				72		52	20	72						
ОУДб.09	Экология				-	72		56	16					18	54	
ОУДб.10	География				Дз	72		52	20					44	72	
ОУДд.00	Дополнительные учебные дисциплины	-	2Дз	2Дз	-	180	0	84	96	0	0	0	68	60	52	
ОУДд.01	Астрономия			Дз		32		24	8				32			
ОУДд.02	Основы финансовой грамотности			Дз		60		20	40					60		
ОУДд.03	История родного края				Дз	52		40	12						52	
ОУДд.04	Основы учебной исследовательской деятельности			Дз		36			36				36			
ОУДп.00	Профильные учебные дисциплины	-	1Дз	1Дз 2Э	-	612	0	264	348	98	90	78	132	150	64	
ОУДп.01	Математика	-	-	-	Э	288		68	220	68	60	52	72	36		
ОУДп.02	Информатика и ИКТ	-	-	-	Дз	108		40	68	30	30	26	22			
ОУДп.03	Экономика	-	-	-	Э	108		78	30				38	70		
ОУДп.04	Право	-	-	-	Дз	108		78	30					44	64	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4Дз	1Дз	4Дз 1Э	2Дз	896	136	302	458	224	128	36	56	86	284	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	Дз				102	20	58	24	102						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-	Дз			106	20	54	32	32	74					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-	Дз			106	20	46	40	52	54					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности				-	100	20	52	28						80	
ОП.05	Основы калькуляции и учета				Э	52	10	18	24						52	
ОП.06	Охрана труда	Дз				38	6	22	10	38						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности				-	100	0		100						38	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		Дз			36	6	4	26			36				
ОП.09	Физическая культура				Дз	42	0		42						42	
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности				-	118	20	14	84				26	56	36	
ОП.11	Творчество в профессии			-	Дз	60	8	22	30				30	30		
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности				Дз	36	6	12	18						36	
П.00	Профессиональный цикл	3Дз 1Э	3Дз 1Э	1Дз 2Э	7Дз 3Э	2668	128	306	2234	0	406	198	330	188	314	
ПМ.00	Профессиональные модули					2668	128	306	2234	0	406	198	330	188	314	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Эк				406	18	42	346	0	406	0	0	0	0	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дз				38	6	14	18		38					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дз				76	12	28	36		76					
УП.01	Учебная практика	-				106			106		106					
ПП.01	Производственная практика	Дз				186			186		186					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Эк			528	30	70	428	0	0	198	330	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Дз			36	6	14	16			36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-	Дз		160	24	56	80			78	82			
УП.02	Учебная практика		-	-		150			150			84	66			
ПП.02	Производственная практика		-	Дз		182			182			182				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			Эк		502	24	54	424	0	0	0	0	188	314	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			Дз		33	5	12	16					33		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			-	Э	121	19	42	60					91	30	
УП.03	Учебная практика		-	-		138			138					64	74	
ПП.03	Производственная практика		-	-		210			210						210	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			Эк		494	18	52	424	0	0	0	0	0	0	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			Э		38	6	14	18							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			Дз		84	12	38	34							
УП.04	Учебная практика				Дз	168			168							
ПП.04	Производственная практика				Дз	204			204							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				Эк	738	38	88	612	0	0	0	0	0	0	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				Дз	106	16	40	50							
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				Дз	140	22	48	70							
УП.05	Учебная практика				Дз	78			78							
ПП.05	Производственная практика				Дз	414			414							
						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
						0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ПА	Промежуточная аттестация					216				18	36	36	36	36	36	
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация					72										
	Всего		9Дз 1Э	10Дз 4Э	11Дз 5Э	9Дз 3Э	5904	264	1494	3858	612	876	612	876	612	876
	Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена									612	566	492	592	512	556	
										0	106	84	66	64	74	
										0	186	0	182	0	210	
										0	1	1	3	2	3	
										-	-	-	-	-	-	
										3	6	3	7	4	7	