

План учебного процесса для обучающихся на базе среднего общего образования

по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (2 г.10 мес.) на 2020/2021 учебный год

индекс	наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Контрольные работы в семестрах	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам					
					Во взаимодействии с преподавателем										1 курс		2 курс		3 курс	
					Самостоятельная работа	Нагрузка на дисциплины и МДК			Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация, час.	ГИА	17 н.	24 н.	17 н.	25н.	17 н.	24 н.		
						Всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр		
8	9	10	11	12	13		14	17	18	19	20	21	22							
	Объем образовательной программы	-/38/22		4464	402	2244	1046	1160	32	1260	0	342	216	594	774	612	810	540	792	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	-/26/19		4248	402	2244	1046	1160	32	1260	0	342	0	594	774	612	810	540	576	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-/6/-		550	82	468	148	320	0	0	0	0	0	134	74	96	164	0	0	
ОГСЭ.01	Основы философии	-,ДЗ,-		46	10	36	36					0		36						
ОГСЭ.02	История	-,ДЗ,-		46	10	36	36					0		36						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,ДЗ,-	1,2,3	190	26	164	8	156				0		28	44	46	46			
ОГСЭ.04	Физическая культура	33,ДЗ,-		194	30	164	8	156				0		34	30	50	50			
ОГСЭ.05	Психология общения**	-,ДЗ,-		74	6	68	60	8				0					68			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2/-		210	30	180	144	36	0	0	0	0	0	76	104	0	0	0	0	
ЕН.01	Химия	-,ДЗ,-	2	164	20	144	108	36				0		76	68					

ЕН.02	Экологические основы природопользования	-,ДЗ,-		46	10	36	36					0			36				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	-/7/3		828	114	660	342	318	0	0	0	54	0	128	68	292	140	32	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	-, -,Э	1	92	10	64	32	32				18		30	34				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,ДЗ,-	3	112	16	96	62	34				0				52	44		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-, -,Э		92	10	64	37	27				18		64					
ОП.04	Организация обслуживания	-,ДЗ,-		92	12	80	40	40				0				80			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-, -,Э	3	134	20	96	54	42				18				48	48		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,ДЗ,-		38	6	32	27	5				0				32			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ,-	3	112	16	96	24	72				0				48	48		
ОП.08	Охрана труда	-,ДЗ,-		36	4	32	22	10				0				32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ,-	1	82	14	68	20	48				0		34	34				
ОП.10*	Основы исследовательской деятельности*	-,ДЗ,-		38	6	32	24	8				0						32	
П.00	Профессиональный цикл	-/11/16	0	2516	176	936	412	486	32	1116	0	288	0	116	502	130	456	444	404
ПМ.00	Профессиональные модули**	-/11/16		2516	176	936	412	486	32	1116	0	288	0	116	502	130	456	444	404
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	-/2/2		266	18	68	48	20	0	144	0	36	0	0	212	0	0	0	0
	Экзамен по модулю	Эм		18								18							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Эком		49	8	32	24	8				9			32				

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		55	10	36	24	12				9			36				
УП.01	Учебная практика	ДЗ	72						72					72				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72						72					72				
ПМ 02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-/1/2	408	30	126	56	48	16	216	0	36	0	0	0	98	244	0	0
	Экзамен по модулю	Эм	18							18								
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента*	Эком	3	46	6	40	28	6							40			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3	128	24	86	28	42	16		18				58	28		
УП.02	Учебная практика	ДЗк	72						72							72		
ПП.02	Производственная практика		144						144							144		
ПМ 03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-/1/2	262	14	68	38	30	0	144	0	36	0	0	0	32	180	0	0
	Экзамен по модулю	Эм	18							18								

ПМ 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	-/2/2		316	16	84	52	32	0	180	0	36	0	0	0	0	32	232	0
	Экзамен по модулю	Эм		18								18							
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эком	4	38	6	32	20	12									32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			80	10	52	32	20				18							52
УП. 05	Учебная практика	ДЗ		72						72									72
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ		108						108									108
ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	-/1/2		260	20	96	38	42	16	108	0	36	0	0	0	0	0	60	144
	Экзамен по модулю	Эм		18								18							
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	5	134	20	96	38	42	16			18						60	36
ПП. 06	Производственная практика	ДЗ		108						108									108
ПМ.07*	Выполнение работ по профессиям: "Повар", "Кондитер"*	-/1/2		480	38	226	126	100	0	180	0	36	0	116	290	0	0	0	0
	Квалификационный экзамен	КЭ		18								18							

МДК.07.01*	Технология приготовления простой кулинарной продукции*	Э	1	282	38	226	126	100				18		116	110				
УП. 07*	Учебная практика*	ДЗк		144						144					144				
ПП .07*	Производственная практика*			36						36					36				
ПМ.08*	Создание собственного дела*	-/1/2		298	26	200	16	184	0	36	0	36	0	0	0	0	0	48	188
	Экзамен по модулю	Эм		18								18							
МДК.08.01*	Организационно-правовые вопросы создания предприятия*	Эком	5	159	14	136	16	120				9						48	88
МДК.08.02*	Разработка бизнес-плана*				85	12	64		64				9						
ПП.08*	Производственная практика*	ДЗ		36						36									36
ПДП	Преддипломная практика	ДЗ		144						144									144
СР	Самостоятельная работа			0										140	26	94	50	64	28
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация			216									216						216
всего:		-/39/22		4464	402	2244	1046	1160	32	1260	0	342	216	594	774	612	810	540	792
Консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.							Всего	дисциплин и МДК						454	424	518	400	260	188
Промежуточная аттестация - 7 недель								учебной практики						0	216	0	108	108	0
Государственная итоговая аттестация - 6 недель								производственной практики						0	108	0	252	108	216
								экзаменов						1	5	0	5	4	4
								дифф. зачетов						4	6	3	7	4	3
								зачетов						0	0	0	0	0	0
								промеж. аттест.						18	90	0	90	72	72
							преддипломная практика						0	0	0	0	0	144	
							ГИА						0	0	0	0	0	216	

* дисциплина из вариативной части

** объем часов увеличенный засчет вариативной части

0,5 2,5 0 2,5 2 2