

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 2г. 10 мес.

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Всего	в т.ч в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки по курсам					
					Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Рекомендуемый семестр изучения	1 курс		2 курс		3 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
												17 недель	24 недели	17 недель	25 недель	17 недель	24 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Обязательная часть образовательной программы																	
Блок ООД			1476	297	702	728	0	0	0	46		612	864				
ООД.01	Русский язык	-,Э	92	18	46	40				6	1,2	34	58				
ООД.02	Литература	-,ДЗ	144	28	82	60				2	1,2	54	90				
ООД.03	Иностранный язык	-,ДЗ	90	18	0	88				2	1,2	34	56				
ООД.04	Математика	-,Э	202	40	104	92				6	1,2	84	118				
ООД.05	Информатика	-,ДЗ	100	20	48	50				2	1,2	38	62				
ООД.06	История	-,ДЗ	126	25	62	62				2	1,2	68	58				
ООД.07	География	-,ДЗ	58	12	32	24				2	1		58				
ООД.08	Обществознание	-,Э	126	26	68	52				6	1,2	54	72				
ООД.09	Физика	-,ДЗ	76	18	44	30				2	1,2	34	42				
ООД.10	Химия	-,Э	122	24	74	42				6	1,2	48	74				
ООД.11	Биология	-,ДЗ	68	14	40	26				2	2		68				
ООД.12	Физическая культура	-,ДЗ	120	24	2	116				2	1,2	54	66				
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	68	14	44	22				2	1	68					
Эк.14	Планирование профессиональной карьеры	ДЗ	42	8	28	12				2	1	42					
Эк.15	Локальная история	-,ДЗ	42	8	28	12				2	2		42				
	Индивидуальный проект																
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		376	78	66	292	0	0	4	14		0	0	126	130	88	32
ОГСЭ.01	Основы философии	-, -, ДЗ	36	8	22	12				2	4			36			
ОГСЭ.02	История	-, ДЗ	36	8	22	12				2	3			36			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, 3,3, Э	136	28		130				6	3,4,5			46	46	44	
ОГСЭ.04	Физическая культура	-, -, 3,3, ДЗ	136	28		130			4	2	3,4,5			44	48	44	
ОГСЭ.05	Психология общения	-, -, -, -, ДЗ	32	6	22	8				2	6						32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		134	28	80	46	0	0	0	8		0	0	90	44	0	0

ЕН.01	Химия	-, -, -Э	98	20	58	34				6	3,4			54	44		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	-, -, ДЗ	36	8	22	12				2	3			36			

ОП.00	Общепрофессиональный цикл		342	132	188	136	0	0	0	18		0	0	72	104	100	66
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	-, -, ДЗ	36	14	22	12				2	3			36			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	-, -, ДЗ	36	14	20	14				2	4				36		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	-, -, ДЗ	36	14	22	12				2	3			36			
ОП.04	Организация обслуживания	-, -, -, ДЗ	32	12	18	12				2	5					32	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	-, -, -, -, ДЗ	34	12	18	14				2	6						34
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-, -, -, -, ДЗ	32	12	22	8				2	6						32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-, -, ДЗ	36	14	12	22				2	4				36		
ОП.08	Охрана труда	-, -, ДЗ	32	12	12	18				2	4				32		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-, -, -, ДЗ	68	28	42	24				2	5					68	
ПМ	Профессиональный цикл		1920	1536	343	351	10	1090	4	122		0	0	324	622	424	550
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		218	212	40	22	0	140	0	16		0	0	218	0	0	0
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, -, Э(к)	32	32	18	9				6	3			32			
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36	36	22	13					3				36		
УП.01	Учебная практика	-, -, ДЗ(к)	72	72				70		4	3			72			
ПП. 01	Производственная практика		72	72				70			3				72		
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, Э(м)	6							6	3			6			
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		258	252	48	52	0	140	2	16		0	0	0	258	0	0

МДК. 02.01	Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-,-,-Э(к)	34	34	20	11				6	4				34		
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		74	74	28	41			2		4					74	
УП.02	Учебная практика	-,-,-ПЗ(к)	72	72				70		4					72		

ПП. 02	Производственная практика	-,-,-,А(А)	72	72				70		4	4				72		
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,Э(М)	6							6	4				6		

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		228	222	34	36	0	140	0	18	0	0	0	0	228	0
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, -, ДЗ	34	34	20	12				2	5				34	
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-, -, -, Э	44	44	14	24				6	5				44	
УП.03	Учебная практика	-, -, -, ДЗ(к)	72	72				70		4	5				72	
ПП. 03	Производственная практика		72	72			70		5			72				
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, Э(м)	6							6	5				6	
ПМ. 04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей		192	186	37	35	0	106	0	14	0	0	0	192	0	0
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	-, -, -, Э(к)	32	32	18	11				6	4				32	
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		46	46	19	24					4				46	
ПП. 04	Производственная практика	-, -, ДЗ	108	108				106		2	4				108	
ПА	Промежуточная аттестация	-, -, -, Э(м)	6							6	4				6	
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		286	280	34	50	10	176	0	16	0	0	0	0	0	286
МДК. 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	-, -, -, -, Э(к)	32	32	18	11				6	6					32
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного		68	68	16	39	10				6					68
УП.05	Учебная практика	-, -, -, ДЗ(к)	72	72				70		4	6					72

ПП.05	Производственная практика		108	108				106			6						108
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,-,Э(м)	6						6	6							6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		156	150	24	16	0	106	0	10		0	0	0	0	156	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	-,-,-,-,ДЗ	42	42	24	16				2	5					42	
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ	108	108				106		2	5					108	
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,-,Э(м)	6						6	5						6	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих: "Повар"		240	234	36	46	0	142	2	14		0	0	106	134	0	0
МДК.07.01	Приготовление блюд массового спроса	-,-,-,Э	90	90	36	46			2	6	3,4			34	56		
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,ДЗ	144	144				142		2	3,4			72	72		
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,Э(м)	6						6	4				6			
ДПБ 1	Дополнительный профессиональный блок (ООО "Европа")		342	336	90	94	0	140	0	18	11	0	0	0	38	40	264
МДК.06.02	Продвижение товаров и услуг с использованием цифровых технологий	-,-,-,-,ДЗ	78	78	36	40				2	4,5				38	40	
ПМ.08	Организация обслуживания в организациях питания		264	258	54	54	0	140	0	16	6	0	0	0	0	0	264
МДК.08.01	Технология обслуживания в организациях питания		36	36	22	11					6						36
МДК.08.02	Технология обслуживания за барной стойкой	-,-,-,-,Э(к)	78	78	32	43				6	6						78
УП.08	Учебная практика		72	72				70			6						72
ПП. 08	Производственная практика	-,-,-,-,ДЗ (к)	72	72				70		4	6						72
ПА	Промежуточная аттестация	-,-,-,-,Э(м)	6						6	6							6
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216														
	Итого:		4464	2071	1379	1553	10	1090	8	208							