

2. План учебного процесса для ШССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Объем ОП, час.	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час.					Самостоятельная работа обучающихся	Распределение объема работы по семестрам					
		Зачет	Диф. зачет	Экзамен		Всего	В т.ч. практическая подготовка	курсовая работа (проект)	Промежуточная аттестация			I курс		II курс		III курс	
									консультации	и экзамены		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
		3	4	5		6	7	8	9	10		11	12	13	14	15	16
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	0			1476	1476	583	0	16	24	0	612	864	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык			1	117	117	20		4	6		117					
ОУД.02	Литература			2	117	117	32						117				
ОУД.03	Родная литература		2		36	36	6						36				
ОУД.04	Иностранный язык		2		117	117	117					51	66				
ОУД.05	История		2		136	136	20					70	66				
ОУД.06	Физическая культура	1	2		117	117	109					51	66				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		70	70	22						70				
ОУД.08	Астрономия		2		36	36	6						36				
ОУД.09	Обществознание		2		112	112	20		4	6		32	80				
ОУД.10	Математика		1	2	234	234	134		4	6		102	132				
ОУД.11	Естествознание		2	2	301	301	71		4	6		138	163				
ОУД.12	Индивидуальный проект		2		83	83	26					51	32				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				510	460	334	0	8	12	50	0	0	158	132	68	116
ОГСЭ.01	Основы философии		4		36	32	8				4				36		
ОГСЭ.02	История			3	36	32	8		4	6	4			36			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	184	168	152		4	6	16			34	48	34	68
ОГСЭ.04	Физическая культура		6		164	150	140				14			34	48	34	48
ОГСЭ.05	Психология общения		7		36	32	6				4						
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи		3		54	46	20				8			54			

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				180	168	30	0	4	6	12	0	0	0	126	0	0
ЕН.01.	Химия			4	126	118	30		4	6	8				126		
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		8		54	50					4						
					0												
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				905	812	330	0	16	26	93	0	0	213	278	129	105
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3	64	58	14		2	4	6			64			
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			8	72	64	24		4	6	8						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			3	64	58	30		4	6	6			64			
ОП.04	Организация обслуживания		4		64	58	34				6			64			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга		5		106	94	16				12			62	44		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8		72	64	10				8						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		102	90	72				12					34	68
ОП.08	Охрана труда		3		51	46	12				5			51			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		68	64	48				4			34	34		
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров			4	64	58	24		2	4	6			64			
ОП.11	Метрология и стандартизация			6	88	76	14		4	6	12					51	37
ОП.12	Конструктор карьеры		8		36	32					4						
ОП.13	Технология приготовления блюд для различных категорий потребителей		4		54	50	32				4			54			
П.00	Профессиональный цикл				2509	2253	1518	40	49	81	256	0	0	241	328	415	643
ПМ. 01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				314	302	174	0	5	7	12	0	0	0	0	314	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5		52	48	6				4					52	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5		106	98	24				8					106	
УП.01	Учебная практика		5		72	72	72									72	
ПП. 01	Производственная практика				72	72	72									72	
	Экзамен по профессиональному модулю			5	12	12			5	7						12	

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				439	419	316	20	5	13	20	0	0	0	0	0	439
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6		51	47	14				4						51
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6	124	108	50	20		6	16						124
УП. 02	Учебная практика			6	108	108	108										108
ПП. 02	Производственная практика			6	144	144	144										144
	Экзамен по профессиональному модулю			6	12	12			5	7							12
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				275	265	190	0	9	13	10	0	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			7	51	47	8		2	3	4						
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			7	68	62	38		2	3	6						
УП. 03	Учебная практика			7	36	36	36										
ПП. 03	Производственная практика			7	108	108	108										
	Экзамен по профессиональному модулю			7	12	12			5	7							
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, видов и форм обслуживания				334	310	190	0	9	13	24	0	0	0	0	0	72

ВСЕГО				5940	5529	2939	40	93	149	411	612	864	612	864	612	864
				5940			165			5940	612	864	612	864	612	864
				0							0	0	0	0	0	0
ВСЕГО				дисциплин и МДК		4308	120	612	864	504	708	456	528			
				учебной практики		648	18	0	0	108	144	72	180			
				производ. практики		540	15	0	0	0	0	72	144			
				преддипломной практики		144	4	0	0	0	0	0	0			
				аттестация по ПМ		84	2	0	0	0	12	12	12			
				экзаменов		16		1	3	3	3	2	4			
				дифф. зачетов		27		1	9	2	7	4	4			
				зачетов		1		1	0	0	0	0	0			