**ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

**(на базе среднего общего образования) 2020-2022 гг.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | **Объем образовательной нагрузки** | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Самостоятельная учебная работа** | **Во взаимодействии с преподавателем** | | | | | | | | I курс | | | | II курс | |
| Нагрузка на  дисциплины и МДК | | | **По практике производственной и учебной** | | **Консультации** | | **Промежуточная аттестация** | 1 сем.  10 н-т.  уп-4н.  пп-3н. | | | 2 сем.  9 н-т.  уп-3н.  пп-10н. | 3 сем.  10н-т.  уп-3н.  пп-4н. | 4 сем.  8н-т.  уп-5н.  пп-9н. |
| **всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем** | в т. ч. **по учебным дисциплинам и МДК** | |
| **Теоретическое обучение** | **лаб. и практ. занятий** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | | **10** | | **11** | **12** | | | **13** | **14** | **15** |
|  | **Обязательная часть**  **циклов ОПОП** | **3з/18дз/13э** | **2952** | **74** | **1278** | **696** | **582** | **1476** | | **12** | | **76** | **360** | | | **324** | **360** | **288** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональ-**  **ный цикл** | **3з/11дз/-** | **662** | **20** | **642** | **330** | **312** | **0** | | **0** | | **0** | **136** | | | **204** | **184** | **118** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | -,ДЗ | 62 | 2 | 60 | 48 | 12 |  | |  | |  | 30 | | | 30 | - | - |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | -,-,ДЗ | 82 | 2 | 80 | 44 | 36 |  | |  | |  | 20 | | | 28 | 32 | - |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -,-,ДЗ | 62 | 2 | 60 | 54 | 6 |  | |  | |  | 20 | | | 18 | 22 | - |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | -, ДЗ | 50 | 2 | 48 | 42 | 6 |  | |  | |  | - | | | - | 28 | 20 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | -, ДЗ | 50 | 2 | 48 | 12 | 36 |  | |  | |  | 28 | | | 20 | - | - |
| ОП.06 | Основы калькуляции и учета | -, ДЗ | 62 | 2 | 60 | 12 | 48 |  | |  | |  | 18 | | | 42 | - | - |
|
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | -, ДЗ | 62 | 2 | 60 | 12 | 48 |  | |  | |  | - | | | - | 30 | 30 |
| ОП.08 | Физическая культура | З,З,З,ДЗ | 60 |  | 60 | 2 | 58 |  | |  | |  | 20 | | | 18 | 12 | 10 |
| ОП.09 | Охрана труда | -, ДЗ | 60 | 2 | 58 | 52 | 6 |  | |  | |  | - | | | - | 30 | 28 |
| ОП.10 | Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания | -, ДЗ | 62 | 2 | 60 | 36 | 24 |  | |  | |  | - | | | - | 30 | 30 |
| ОП.11 | Основы финансовой грамотности | -, ДЗ | 50 | 2 | 48 | 16 | 32 |  | |  | |  | - | | | 48 | - | - |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | **2290** | **54** | **636** | **366** | **270** | **1476** | | **12** | | **76** | **224** | | | **120** | **176** | **170** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **-/7дз/13э** | **2254** | **54** | **636** | **366** | **270** | **1476** | **12** | | **76** | | | **224** | | **120** | **176** | **170** |
| **ПМ.01** | **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | **-/1дз/2э** | **226** | **8** | **96** | **60** | **36** | **108** | **2** | | **12** | | |  | |  |  |  |
|
| МДК.01.  01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов | Э  компл. | 36 | 4 | 32 | 32 | 0 |  |  | |  | | | 36 | | - |  |  |
| МДК.01.  02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 78 | 4 | 64 | 28 | 36 |  | 2 | | 8 | | | 68 | | - |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ  компл. | 36 |  |  |  |  | 36 |  | |  | | | 36 | | - |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | 72 |  |  |  |  | 72 |  | |  | | | 72 | | - |  |  |
| ДЭ ПМ.01 | Демонстрационный экзамен | Э | 4 |  |  |  |  |  |  | | 4 | | |  | |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **-/1дз/2э** | **458** | **6** | **114** | **66** | **48** | **324** | **2** | | **12** | | |  | |  |  |  |
| МДК.02.  01. | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Э  компл. | 36 |  | 36 | 36 | 0 |  |  | |  | | | 36 | | - |  |  |
| МДК.02.  02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 94 | 6 | 78 | 30 | 48 |  | 2 | | 8 | | | 84 | | - |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | ДЗ  компл. | 108 |  |  |  |  | 108 |  | |  | | | 108 | | - |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | 216 |  |  |  |  | 216 |  | |  | | | 36 | | 180 |  |  |
| ДЭ ПМ.02 | Демонстрационный экзамен | Э | 4 |  |  |  |  |  |  | | 4 | | |  | |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** | **-/1дз/2э**  Э  компл. | **422** | **12** | **108** | **60** | **48** | **288** | **2** | | **12** | | |  | |  |  |  |
| МДК.03.  01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 36 | 4 | 32 | 32 | 0 |  |  | |  | | | - | | 36 |  |  |
| МДК.03.  02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок |  | 94 | 8 | 76 | 28 | 48 |  | 2 | | 8 | | | | - | 84 |  |  | |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ  компл. | 108 |  |  |  |  | 108 |  | |  | | | | - | 108 |  |  | |
| ПП.03 | Производственная практика | 180 |  |  |  |  | 180 |  | |  | | | | - | 180 |  |  | |
| ДЭ ПМ.03 | Демонстрационный экзамен | Э | 4 |  |  |  |  |  |  | | 4 | | | |  |  |  |  | |
| **ПМ.04** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** | **-/1дз/2э** | **344** | **4** | **74** | **38** | **36** | **252** | **2** | | **12** | | | |  |  |  |  | |
| МДК.04.  01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Э  компл. | 36 | 4 | 32 | 32 | 0 |  |  | |  | | | |  |  | 36 |  | |
| МДК.04.  02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | 52 |  | 42 | 6 | 36 |  | 2 | | 8 | | | |  |  | 42 |  | |
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ  компл. | 108 |  |  |  |  | 108 |  | |  | | | |  |  | 108 |  | |
| ПП.04 | Производственная практика | 144 |  |  |  |  | 144 |  | |  | | | |  |  | 144 |  | |
| ДЭ ПМ.04 | Демонстрационный экзамен | Э | 4 |  |  |  |  |  |  | | 4 | | | |  |  |  |  | |
| **ПМ.05** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** | **-/1дз/2э** | **386** | **12** | **108** | **60** | **48** | **252** | **2** | | **12** | | | |  |  |  |  | |
| МДК.05.  01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Э  компл. | 36 | 4 | 32 | 32 | 0 |  |  | |  | | | |  |  | 36 |  | |
| МДК.05.  02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 94 | 8 | 76 | 28 | 48 |  | 2 | | 8 | | | |  |  | 62 | 22 | |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ  компл. | 72 |  |  |  |  | 72 |  | |  | | | |  |  |  | 72 | |
| ПП.05 | Производственная практика | 180 |  |  |  |  | 180 |  | |  | | | |  |  |  | 180 | |
| ДЭ  ПМ.05 | Демонстрационный экзамен | Э | 4 |  |  |  |  |  |  | | 4 | | | |  |  |  |  | |
| **ПМ.06** | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из шоколада и карамели** | **-/1дз/2э** | **211** | **6** | **50** | **8** | **42** | **144** | **1** | | **10** | | | |  |  |  |  | |
| МДК.06.  01 | Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели | Э | 67 | 6 | 50 | 8 | 42 |  | 1 | | 6 | | | |  |  |  | 56 | |
| УП.06 | Производственная практика | ДЗ | 144 |  |  |  |  | 144 |  | |  | | | |  |  |  | 144 | |
| ДЭ ПМ.06 | Демонстрационный экзамен | Э | 4 |  |  |  |  |  |  | | 4 | | | |  |  |  |  | |
| **ПМ.07** | **Технология ресторанного**  **сервиса** | **-/1дз/1э** | **207** | **6** | **86** | **74** | **12** | **108** | **1** | | **6** | | | |  |  |  |  | |
| МДК.07.  01 | Организация торговой и производственной деятельности ресторана | Э | 99 | 6 | 86 | 74 | 12 |  | 1 | | 6 | | | |  |  |  | 92 | |
|
| УП.07 | Учебная практика | ДЗ | 108 |  |  |  |  | 108 |  | |  | | | |  |  |  | 108 | |
| **ГИА** | Государственная итоговая аттестация |  | 36 |  |  |  |  |  |  | |  | | | |  |  |  |  | |
|  | **ВСЕГО** | **3з/18дз/13э** | **2952** | **74** | **1258** | **690** | **568** | **1476** | **12** | | **76** | | | | **360** | **324** | **360** | **288** | |
|  | **Самостоятельная учебная работа** |  |  | **74** |  |  |  |  |  | |  | | | | **20** | **18** | **20** | **16** | |
|  | | | | | **ВСЕГО** | дисциплин и МДК | |  | | | | | | | **612** | **792** | **612** | **792** | |
| **Государственная итоговая аттестация – 36 часов**  **(1 неделя)**  **Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен**  **(по графику)**  **Промежуточная аттестация указана с демонстрационными экзаменами по профессиональным модулям** | | | | |
| учебной практики | |  | | | | | | | 144 | 108 | 108 | 180 | |
| производ.  практики | |  | | | | | | | 108 | 360 | 144 | 324 | |
| преддипл. практики | |  | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| экзаменов | |  | | | | | | | 3 | 3 | 3 | 4 | |
| дифф. зачетов | |  | | | | | | | 1 | 6 | 3 | 8 | |
| зачетов | |  | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 0 | |