

3. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ППКРС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

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				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
					всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем	Нагрузка на дисциплины и МДК		По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	17 н т	22 н т	17 н 7н-т 4н-уп 6н-пп	22 н 8н-т 4н-уп 10н-пп	17 н 5н-т 4н-уп 8н-пп	22 н 8н-т 4н-уп 10н-пп	17 н 5н-т 8н-уп 4н-пп	22 н 3н-т 4н-уп 12н-пп	
						Теоретическое обучение	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК												лаб. и практ. занятий
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
	Общеобразовательный цикл	1з/9дз/ 3э	1436	0	1404			0	8	24	612	792	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	-, э	89	0	78				3	8	34	44							
ОУД.02	Литература	-, дз	156	0	156						68	88							
ОУД.03	Иностранный язык	-, дз	156	0	156						68	88							
ОУД.04	Математика	-, э	245	0	234				3	8	102	132							
ОУД.05	История	-, дз	156	0	156						68	88							
ОУД.06	Физическая культура	з, дз	117	0	117						51	66							

ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, дз	78	0	78						34	44						
ОУД.08	Астрономия	-, дз	39	0	39						17	22						
ОУД.09	Информатика	-, дз	117	0	117						51	66						
ОУД.10	Химия	-, э	127	0	117				2	8	51	66						
ОУД.11	Биология	-. дз	117	0	117						51	66						
ОУД.12	Родная литература	-, дз	39	0	39						17	22						
	Обязательная часть циклов ОПОП	4з/11д з/-	662	20	642	330	312				0	0	156	174	72	214	26	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4з/11д з/-	662	20	642	330	312				0	0	156	174	72	214	26	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	дз	62	2	60	48	12						60	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	82	2	80	44	36						28	52	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	62	2	60	54	6						28	32	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	дз	50	2	48	42	6						0	0	0	48	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	дз	50	2	48	12	36						0	0	0	48	0	0
ОП.06	Основы калькуляции и учета	дз	62	2	60	12	48						26	34	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	62	2	60	12	48						0	0	0	38	22	0
ОП.08	Физическая культура	з,з,з,дз	60		60	2	58						14	16	10	16	4	0
ОП.09	Охрана труда	дз	60	2	58	52	6						0	20	38	0	0	0

ОП.10	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания	дз	62	2	60	36	24						0	20	24	16	0	0
ОП.11	Основы финансовой грамотности	дз	50	2	48	16	32						0	0	0	48	0	0
П.00	Профессиональный цикл	- /7дз/13 э	3628	54	636	366	270	2808	26	104	0	0	456	618	540	578	586	666
ПМ.00	Профессиональные модули	- /7дз/13 э	3628	54	636	366	270	2808	26	104	0	0	456	618	540	578	586	666
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	- /1дз/2э	484	8	96	60	36	360	4	16			456					
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов	Э компл.	37	4	32	32	0		1				32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		79	4	64	28	36		3	8			64					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	144					144					144					
ПП.01	Производственная практика	компл.	216					216					216					
ДЭ ПМ.01	Демонстрационный экзамен	Э	8							8								

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- /1дз/2э	644	6	114	66	48	504	4	16				618				
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э компл.	37		36	36	0		1					36				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		95	6	78	30	48		3	8				78				
УП.02	Учебная практика	ДЗ компл.	144					144						144				
ПП.02	Производственная практика		360						360					360				
ДЭ ПМ.02	Демонстрационный экзамен	Э	8							8								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	- /1дз/2э	644	12	108	60	48	504	4	16					540			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э компл.	37	4	32	32	0		1						32			

МДК.03. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		95	8	76	28	48		3	8					76		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	144					144							144		
ПП.03	Производственная практика	компл.	360					360							288	72	
ДЭ ПМ.03	Демонстрационный экзамен	Э	8							8							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	- /дз/2э	530	4	74	38	36	432	4	16						506	
МДК.04. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Э компл.	37	4	32	32	0		1							32	
МДК.04. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		53		42	6	36		3	8						42	
УП.04	Учебная практика		144					144								144	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ компл.	288					288								288	
ДЭ ПМ.04	Демонстрационный экзамен	Э	8							8							

ПМ.07	Технология ресторанного сервиса	- /дз/лэ	247	6	86	74	12	144	3	8							230				
МДК.07.01	Организация торговой и производственной деятельности ресторана	Э	103	6	86	74	12		3	8							86				
УП.07	Учебная практика	ДЗ	144					144									144				
ГИА	Государственная итоговая аттестация		72															72			
	Самостоятельная учебная работа			74																	
	ВСЕГО	5з/27д з/16э		74				2808	34	128	612	792	612	792	612	792	612	738			
											612	792	252	288	180	288	180	90			
Государственная итоговая аттестация – 72 часа (2 недели) Форма проведения ГИА – демонстрационный экзамен (по графику) Промежуточная аттестация указана с демонстрационными экзаменами по профессиональным модулям											ВСЕГО	дисциплин и МДК		612	792	252	288	180	288	180	90
												учебной практики		0	0	144	144	144	144	288	144
												производ. практики		0	0	216	360	288	360	144	432
												преддипл. практики		0	0	0	0	0	0	0	0
												экзаменов		0	3	2	2	0	4	3	2
												дифф. зачетов		0	9	2	4	1	6	4	1
зачетов		1	0	1	1	1	1	0	0												

11 кл. -2952

9 кл. – 5724

разница -2772, из них -1404 – общеобразовательный цикл; 1368 – практика

1404 – общеобразовательный цикл

72 –ГИА

162 – ПА

642 – ОП

636 – ПМ

практика 2808 (78 недель)

УП+ПП : 01- 4+6

02 - 4+10

03- 4+10

04- 4+8

05 - 4+12

06- 4+4

07- 4+0

РАЗБИВКА ПО СЕМЕСТРАМ

1 семестр – 612

2 семестр – 792

3 семестр –(ПМ.01: 32+64+144+216) +14ч ФК+142ч ОП=612

4 семестр –(ПМ.02:36+78+144+360)+16ч ФК+158ч ОП=792

5 семестр – (ПМ.03:32+76+144+288)+10ч ФК+62ч ОП=612

6 семестр- (ПМ.03:72)+(ПМ.04:32+42+144+288)+16ч ФК+198ч ОП=792

7 семестр-(ПМ.06:50+144+144) +(ПМ.07:86+144)+4ч ФК+22ч ОП+ПМ.05(18)=612

8 семестр- (ПМ.05:14+76+144+432) =666