

1.Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Приложение 1

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1 курс	35	2	2		2		11	52
2 курс	34	2	3		2		11	52
3 курс	24	5	10		2		11	52
4 курс	23	2	4	4	2	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>116</b>	<b>11</b>	<b>19</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

2. План учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

23-ПКТ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Фрмы промежуточной аттестации З/ДЗ/Э	Объем образовательной нагрузки и	Учебная нагрузка обучающихся (час)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)														
				Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								1 курс			2 курс			3 курс			4 курс					
					Всего учебных занятий	Нагрузка по дисциплинам и МДК в т.ч.по учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.							
						Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятий	в т.ч. практ. подготовка курсовых работ (проектов)	по практике																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	17	сам.р.	22	сам.р.	15	сам.р.	22	сам.р.	17	сам.р.	22	сам.р.	17	сам.р.	13	
<b>ОУП.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>1/9/6</b>	<b>1476</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>656</b>	<b>748</b>	<b>422</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>42</b>	<b>566</b>	<b>516</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУП.01	Русский язык	"-, Э	72	0	60	24	36	18					6	6	34		26										
ОУП.02	Литература	"-, Э	108	0	96	42	54	30					6	6	34		62										
ОУП.03	История	"-, Э	136	0	124	68	56	38					6	6	64		60										
ОУП.04	Обществознание	"-, ДЗ	72	0	72	38	34	22										30		42							
ОУП.05	География	"-, ДЗ	72	0	72	44	28	22							32		40										
ОУП.06	Иностранный язык	"-, ДЗ	144	0	144	36	108	22							36		36		36		36						
ОУП.07	Математика (У)	"-, Э, "-", Э	232	0	214	142	72	94					6	12	58		50		56		50						
ОУП.08	Информатика (У)	"-, ДЗ	144	0	144	44	100	32							60		84										
ОУП.09	Физическая культура /Адаптивная физическая культура	3, ДЗ	72	0	72	2	70	22							34		38										
ОУП.10	ОБЖ	ДЗ	68	0	68	22	46	20									68										
ОУП.11	Физика (У)	Э	108	0	90	74	16	48							90												
ОУП.12	Химия	"-, ДЗ	144	0	144	50	94	22							92		52										
ОУП.13	Биология	"-, ДЗ	72	0	72	48	24	22										32		40							
ОУП.14	Основы проектной деятельности	ДЗ	32	0	32	22	10	10							32												
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>5/6/0</b>	<b>562</b>	<b>46</b>	<b>516</b>	<b>188</b>	<b>328</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	<b>130</b>	<b>8</b>	<b>58</b>	<b>6</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>56</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	52	4	48	48															48	4					
ОГСЭ.02	История	ДЗ	52	4	48	40	8											48	4								
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	"-, "-", "-", ДЗ	170	18	152	0	152	152													50	4	32	4	30	2	40
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	164	12	152	0	152	152										28		24	2	32		26	2	26	16
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	56	4	52	46	6																	52	4		
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ДЗ	68	4	64	54	10											64	4								
<b>ЕН 00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>0/1/1</b>	<b>216</b>	<b>18</b>	<b>186</b>	<b>140</b>	<b>46</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>106</b>	<b>10</b>	<b>80</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	"-, Э	172	16	144	108	36				6	6					64	8	80	8							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	44	2	42	32	10										42	2									
<b>ПО</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>0/24/18</b>	<b>3326</b>	<b>224</b>	<b>2898</b>	<b>1091</b>	<b>857</b>	<b>2898</b>	<b>50</b>	<b>1080</b>	<b>78</b>	<b>126</b>	<b>40</b>	<b>6</b>	<b>246</b>	<b>30</b>	<b>176</b>	<b>18</b>	<b>484</b>	<b>26</b>	<b>446</b>	<b>28</b>	<b>698</b>	<b>30</b>	<b>432</b>	<b>66</b>	<b>376</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0/11/4</b>	<b>1142</b>	<b>84</b>	<b>1026</b>	<b>615</b>	<b>411</b>	<b>1026</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>40</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>6</b>	<b>220</b>	<b>10</b>	<b>82</b>	<b>6</b>	<b>260</b>	<b>18</b>	<b>260</b>	<b>20</b>	<b>86</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена	Э	92	6	78	46	32	78									78	6									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	118	4	106	72	34	106											106	4							



ПМ.03	<i>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</i>	0/2/2	264	16	224	20	60	224	0	144	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	32	8	192	8	0	0	0
МДК.03.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	40	8	32	8	24	32													32	8					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	68	8	48	12	36	48			6	6											48	8			
УП. 03	Учебная практика	ДЗ*	36		36			36		36													36				
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ*	108		108			108		108													108				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	Э	18					0			6	6															
ПМ.04	<i>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</i>	0/1/3	296	24	244	56	80	244	0	108	10	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	136	24	108
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	70	12	50	30	20	50			2	6													50	12	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	106	12	86	26	60	86			2	6													86	12	
УП. 04	Учебная практика	ДЗ*	36		36			36		36																	36
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ*	72		72			72		72																	72
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	Э	18					0			6	6															
ПМ.05	<i>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</i>	0/2/2	336	12	294	34	80	294	0	180	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0	48	8	246	4	0	0	0
МДК.05.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	56	8	48	18	30	48													48	8					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Э	82	4	66	16	50	66			6	6											66	4			
УП. 05	Учебная практика	ДЗ*	72		72			72		72													72				
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ*	108		108			108		108													108				
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	Э	18					0			6	12															
ПМ.06	<i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i>	0/1/2	272	24	218	30	60	218	20	108	12	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	22	182

МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Э	146	24	110	30	60	110	20		6	6												36	22	74
УП.06	Учебная практика	ДЗ*	36		36			36		36																36
ПП.06	Производственная практика	ДЗ*	72		72			72		72																72
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	Э	18					0			6	12														
ПМ.07	<i>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</i>	0/2/2	340	18	292	242	50	292	0	180	12	18	0	0	0	0	74	12	218	6	0	0	0	0	0	0
МДК.07.01	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд	Э	142	18	112	62	50	112			6	6				74	12	38	6							
УП.07	Учебная практика	ДЗ	72		72	72		72		72								72								
ПП.07	Производственная практика	ДЗ	108		108	108		108		108								108								
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	Э	18		0			0			6	12														
ПДП	Производственная практика (преддипломная)		144					0																		144
	Промежуточная аттестация		288																							
	Самостоятельная работа												6		30		36		36		36		36		72	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216																							216
<b>ИТОГО</b>			<b>6/40/25</b>	<b>5940</b>	<b>288</b>	<b>5004</b>	<b>2075</b>	<b>1979</b>	<b>3320</b>	<b>50</b>	<b>1080</b>	<b>114</b>	<b>174</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>46</b>
Консультации из объема часов промежуточной аттестации																										
Государственная итоговая аттестация				Всего											Дисциплин и МДК	606	618	576	576	312	366	368		14		
1. Программа базовой подготовки															Учебной практики	0	72	0	72	72	108	0	7			
1.1 Дипломная проект															Производств. практики	0	72	0	108	144	216	0	14			
Выполнение дипломной работы															Преддипломн. практики	0	0	0	0	0	0	0	14			
Защита дипломной работы															Экзаменов	1	5	1	6	2	4	3	3			
1.2 Демонстрационный экзамен															Дифф. зачетов	2	8	3	6	5	5	5	6			
															Зачетов	1		1	1	1	1	1	1	1		

Заместитель директора по учебной работе

О.П. Разина