

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

25-ПКТ

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Фрмы промежуточной аттестации			Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час)													Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)																								Объем образовательной программы, ак.ч.	
						Во взаимодействии с преподавателем													1 курс						2 курс						3 курс						4 курс							
						Самостоятельная учебная работа	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.								
							Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практ. занятия	в т.ч. практ. подготовка курсовых работ (проектов)	1 сем.				2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.																							
1	2	3	Дз	Э	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	сам.р.	ПА	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	Обязательная часть	вариативная часть		
ОУП.00	Общеобразовательный учебный цикл	1	9	6	1476	0	1404	656	748	426	0	0	36	36	480	0	36	470	0	24	220	0	0	12	234	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0	0
ОУП.01	Русский язык			1	72	0	60	24	36	22			0	6	6	60		12																										
ОУП.02	Литература			1	108	0	96	42	54	30				6	6	34			62		12																							
ОУП.03	История			1	136	0	124	68	56	38				6	6	34			90		12																							
ОУП.04	Обществознание	1			72	0	72	38	34	22											30					42																		
ОУП.05	География	1			72	0	72	44	28	22											32					40																		
ОУП.06	Иностранный язык	1			144	0	144	36	108	22						30			42		36				36																			
ОУП.07	Математика (У)			2	232	0	208	136	72	94			12	12	92		12	58			58		12																					
ОУП.08	Информатика (У)	1			144	0	144	44	100	32						40			104																									
ОУП.09	Физическая культура /Адаптивная физическая культура	1	1		72	0	72	2	70	22					30			42																										
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины	1			68	0	68	22	46	20					28			40																										
ОУП.11	Физика (У)	1			108	0	108	92	16	48											32		0	76																				
ОУП.12	Химия			1	144	0	132	38	94	22				6	6	132		12																										
ОУП.13	Биология	1			72	0	72	48	24	22											32					40																		
ОУП.14	Основы проектной деятельности	1			32	0	32	22	10	10								32																										
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	5	5	1	528	100	416	134	282	322	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	146	16	12	24	12	0	40	12	0	44	18	0	98	18	0	64	24	0	432	96				
ОГСЭ.01	Основы философии			1	38	2	36	36												36	2																			36	2			
ОГСЭ.02	История России			1	50	2	36	28	8					6	6					36	2	12																		36	14			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			1	164	36	128	0	128	164																	22	6		22	12				42	6		42	12			164	0	
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	5	1		178	48	130	0	130	158											20	6		24	12		18	6		22	6			24	6		22	12			160	18		
ОГСЭ.05	Психология общения			1	38	6	32	26	6																										32	6					36	2		
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи			1	60	6	54	44	10											54	6																					60		
ЕН 00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	0	1	1	232	34	186	140	46	36	0	0	6	6	0	0	0	24	4	0	32	6	0	58	6	12	40	12	0	32	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	52	
ЕН.01	Химия			1	142	16	114	78	36	36				6	6						32	6		58	6	12															90	52		
ЕН.02	Экологические основы природопользования			1	90	18	72	62	10																		40	12		32	6											90	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0	9	6	1140	186	900	484	416	576	0	0	18	36	38	24	0	26	6	0	100	8	6	148	30	12	46	18	0	100	12	0	290	40	24	152	48	12	612	528				
ОП.01	Микробиология, физиология питания санитария и гигиена			1	80	10	64	32	32	32				6				26	6		38	4	6																		68	12		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			1	96	14	76	42	34	34				6							30	2		46	12	6															68	28		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			1	86	14	66	38	28	28				6							32	2		34	12	6																68	18	
ОП.04	Организация обслуживания	1			84	8	76	42	34	34																								76	8						68	16		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			1	130	12	106	64	42	42				6	6															70	6		36	6	12						68	62		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально правовых знаний			1	66	8	58	52	6	6																							58	8							66	0		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1			100	24	76	4	72	72																	46	18		30	6											72	28	
ОП.08	Охрана труда	1			62	24	38	28	10	10					38	24																										62	0	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	1			74	6	68	20	48	48															68	6																72	2	
ОП.10	Метрология и стандартизация			1	60	6	42	32	10	42																							42	6	12							60		
ОП.11	Национальная кухня			1	76	12	52	12	40	52				6	6																	32	6		20	6	12					76		
ОП.12	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий	1			58	14	44	20	24	44																									44	14						58		
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании / Основы интеллектуального труда	1			52	6	46	34	12	46																						46	6								52			
ОП.14	Карьерное моделирование	1			58	14	44	32	12	50																									44	14					58			
ОП.15	Основы бережливого производства	1			58	14	44	32	12	36																									44	14					58			
ПМ.00	Профессиональный цикл	0	15	12	2204	148	1918	1372	336	1474	50	1224	60	78	22	12	0	272	26	12	42	6	6	292	24	12	384	30	30	610	36	42	116	14	12	180	0	24	1728	476				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0	3	1	344	38	294	258	36	200	0	180	6	6	22	12	0	272	26	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	312	32		
МДК.01.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1	82	24	58	42	16	8					22	12		36	12																							80	2	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1	70	14	56	36	20	12							56	14																								52	18	

[illegible]

