2. План учебного процесса по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 25-ПКТ Учебная нагрузка обучающихся (час) Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр) Объем образовательной Во взаимодействии с преподавателем 1 курс 2 курс 4 курс программы, ак.ч. Нагрузка по лисциплинам и МДК Объем Самос Фрмы в т.ч.по учебным диспиплинам : Наименование пиклов, лиспиплин оятелы Индекс МДК промежуточной профессиональных модулей, МДК, практик ельной ая аттестании 7 сем. 8 сем. 1 сем. 2 сем. 3 сем. 4 сем. 5 сем. 6 сем. нагрузкі учебная учебных занятиі 3 Дз Э 17 сам.р. ПА 25 сам.р. ПА сам.р. ПА сам.р. ПА 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 480 0 36 470 0 24 220 0 12 234 0 0 0 0 Общеобразовательный учебный цикл 1 9 6 1404 656 426 0 0 0 0 0 ОУП. 01 Русский язык 60 24 ОУП. 02 Литература ОУП. 03 История ОУП. 04 Обществознание OVII 05 еография 144 36 108 OVII 06 Иностранный язык OVII 07 Математика (V) 208 136 ОУП. 08 Информатика (У) 144 44 100 Физическая культура /Адаптивная ОУП.09 bизическая культура Основы безопастности и защиты Родины ОУП.10 ОУП.11 Визика (У) Химия ОУП.13 иология OVII 14 сновы проектной леятельности Общий гуманитарный и социально-OEC 3 00 экономический учебный цикл ОГСЭ.01 Эсновы философии ОГСЭ.02 2. История России Иностранный язык в профессиональной ОГСЭ.03 Физическая культура / Адаптивна: ОГСЭ.04 изическая культура OFC 3 05 ОГСЭ.0€ сский язык и культура речі Математический и общий EH 00 n естественнонаучный учебный цикл EH.01 32 6 Кимия 58 6 12 EH.02 ОП 00 0 9 6 6 148 30 12 18 0 100 12 Общепрофессиональный цикл 576 0 36 38 24 0 26 6 100 8 290 40 24 152 48 Ликробиология, физиология питания ОП.01 нитария и гигиена рганизация хранения и контроль запасов ОП.02 Гехническое оснащение организаций ОП.03 ОП.04 Организация обслуживания δ сновы экономики, менеджмента и ОП.05 Іравовые основы профессиональной ОП.06 цеятельности / Социальная адаптация и новы социально правовых знаний Інформационные технологии в ОП 07 профессиональной деятельности ОП.08 38 24 Эхрана труда ОП.09 68 6 Безопасность жизнедеятельности OII.10 fетрология и стандартизация 42. ОП.11 ациональная кухня стетика и дизайн в оформлении блюд и ОП.12 нлитерских излелий ухгалтерский учет в общественном ОП.13 итании / Основы интеллектуального труд: ОП.14 Карьерное молелирование ОП.15 сновы бережливого производства ПМ. 00 0 15 1474 50 1224 60 22 12 0 272 26 12 42 6 292 24 12 30 30 14 12 Профессиональный цикл ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Гехнология и организация процессов григотовления, подготовки к реализации МДК.01.01 кулинарных полуфабрикатов Троцессы приготовления, подготовки к МДК.01.02 реализации кулинарных полуфабрикатов

УП. 01	Учебная практика	1		72	0	72	72		72		72						72											Ш									72	0
ПП. 01 ПМ.01.ЭК	Производственная практика Экзамен по модулю		1	108 12	0	108	108		108	-	108	6	6				108		12						_												108	12
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,	0 2		400	18	358	248	80	264	30	216	6	18	0	0	0	0	0	0	42	6	6 2	244 1	12 12	2 72	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	312	88
МДК.02.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		1	54	6	42	22	20	6				6							42	6	6															48	6
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		1	124	12	100	10	60	42	30		6	6									1	100	12 12	2												120	4
УП. 02	Учебная практика	1		72	0	72	72		72		72												72														36	36
ПП. 02 ПМ.02.ЭК	Производственная практика Экзамен по модулю	1	1	144 6	0	144	144		144	_	144		6										72		72		6										108	36 6
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных издечий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребнетелей, аводо в форм обслуживания	0 3		258	24	222	18	44	174	0	144	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	42	12		180	12	12	0	0	0	0	0	0	240	18
МДК.03.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1		54	12	42	18	24	10																42	12											48	6
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1		48	12	36		20	20																			36	12								48	0
УП. 03 ПП. 03	Учебная практика Производственная практика	1		36 108	0	36 108			36 108		36 108																	36 108									36 108	0
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и		1	12								6	6																	12								12
ПМ.04	подготовки к реализации холодных и	0 1	2	240	18	198	168	30	138	0	108	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	90	18	12	108	0	12	0	0	0	0	0	0	220	20
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного			56	6	38	28	10	10			6	6												38	6	12										56	0
МДК.04.01	ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,		1	64	12	52	32	20	20																52	12											56	8
МДК.04.02 УП. 04	напитков сложного ассортимента Учебная практика			36	0	36	36		36		36																	36								$\vdash$	36	0
ПП.04	Производственная практика	1		72	0	72	72		72		72																	72									72	0
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания	0 1	2	364	24	322	256	66	248	0	216	6	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	322	24	18	0	0	0	0	0	0	232	132
МДК.05.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			66	12	54	24	30	12																			54	12								56	10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		1	76	12	52	16	36	20			6	6															52	12	12							68	8
УП. 05 ПП.05	Учебная практика	1		72 144	0	72 144	72 144		72 144		72 144																	72 144									36 72	36
ПП.05 ПМ.05.ЭК	Производственная практика Экзамен по модулю		1	6	0	0	0		144		0		6															144		6							72	72 6
ПМ.06		0 2	2	346	14	296	216	60	222	20	180	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	116	14	12	180	0	24	244	102
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	$\perp$	1	142	14	116	36	60	42	20		6	6							l											116	14	12				136	6
УП. 06 ПП.06	Учебная практика Производственная практика	1		36 144	0	36 144	36 144		36 144	$\exists$	36 144			$\exists$						$\exists$														36 144		0	36 72	0 72
ПМ.06.ЭК		Ť	1	24	0	0	0		1			12	12																							24		24

ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	0	3	1	252	12	228	208	20	228	0	180	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	12	0 1	180	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	168	84
	Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд		1		60	12	48	28	20	48														48	12														60	0
УП. 07	Учебная практика		1		36	0	36	36		36		36															36												36	0
ПП.07	Производственная практика		1		144	0	144	144		144		144															144												72	72
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю			1	12	0	0	0					6	6															12											12
11/111	Производственная практика (преддипломная)				144							144																								144				144
	Промежуточная аттестация																																							0
	Самостоятельная работа															36	36		36	36		36	36		72	36		72	30		72	42		72	36		72	36	2952	1296
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216																															216				216
	ИТОГО	6	38	26	5940	468	4824	2786	786 1828 2834 50 1368 126 162		612				864		612		864			612			900			612			864			5940						
Консультаци	и из объема часов промежуточной аттестации	1							Дисциплин и МДК							K 540			588		508		506			166			250			388		38		216				
Государствен	ная итоговая аттестация					Учебной практики					1	0			72		0		72			36			144			0			36			360						
в форме	в форме				9	Производств. практики					ſ	0			108		0		72			216			324			0			144			864						
демонстрационного экзамена					cer	Преддипломн. практики					I																						144		14	4				
защиты дипломного проекта (работы)					В	Экзаменов						3				3			4		4			3		4		3			į.									
						Дифф. зачетов							1				7			2		8			4			5			4			7						
														Зачетог	3	1						1			1			1			1			1						
															3	1			7		2		8			4			5				4 1		7					

Заместитель директора по учебной работе