2. План учебного процесса 260807.01 «Повар, кондитер» 2г.10 мес.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | формы промежу-точной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час) | Распределение обязательной нагрузки по курсам и полугодиям |
| максимальная | самостоятельная работа | обязательная аудиторная | 1 курс | **Итого за 1 курс** | 2 КУРС | **итого за 2 курс** | 3 курс | **итого за 3 курс** |
| **Всего занятий** | в т.ч. |
| лаб.- прак.зан. | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Кол-во недель/ часов | Кол-во недель/ часов | Кол-во недель/ часов | Кол-во недель/ часов | Кол-во недель/ часов | Кол-во недель/ часов |
| 1 |  2  | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |  | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| **Общие учебные дисциплины** |  |  |  |  |  | 17 | 20 | 3 | 17 | 19 | 3 | 11 | 6 | 6 | 14 |
|  | Русский язык | З,Э,- | 118 | 39 | 79 | 79 |  | 17 |  | 23 |  | 40 |  | 17 |  | 22 |  | 39 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Литература | /-/-/з | 309 | 103 | 206 | 206 |  | 34 |  | 69 |  | 103 |  | 51 |  | 52 |  | 103 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.03 | Иностранный язык | З.ДЗ,- | 222 | 51 | 171 |  | 2 | 34 | 2 | 40 |  | 74 | 2 | 37 | 3 | 60 |  | 97 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.04 | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия  | З.З,Э | 375 | 90 | 285 |  | 3 | 51 | 3 | 60 |  | 111 | 3 | 51 | 4 | 76 |  | 127 | 4 | 47 |  |  |  |  |  |  | 47 |
| ОУД.05 | История | З,ДЗ,- | 222 | 51 | 171 |  | 2 | 34 | 2 | 40 |  | 74 | 2 | 37 | 3 | 60 |  | 97 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.06 | Физическая культура | З,ДЗ,- | 256 | 85 | 171 |  | 2 | 34 | 2 | 40 |  | 74 | 2 | 34 | 2 | 38 |  | 71 | 2 | 20 | 1 | 5 |  |  |  |  | 25 |
| ОУД.07 | ОБЖ | ДЗ,-,- | 94 | 22 | 72 | 4 | 2 | 32 | 2 | 40 |  | 72 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **1596** | **441** | **1155** |  | **14** | **236** | **15** | **300** |  | **548** | **13** | **229** | **16** | **318** |  | **547** | **6** | **67** | **1** | **5** |  |  |  |  | **72** |
| **Общие учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Информатика и ИКТ (проф.) | ДЗ/-/- | 128 | 20 | 108 | 88 | 3 | 48 | 3 | 60 |  | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.08 | Естествознание( физика, химия, биология) (проф.) | ДЗ/ДЗ/ДЗ | 224 | 44 | 180 | 20 | 1 | 17 | 2 | 40 |  | 57 | 2 | 31 | 1 | 19 |  | 50 | 4 | 43 | 3 | 18 | 2 | 12 |  |  | 73 |
| ОУД.09 | Обществознание | -/З,ДЗ | 123 | 27 | 96 |  | 2 | 34 | 2 | 40 |  | 74 | 1 | 22 |  |  |  | 22 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.10 | Экономика | -/ДЗ/- | 115 | 26 | 89 |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 32 | 3 | 57 |  | 89 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.11 | География | -/-/ДЗ | 92 | 20 | 72 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 36 | 3 | 18 | 3 | 18 |  |  | 72 |
| ОУД.12 | Право | -/-/ДЗ | 130 | 30 | 100 |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 17 | 1 | 19 |  | 36 | 4 | 40 | 4 | 24 |  |  |  |  | 64 |
| ОУД.13 | Экология | -/-/ДЗ | 92 | 20 | 72 | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 26 | 3 | 18 | 3 | 18 |  |  | 72 |
| **ИТОГО** |  | **904** | 187 | **717** | **717** | **6** | **99** | **7** | **140** |  | **239** | **6** | **102** | **5** | **95** |  | **200** | **14** | **155** | **13** | **78** | **8** | **48** |  |  | **281** |
| **ИТОГО по общим и дисциплинам по выбору из обязательных** |  | **2500** | **628** | **1872** |  | **20** | **335** | **22** | **440** |  | **787** | **19** | **331** | **21** | **413** |  | **747** | **20** | **222** | **14** | **83** | **8** | **48** |  |  | **353** |
| **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ДЗ/-/- | 50 | 11 | 39 |  | 2 | 39 |  |  |  | 39 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | ДЗ/-/- | 66 | 15 | 51 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 51 |  | 51 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места. | З/Э/- | 115 | 27 | 88 |  | 1 | 17 | 1 | 25 |  | 42 | 2 | 27 | 1 | 19 |  | 46 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | -/-/ДЗ | 30 | 7 | 23 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1 | 11 | 1 | 6 | 1 | 6 |  |  | 23 |
| ОП.05 | Безопасность жизнедеятельности | -/ДЗ/- | 59 | 13 | 46 |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 27 | 1 | 19 |  | 46 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП. 06 | Основы предпринимательства | -/-/ДЗ | 76 | 18 | 58 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 22 | 3 | 18 | 3 | 18 |  |  | 58 |
| ОП.07 | Основы калькуляции и учёта | -/З/ДЗ | 70 | 16 | 54 |  | 1 | 17 | 1 | 15 |  | 32 | 1 | 22 |  |  |  | 22 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.08 | Рисования и лепка | **-\-\ДЗ** | 43 | 10 | 33 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 22 | 2 | 11 |  |  |  |  | 33 |
| ОП.09 | Охрана труда | З/-/- | 45 | 11 | 34 |  | 2 | 34 |  |  |  | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ИТОГО** |  | **554** | **128** | **426** |  | **6** | **107** | **2** | **40** |  | **147** | **5** | **76** | **5** | **89** |  | **165** | **5** | **55** | **6** | **35** | **4** | **24** |  |  | **114** |
| **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Профессиональные модули** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Приготовление блюд из овощей и грибов** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | З/-/- | 44 | 10 | 34 |  | 2 | 34 |  |  |  | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК.02.01** | Технология приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста | З/-/- | 70 | 16 | 54 |  | 2 | 34 | 1 | 20 |  | 54 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Приготовление супов и соусов** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК.03.01** | Технология приготовления супов и соусов | З/-/- | 57 | 13 | 44 |  |  |  | 2 | 44 |  | 44 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.04** | **Приготовление блюд из рыбы** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК.04.01** | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | Э/-/- | 73 | 17 | 56 |  |  |  | 3 | 56 |  | 56 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 |  **Учебная практика**  | З/-/- | **290** | **68** | **222** |  | **6** | **102** | **6** | **120** |  | **222** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | **Производственная практика** | Дз/-/- | 140 | 32 | 108 |  |  |  |  |  | 36 | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.05** | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК.05.01** | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | **-/Э/-** | 130 | 27 | **103** |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 103 |  |  |  | 103 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.06** | **Приготовление и оформление холодных блюд и закусок** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК.06.01** | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок  | **-/ДЗ/-** | 44 | 10 | **34** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 34 |  | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.07** | **Приготовление сладких блюд и напитков** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК.07.01** | Технология приготовления и оформления холодных блюд и напитков | **-/ДЗ/-** | 44 | 10 | **34**  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 | 34 |  | 34 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.01 |  **Учебная практика**  | З/-/- | 280 | 64 | **216** |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 102 | 6 | 114 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ПП.01 | **Производственная практика** | Дз/-/- | 140 | 32 | **108** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 | 108 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.08** | **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **МДК.08.01** | **Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** | -/-/э | 64 | 15 | **49** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 3 | 31 | 1 | 6 | 2 | 12 |  |  | 49 |
| УП.01 |  **Учебная практика**  | З/-/- | 162 | 24 | **138** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 6 | 138 |  |  | 138 |
| ПП.01 | **Производственная практика** | Дз/-/- | 812 | 200 | **612** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 612 | 612 |
|  | **Итого по профессиональным модулям** |  | **526** | **118** | **408** |  | **4** | **68** | **6** | **120** |  | **188** | **6** | **103** | **4** | **68** |  | **171** | **3** | **31** | **1** | **6** | **2** | **12** |  |  | **49** |
|  | **Всего по учебной и производственной практике** |  | **1824** | **420** | **1404** |  | **6** | **102** | **6** | **120** |  | **330** | **6** | **102** | **6** | **114** | **108** | **324** | **6** | **66** | **12** | **72** | **18** | **108** | **36** | **504** | **750** |
|  | **Физическая культура** | -/-/ДЗ | 76 | 10 | 66 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 44 | 2 | 12 | 3 | 20 | 4 | 10 |  |  | 22 |
| **Всего( по общеобразовательному, профессиональному циклу, физической культуре).** |  | **3656** | **884** | **2772** |  | **30** | **510** | **30** | **600** |  | **1110** | **30** | **510** | **30** | **570** |  | **1080** | **30** | **330** | **24** | **144** | **18** | **108** |  |  | **582** |
| **Всего ( проф. Блок, физическая культура, включая производственную и учебную практику )** |  | **5480** | **1304** | **4176** |  | **76** | **36** | **612** | **36** | **828** | **1440** | **36** | **612** | **36** | **684** | **108** | **1404** | **36** | **396** | **36** | **216** | **36** | **216** | **36** | **504** | **1332** |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2 нед.** |
| **Консультации** на учебную группу по 100 часов в год (всего \* час.)**Государственная (итоговая) аттестация**Выпускная квалификационная работа | **Всего** | дисциплини МДК |  | **1110** |  | **1080** |  | **582** |
| учебной практики |  | **222** |  | **216** |  | **138** |
| производст. практики  |  | **108** |  | **108** |  | **612** |
| экзаменов |  | **1** |  | **3** |  | **2** |
| дифф. зачетов |  | **5** |  | **11** |  | **9** |
| зачетов |  | **11** |  | **4** |  | **2** |