

**План
учебного процесса
по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная	Обязательная аудиторная			I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	17 нед	22 нед	17 нед	22 нед	16 нед	2 нед
О.00	Общеобразовательный цикл	4/5/4	2255	522	1733	1367	366	432	480	419	387	15	0
	Базовые дисциплины	3/4/2/-	1436	337	1099	825	274	304	352	230	198	15	0
ОДБ.01.01	Русский язык	-,-,-,Э	104	26	78	72	6	17	22	17	22	0	0
ОДБ.01.02	Литература	-,-,-,ДЗ	240	45	195	173	22	48	50	48	49	0	0
ОДБ.01.03	Иностранный язык	-,-,ДЗ	206	50	156	134	22	78	78	0	0	0	0
ОДБ.01.04	История	-,-,ДЗ	167	50	117	112	5	39	39	39	0	0	0
ОДБ.01.05	Обществознание	-,-,З	104	26	78	70	8	0	39	39	0	0	0
ОДБ.01.06	Естествознание	-,-,-,ДЗ	240	45	195	166	29	48	50	48	49	0	0
ОДБ.01.07	География	З	50	11	39	38	1	0	0	0	39	0	0
ОДБ.01.08	Физическая культура	-,-,-,-,Э	225	54	171	1	170	39	39	39	39	15	0
ОДБ.01.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,З	100	30	70	59	11	35	35	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ОД.02	Профильные учебные предметы	1/1/2/-	819	185	634	542	92	128	128	189	189	0	0
ОДП.02.01	Математика	3, 3, 3, 3	379	95	284	263	21	71	71	71	71	0	0
ОДП.02.02	Экономика	3, 3, 3	135	35	100	90	10	0	0	50	50	0	0
ОДП.02.03	Информатика и ИКТ	3, 3, 3, 3	170	20	150	101	49	57	57	18	18	0	0
ОДП.02.04	Право	3, 3	135	35	100	88	12	0	0	50	50	0	0
ОПД.00	Общепрофессиональный цикл	8/-/1/-	408	110	298	272	26	99	71	32	64	32	0
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	3	47	15	32	31	1	32	0	0	0	0	0
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения	3	47	15	32	31	1	32	0	0	0	0	0
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3, 3	59	27	32	31	1	14	18	0	0	0	0
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	3	47	15	32	16	16	0	0	0	32	0	0
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности	3	32	0	32	32	0	0	32	0	0	0	0
ОПД.06	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	3, 3	64	22	42	40	2	21	21	0	0	0	0
ОПД.07	Эффективное поведение на рынке труда	3	34	2	32	30	2	0	0	0	0	32	0
ОПД.08	Основы предпринимательства	3	36	4	32	31	1	0	0	0	32	0	0
ОПД.09	История религии	3, 3	42	10	32	30	2	0	0	32	0	0	0
П.00	Профессиональный цикл	16/8/8/-	1567	178	1389	257	1132	81	241	161	341	493	72
ПМ.00	Профессиональные модули	16/8/8/-	811	178	633	257	376	51	121	59	155	247	0
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	3	172	25	147	28	119	81	66	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	3, 3	94	25	69	28	41	51	18	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	3	42	0	42	0	42	30	12	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	3	36	0	36	0	36	0	36	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц, творога, теста	3	165	25	140	28	112	0	140	0	0	0	0

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц, творога, теста	ДЗ	93	25	68	28	40	0	68	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	З	36	0	36	0	36	0	36	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	З	36	0	36	0	36	0	36	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	Э	205	21	184	33	151	0	35	149	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	103	21	82	33	49	0	35	47	0	0	0
УП.03	Учебная практика	З	42	0	42	0	42	0	0	42	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	З	60	0	60	0	60	0	0	60	0	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	Э	184	17	167	31	136	0	0	12	155	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	ДЗ	94	17	77	31	46	0	0	12	65	0	0
УП.04	Учебная практика	З	36	0	36	0	36	0	0	0	36	0	0
ПП.04	Производственная практика	З	54	0	54	0	54	0	0	0	54	0	0
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Э	200	20	180	34	146	0	0	0	180	0	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	ДЗ	104	20	84	34	50	0	0	0	84	0	0
УП.05	Учебная практика	З	36	0	36	0	36	0	0	0	36	0	0
ПП.05	Производственная практика	З	60	0	60	0	60	0	0	0	60	0	0
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э	171	25	146	28	118	0	0	0	6	140	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	93	25	68	28	40	0	0	0	6	62	0
УП.06	Учебная практика	З	36	0	36	0	36	0	0	0	0	36	0
ПП.06	Производственная практика	З	42	0	42	0	42	0	0	0	0	42	0
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	Э	176	25	151	27	124	0	0	0	0	151	0
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	92	25	67	27	40	0	0	0	0	67	0
УП.07	Учебная практика	З	36	0	36	36	36	0	0	0	0	36	0
ПП.07	Производственная практика	З	48	0	48	48	48	0	0	0	0	48	0
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	294	20	274	48	226	0	0	0	0	202	72

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ.	138	20	118	48	70	0	0	0	0	118	0	
УП.08	Учебная практика	3	60	0	60	0	60	0	0	0	0	60	0	
ПП.08	Производственная практика	3	96	0	96	0	96	0	0	0	0	24	72	
ФК.00	Физическая культура	3	72	36	36	0	36	0	0	0	0	36	0	
	Всего	29/13/13	4302	846	3456	2272	1184	612	792	612	792	576	72	
Г(И)А	Государственная (итоговая) аттестация												1 нед.	
	Консультации всего		170	0	170	170	0	34	34	34	34	34	0	
<p>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего * час.)</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация</p> <p>Выпускная квалификационная работа</p>						Все го		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	
								дисциплин и МДК	582	672	510	606	330	0
								учебной практики	30	48	42	72	132	0
								производст. практики /	0	72	60	114	114	72
								экзаменов	0	3	1	5	3	1
								дифф. зачетов		3	2	5	3	0
								зачетов	2	7	4	8	7	1
								всего часов	612	792	612	792	576	72