2. План учебного процесса

2.1. План учебного процесса 43.01.09 Повар, кондитер

| Индекс | Наименование учебных циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов (МДК), практик | Формы контроля | | | Учебная нагрузка обучающихся, час | | | | | | | | | Распределение по курсам и семестрам, час | | | | | | | | |

ОП.09	Физическая культура/Адаптационная физическая культура		8		40			40		40																																		20		20			20		20		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные инфокоммуникационные и коммуникационные технологии		4		36	6		36	18	18																		36		36																						
ОП. 11	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		8		66	10		66	42	24																																		34		34			32		32		
ОП. 12	Основы предпринимательства и финансовой грамотности		2		36	2		36	28	8									36		36																															
ПЦ	**Профессиональный цикл**				**3110**	**1924**		**2966**	**870**	**476**		**36**	**108**											**258**		**248**	**4**	**6**			**306**					**486**	**4**	**18**			**794**	**6**	**36**			**522**	**18**	**18**			**602**	**8**	**24**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**				***564***	***324***		***532***	***206***	***74***		***8***	***24***													***248***					***166***					***118***																	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	3			112	24		102	76	26		4	6											112		102	4	6																									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5			188	48		178	130	48		4	6											74		74			58		58			56		46	4	6															
УП.01.01	Учебная практика		5		144	144		144																72		72			36		36			36		36																	
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)		5		108	108		108																					72		72			36		36																	
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	5			12								12																					12				12															
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**				***742***	***420***		***708***	***224***	***124***		***10***	***24***																		***140***					***288***	***4***	***6***															
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5			92	16		82	54	28		4	6																36		36			56		46	4	6															
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	6			278	44		266	170	96		6	6																104		104			98		98			76		64	6	6										
УП.02.01	Учебная практика		6		180	180		180																										144		144			36		36												
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6		180	180		180																															180		180												
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	6			12								12																										12				12										
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**				***558***	***374***		***530***	***118***	***88***		***10***	***18***																																	***522***	***18***	***18***					
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		7		64	12		64	40	24																																		64		56	8						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	7			158	38		142	78	64		10	6																															158		142	10	6					
УП.03.01	Учебная практика		7		180	180		180																																				180		180							
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)		7		144	144		144																																				144		144							
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	7			12								12																															12				12				

ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**				***634***	***390***		***602***	***186***	***92***		***8***	***24***																																																***602***	***8***	***24***
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8			140	20		130	88	42		4	6																																											140		130	4	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	8			158	46		148	98	50		4	6																																										158		148	4	6
УП.04.01	Учебная практика		8		144	144		144																																															144		144		
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)		8		180	180		180																																															180		180		
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	8			12								12																																									12				12
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**				***612***	***416***		***594***	***136***	***98***			***18***																									***80***				***514***		***18***															
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5		80	24		80	48	32																									80		80																			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6			160	32		154	88	66			6																											160		154		6													
УП.05.01	Учебная практика		6		180	180		180																																180		180															
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)		6		180	180		180																																180		180															
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6			12								12																											12				12													
	Всего часов во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы				**5832**	**2386**		**5616**	**2178**	**1818**		**74**	**142**			**612**				**836**	**16**	**12**			**602**	**4**	**6**			**826**	**22**	**16**			**580**	**8**	**24**			**822**	**6**	**36**			**576**	**18**	**18**			**760**	**8**	**24**
П	**Практическая подготовка учебная и производственная практики (СВОД)**				**1620**																			**72**					**144**					**180**					**576**					**324**					**324**		
УП.00	**Учебная практика**				828																			72					72					144					216					180					144		
ПП.00	**Производственная практика (по профилю специальности)**				792																								72					36					360					144					180		
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен**				**72**																																																**72**			
	ОБЩИЙ ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ				**5904**											**612**				**864**					**612**					**864**					**612**					**864**					**612**					**792**			
Э	**Экзаменов по дисциплинам и МДК** (*без учета физической культуры*)																			1					1					3					2					2					1					2			
Экв	**Экзаменов квалификационных по ПМ**																																			1					2					1					1			
ДЗ	**Дифференцированных зачетов** *(без учета физической культуры)*																3			6										8					4					5					3					5			
З	**Зачетов** *(без учета физической культуры)*																																																								
КР	**Курсовых работ (проектов)**																																																								

ПА-216 часов (72 ОО+144)