

3. Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
			Всего	Консультации	Промежуточная аттестация	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			I курс		II курс				III курс				IV курс					
						Занятия по дисциплинам и МДК			1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем	
						Всего по дисциплинам/МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Индивидуальный проект	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22			
О.00	Общеобразовательный цикл	0₃/10_{дв}/3_з	2082	12	18	2052	743	0	10	470	0	679	0	526	0	377	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДб.00	Общие	0₃/6_{дв}/2_з	1233	6	12	1215	448	0	0	302	0	378	0	317	0	218	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДб.01	Русский язык	--/--/Э	123	3	6	114	16					46		30		38								
ОУДб.02	Литература	--/--/--/ДЗ	171			171	22			68		46		29		28								
ОУДб.03	Иностранный язык	--/--/--/ДЗ	171			171	78			50		53		34		34								
ОУДб.04	Математика	--/--/--/Э	282	3	6	273	120			83		94		50		46								
ОУДб.05	История	--/--/ДЗ	171			171	20			50		70		51										
ОУДб.06	Физическая культура	--/--/--/ДЗ	207			207	165			51		69		51		36								
ОУДб.07	ОБЖ	ДЗ	72			72	25							72										
ОУДб.08	Астрономия	ДЗ	36			36	2								36									
ОУДбп.00	По выбору из обязательных предметных областей	0₃/3_{дв}/1_з	726	6	6	714	272	0	10	168	0	301	0	209	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДп.09	Информатика	--/--/ДЗ	165			165	120			34		69		62										
ОУДб.10	Физика	--/--/ДЗ	152			152	120			50		70		32										
ОУДп.11	Химия	--/--/--/Э	238	6	6	226	23		10	34		102		54		36								
ОУДб.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	--/--/ДЗ	171			171	9			50		60		61										
УД.00	Дополнительные	0₃/1_{дв}/0_з	123	0	0	123	23	0	0	0	0	0	0	0	0	123	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУДп.13	Биология	ДЗ	123			123	23								123									
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0₃/9_{дв}/2_з	784	18	12	750	253	4	0	142	0	185	0	74	0	144	0	141	2	64	2	0	0	0
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	60			60	18	0		60														
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	82			82	32	0		82														
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ/Э	271	6	6	259	58	0				185		74										
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	49	1		47	8	1										47	1					
ОП.05.	Основы калькуляции и учета	Э	90	4	6	80	27	0							80									
ОП.06.	Охрана труда	ДЗ	69	3		64	10	2											64	2				
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	49	1		47	36	1										47	1					
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	37	1		36	18	0							36									
ОП.09.	Физическая культура/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ "Физическая культура"	--/ДЗ	41	1		40	40	0										12						
ОП.10.	Этика и психология профессиональной деятельности/Адаптационная дисциплина для инвалидов и лиц с ОВЗ "Психология здоровья"	ДЗ	36	1		35	6	0										35						
П. 00	Профессиональный цикл	0₃/10_{дв}/15_з	2786	60	96	1356	474	50	0	0	0	0	0	0	0	254	0	286	11	497	16	319	23	0
ПМ.00	Профессиональные модули	0₃/10_{дв}/15_з	2786	60	96	1356	474	50	0	0	0	0	0	0	0	254	0	286	11	497	16	319	23	0
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0₃/2_{дв}/3_з	466	12	18	291	95	1	0	0	0	0	0	0	0	254	0	37	1	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э	88	6	6	76	35	0							76									
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	--/Э	228	6	6	215	60	1							178		37	1						

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах							Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)																			
			Всего	Консультации	Промежуточная аттестация	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				I курс				II курс				III курс				IV курс							
						Занятия по дисциплинам и МДК				1 сем 17 нед.		2 сем 24 нед.		3 сем 17 нед.		4 сем 24 нед.		5 сем 17 нед.		6 сем 24 нед.		7 сем 17 нед.		8 сем 17 нед.					
						Всего по дисциплинам/ МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Индивидуальный проект	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа				
УП.01	Учебная практика	--/ДЗ	72			72										36			36										
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	72			72																	72						
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)	6		6																								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0₁/2₁₃/3₃	845	12	18	403	153	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	249	10	154	6	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	94	6	6	80	31	2										80	2										
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	--/Э	349	6	6	323	122	14										169	8	154	6								
УП.02	Учебная практика	--/ДЗ	144			144												108		36									
ПП.02	Производственная практика	--/ДЗ	252			252																60			192				
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)	6		6																								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0₁/2₁₃/3₃	439	12	18	222	54	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	222	7	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	73	6	6	60	10	1												60	1								
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	180	6	6	162	44	6												162	6								
УП.03	Учебная практика	ДЗ	72			72															72								
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	108			108																			108				
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)	6		6																								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0₁/2₁₃/3₃	298	12	18	121	36	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	121	3	0	0	0	0	0	0	0	
МДК.04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Э	63	6	6	50	8	1												50	1								
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	--/Э	85	6	6	71	28	2												71	2								
УП.04	Учебная практика	ДЗ	72			72															72								
ПП.04	Производственная практика	ДЗ	72			72																			72				
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)	6		6																								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0₁/2₁₃/3₃	738	12	24	319	136	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	319	23	0	0	0	0		
МДК.05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	92	6	6	75	24	5														75	5						
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	274	6	6	244	112	18														244	18						
УП.05	Учебная практика	--/ДЗ	144			144															36		108						
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	216			216																			216				
	Экзамен (квалификационный)	Э(к)	12		12																								
ВСЕГО			5652	90	126	4158	1470	54	10	612	0	864	0	600	0	775	0	427	13	561	18	319	23	0	0	0	0		
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация		72																										
Объем образовательной программы по семестрам (вкл.теорию, УП,ПП, промежуточную аттестацию, консультации)										612	864	612	864	612	864	612	864	612	864										
Общий объем образовательной программы			5724																										
										11	11	12	13	7	6	2	0												
										0	0	0	36	144	216	108	0												

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
			Всего	Консультации	Промежуточная аттестация	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс	
						Занятия по дисциплинам и МДК					1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
						Всего по дисциплинам/МДК	В том числе, лабораторные и практические занятия	Самостоятельная работа	Индивидуальный проект		17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.	17 нед.	24 нед.
Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа	Во взаимодействии с преподавателем	Самостоятельная работа			
						производственной практики	0	0	0	0	0	0	0	132	588			
						экзаменов (в т.ч. экзаменов квалификационных)	0	0	1	5	2	6	2	4				
						дифф. зачетов	2	1	5	6	5	4	2	4				
						Консультации	0	0	6	23	16	33	12	0				
						количество часов промежуточной аттестации	0	0	6	30	12	36	18	24				