2.1 План учебного процесса ОПОП СПО ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер 2017-2021

Учебная нагрузка обучающихся (час.)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра		Объем образовательной нагрузки (час.)	Учебная нагрузка обучающегося (час.)							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)															
					самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс				II курс				III курс				IV курс			
						всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем. 17 нед.	с/р	2 сем. 23 нед. (22+ 1 УП)	с/р	3 сем. 16 нед. (13+ 2УП+ 1ПП)	с/р	4 сем. 23 нед. (14+ 2УП+ 7ПП)	с/р	5 сем. 16 нед. (9 + 3УП+ 4ПП)	с/р	6 сем. 23 нед (10+ 3УП+ 10ПП)	с/р	7 сем. 16 нед. (9+3УП +4ПП)	с/р	6 сем. 21 нед (10+3УП+ 8ПП)	с/р
							Теоретического обучения	лаб. и практ. занятий																			
О.00	Общеобразовательный цикл	**14**	**3**	**2120**	**0**	**2120**	**1313**	**807**	**0**	**44**	**18**	**544**	**0**	**644**	**0**	**248**	**0**	**333**	**0**	**100**	**0**	**143**	**0**	**34**	**0**	**74**	**0**
ОУД.01.	Русский язык		Э,2	114	0	114	96	18		12	6	51		63													
ОУД.01.02	Литература	ДЗ,4		171	0	171	149	22				34		47		26		64									
ОУД.02	Иностранный язык	ДЗ,3		171	0	171	0	171				51		66		54											
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия		Э,4	228	0	228	131	97		20	6	66		54		52		56									
ОУД.04	История	ДЗ,4		171	0	171	150	21				51		46		32		42									
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,ДЗ		229	0	229	10	219				51		66		56		56									
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ,2		72	0	72	62	10				34		38													
ОУД.07	Информатика	ДЗ,2		108	0	108	0	108				34		74													
ОУД.08	Физика	ДЗ,2		108	0	108	96	12				34		74													
ОУД.09	Химия	Дз.4		171	0	171	158	13				51		44		28		48									
ОУД.10	Обществознание	ДЗ,6		181	0	181	141	40										67		52		62					
ОУД.11	Биология		Э,2	72	0	72	57	15		12	6	34		38													
ОУД.12	География	ДЗ,6		72	0	72	59	13												30		42					
ОУД.13	Экология	ДЗ,8		72	0	72	66	6																34		38	
УД.14	Кубановедение	ДЗ,6		57	0	57	51	6												18		39					
УД.15	Основы бюджетной и финансовой грамотности	ДЗ,1		36	0	36	18	18				36															
УД.16	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ,8		36	0	36	18	18																		36	
УД.17	Технология проекта	ДЗ,2		51	0	51	51	0				17		34													
	Индивидуальный проект*			0	0	0	0	0																			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**10**	**4**	**826**	**28**	**798**	**344**	**454**	**0**	**30**	**24**	**68**	**0**	**94**	**12**	**99**	**2**	**63**	**2**	**118**	**2**	**102**	**2**	**126**	**4**	**128**	**4**
ОП.01	Основы микробиологии, микробиологии, санитарии и гигиены		Э,3	56	2	54	40	14		10	6					54	2										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		Э,4	74	2	72	56	16		12	6					29		43	2								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Дз,2		66	12	54	40	14				34		20	12												
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ,7		46	2	44	32	12																44	2		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		Э,5	36	2	34	22	12		6	6									34	2						
ОП.06	Охрана труда	ДЗ,2		36		36	26	10						36													
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ, 7		128	4	124	0	124												36		38	2	50	2		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ,4		36		36	18	18								16		20									
ОП.09	Физическая культура	3,6		40	0	40	0	40												18		22					
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ,8		50	2	48	16	32																		48	2
ОП.11	Организация обслуживания		Э,8	50	2	48	28	20		2	6															48	2
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	ДЗ,2		72	0	72	4	68				34		38													
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	ДЗ,6		72	0	72	4	68												30		42					
ОП.14 ВАР.АД	Психология общения	3,8		64	0	64	58	6																32		32	
П.00	Профессиональный цикл	**12**	**9**	**2634**	**20**	**2614**	**486**	**292**	**1836**	**82**	**54**	**0**	**0**	**70**	**8**	**225**	**2**	**426**	**4**	**356**	**0**	**581**	**0**	**410**	**2**	**546**	**4**
	Профессиональные модули																										

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	4	1	386	10	376	74	50	252	3	6	0	0	70	8	114	0	192	2	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ,2		42	8	34	15	19						34	8												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ,4		92	2	90	59	31								42		48	2								
УП.01	Учебная практика	ДЗ,4		108		108			108					36		36		36									
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ,4		144		144			144							36		108									
	Экзамен по модулю		Э,4							3	6																
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	730	4	726	108	78	540	29	12	0	0	0	0	0	0	26	2	212	0	260	0	228	2	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ,5		42	2	40	24	16						0				26	2	14							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э,7	148	2	146	84	62		14	6									54		44		48	2		
УП.02	Учебная практика	ДЗ,7		180		180			180					0						72		72		36			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ,7		360		360			360					0						72		144		144			
	Экзамен по модулю		Э7							15	6																
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	446	4	442	100	54	288	8	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	146	0	296	4
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Экомп,8	42	2	40	30	10		3	3													20		20	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			116	2	114	70	44		3	3													54		60	2
УП.03	Учебная практика	ДЗк,8		108		108			108															72		36	
ПП.03	Производственная практика			180		180			180																	180	
	Экзамен по модулю		Э,8							2	6																
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов , напитков разнообразного ассортимента	1	2	286	0	286	70	36	180	6	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	250	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов , напитков		Экомп,8	42	0	42	34	8		2	3													18		24	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов , напитков			64	0	64	36	28		2	3													18		46	
УП.04	Учебная практика	ДЗк,8		72		72			72																	72	
ПП.04	Производственная практика			108		108			108																	108	
	Экзамен по модулю		Э,8							2	6																
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных , кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2	786	2	784	134	74	576	36	12	0	0	0	0	111	2	208	0	144	0	321	0	0	0	0	0
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных , кондитерских изделий	ДЗ,3		42	0	42	32	10								42											
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных , кондитерских изделий		Э,6	168	2	166	102	64		18	6					33	2	28		36		69					
УП.05	Учебная практика	ДЗ,6		144		144			144							36		36		36		36					
ПП.05	Производственная практика	ДЗ,6		432		432			432									144		72		216					
	Экзамен по модулю		Э,6							18	6																

ИТОГО		36	16	5580	48	5532	2143	1553	1836	156	96	612	0	808	20	572	4	822	6	574	2	826	2	570	6	748	8
контрольные цифры												612		828		576		828		576		828		576		756	
контроль значения																											
	Промежуточная аттестация			252										36		36		36		36		36		36		36	
	Самостоятельная работа			48																							
	ВСЕГО			**5904**																							
ГИА	Государственная итоговая аттестация																									2 нед. /72	

Часы консультаций в общем количестве часов 156

156

Государственная итоговая аттестация:

В виде демонстрационного экзамена

Всего	Дисциплин и МДК	**612**		**792**		**468**		**504**		**324**		**360**		**324**		**360**	
	Учебной практики	**0**		**36**		72		72		**108**		**108**		**108**		**108**	
	Производственной практики	**0**		**0**		36		**252**		**144**		**360**		**144**		**288**	
	Консультаций			**24**		**30**		**18**		**30**		**24**		**24**		**6**	
	Экзаменов	**0**		**12**		**6**		**18**		**6**		**12**		**12**		**30**	
	Экзаменов	**0**		**2**		**1**		**3**		**1**		**2**		**2**		**5**	
	ДЗ	**1**		**8**		**2**		**7**		**1**		**6**		**4**		**6**	
	Зачётов	**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**		**0**	