

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (2023-2027 гг.)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы			Объем образовательной программы (академические)								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам								
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Всего	Самостоятельная учебная нагрузка	Учебная нагрузка во взаимодействии с					Консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Всего учебных занятий	Теоретическое обучение	Лаб. и практические занятия	Учебная и производственная практик	1 сем.			2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
																					в том числе
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>2160</b>	<b>0</b>	<b>2160</b>	<b>966</b>	<b>1086</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>30</b>	<b>524</b>	<b>680</b>	<b>470</b>	<b>432</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУД.01	Русский язык			3	146		146	80	50		10	6	36	50	60						
ОУД.02	Литература		4		154		154	100	50		4				74	80					
ОУД.03	Иностранный язык		4		184		184		180		4		50	54	32	48					
ОУД.04	Математика			4	308		308	146	146		10	6	68	106	68	66					
ОУД.05	История			3	210		210	144	50		10	6	60	90	60						
ОУД.06	Физическая культура	1, 2, 3, 4	5		170		170		170				24	34	24	34	54				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		92		92	60	28		4		40	52							
ОУД.08	Физика		2		82		82	30	48		4		30	52							
ОУД.09	Обществознание		4		78		78	30	48							78					
ОУД.10	География		2		74		74	30	40		4		32	42							
ОУД.11	Информатика		4		118		118	20	94		4				50	68					
ОУД.12	Химия			4	210		210	154	40		10	6	30	72	50	58					
ОУД.13	Биология			3	136		136	92	28		10	6	30	54	52						
ОУД.14	Индивидуальный проект		1		32		32		32				32								
ОУД.15	Родная литература		2		134		134	80	50		4		60	74							
ОУД.16	Введение в профессию	1			32		32		32				32								
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>744</b>	<b>132</b>	<b>612</b>	<b>242</b>	<b>362</b>		<b>2</b>	<b>6</b>	<b>88</b>	<b>140</b>	<b>72</b>	<b>98</b>	<b>84</b>	<b>66</b>	<b>110</b>	<b>86</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		60		60	32	28				30	30							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		60	10	50	22	28				30	30							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		60	10	50	22	28				28	32							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		3		36	6	30	18	12						36						
ОП.05	Основы калькуляции и учета	7			38	8	30	12	18										38		
ОП.06	Охрана труда		3		36	6	30	12	18						36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6		36	6	30		30									36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		7		36	6	30	16	14										36		
ОП.09	Физическая культура	6, 7	8		80	40	40		40									30	36	14	
ОП.10	Организация обслуживания		5		36	6	30	14	16								36				
ОП.11	Технология планирования профессиональной карьеры			5	76	4	72	28	36		2	6				28	48				

ОП.12	Семьеведение	4			34	4	30	18	12							34				
ОП.13	Татарский язык в профессиональной деятельности		4		36	6	30		30							36				
ОП.14	Основы финансовой грамотности	8			36	6	30	14	16											36
ОП.15	Этика и эстетика	2			48	8	40	20	20					48						
ОП.16	Основы предпринимательской деятельности	8			36	6	30	14	16											36
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>2928</b>	<b>84</b>	<b>2844</b>	<b>448</b>	<b>480</b>	<b>1764</b>	<b>38</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>70</b>	<b>334</b>	<b>474</b>	<b>798</b>	<b>502</b>	<b>706</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный модуль</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>2928</b>	<b>84</b>	<b>2844</b>	<b>448</b>	<b>480</b>	<b>1764</b>	<b>38</b>	<b>114</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>70</b>	<b>334</b>	<b>474</b>	<b>798</b>	<b>502</b>	<b>706</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>374</b>	<b>8</b>	<b>366</b>	<b>56</b>	<b>98</b>	<b>180</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>44</b>	<b>70</b>	<b>260</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3	70	2	68	22	38		2	6		44	26					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4	108	6	102	34	60		2	6			44	64				
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>4</b>			<b>72</b>		<b>72</b>			<b>72</b>						<b>72</b>				
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика</b>		<b>4</b>		<b>108</b>		<b>108</b>			<b>108</b>						<b>108</b>				
	Экзамен по модулю			4	16		16				4	12				16				
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>536</b>	<b>22</b>	<b>514</b>	<b>110</b>	<b>56</b>	<b>324</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>74</b>	<b>266</b>	<b>196</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	60	10	50	34	16							30	30			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5	136	12	124	76	40		2	6				44	92			
<b>УП.02</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>5</b>			<b>144</b>		<b>144</b>			<b>144</b>						<b>144</b>				
<b>ПП.02</b>	<b>Производственная практика</b>		<b>6</b>		<b>180</b>		<b>180</b>			<b>180</b>									<b>180</b>	
	Экзамен по модулю			6	16		16				4	12							<b>16</b>	
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>470</b>	<b>10</b>	<b>460</b>	<b>84</b>	<b>64</b>	<b>288</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>262</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	54	8	46	22	24								54			
МДК.03.02	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	112	2	110	62	40		2	6					82	30		
<b>УП.03</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>6</b>			<b>108</b>		<b>108</b>			<b>108</b>						<b>72</b>	<b>36</b>			
<b>ПП.03</b>	<b>Производственная практика</b>		<b>6</b>		<b>180</b>		<b>180</b>			<b>180</b>									<b>180</b>	
	Экзамен по модулю			6	16		16				4	12							<b>16</b>	
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>494</b>	<b>14</b>	<b>480</b>	<b>42</b>	<b>90</b>	<b>324</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>196</b>	<b>298</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			6	36	10	26	12	14										36	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			7	118	4	114	30	76		2	6						52	66	

УП.04	Учебная практика	6			108		108			108								108		
ПП.04	Производственная практика		7		216		216			216									216	
	Экзамен по модулю			7	16		16			4	12								16	
ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>760</b>	<b>20</b>	<b>740</b>	<b>116</b>	<b>132</b>	<b>468</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>204</b>	<b>412</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		7		72	10	62	26	36									36	36	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			7	204	10	194	90	96		2	6						72	132	
УП.05	Учебная практика	7			72		72			72								36	36	
ПП.05	Производственная практика		8		396		396			396										396
	Экзамен по модулю			8	16		16			4	12									16
ПМ.06	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции национальной кухни</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>294</b>	<b>10</b>	<b>284</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>180</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>294</b>
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни разнообразного ассортимента			8	98	10	88	40	40		2	6								98
УП.06	Учебная практика	8			72		72			72										72
ПП.06	Производственная практика		8		108		108			108										108
	Экзамен по модулю			8	16		16			4	12									16
	<b>Всего:</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>19</b>	<b>5832</b>	<b>216</b>	<b>5616</b>	<b>1656</b>	<b>1928</b>	<b>1764</b>	<b>118</b>	<b>150</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>792</b>
ГИА.00	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				72															72
	Защита выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен)				72															72
<b>ИТОГО</b>	<b>ИТОГО:</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>19</b>	<b>5904</b>	<b>216</b>	<b>5616</b>	<b>1656</b>	<b>1928</b>	<b>1764</b>	<b>118</b>	<b>150</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>Государственная итоговая аттестация</b>																				
1. Защита выпускной квалификационной работы, выполняемая в виде демонстрационного экзамена											<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	864	612	684	396	324	360	216
												учебной практики	0	0	0	72	216	180	36	72
												производственной	0	0	0	108	0	360	216	504
												ГИА								72
Демонстрационный экзамен с _____ по _____ (всего 2 нед.)											экзаменов	0	0	4	4	2	3	3	3	
											диф.зачетов, без ФК	0	8	2	6	3	4	3	2	
											зачетов, без ФК	1	1	0	2	1	2	2	3	