План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 2025-2028 учебный год.

		4	Рормы			,	Учебная	я нагрузк	а обучаю	щихся (час.)									Pac	предел	ение учеб	ной нагр	узки по і	курсам в	семестр	ам (час.	в семест	гр)										
			ежуточн естапии	рй		Т										1 курс								2 ку	рс								3 к	vpc					
							Во в	заимодей	ствии с п	реподав	зателем			1 семестр		1		2 семестр				3 сем		-		4 сем					еместр					семестр			م
			2		рузки	agora	Нагрузка	а на дисци	плины и	Ι				17 нед.		+	_	24 нед.				17 1	нед.			24 1	ед.			1	7 нед.				2	25 нед.			част
декс	Наименование циклов, дисциплин,		заче		нагру	#		МДК в т. ч. по	учебным	H 88				в том числ	e	_		в том				В	том числе	-	-	В 1	гом числе				в том	числе				в том	числе		зная
H	профессиональных модулей, МДК, практик		HEE		СТРНОЙ	учебная	Ē	дисцип М,		ствен	lectal	<u> </u>	ийи	an least	96 ная	P -	ийи		гестация	юная	e l	я	стаци	юная	dıs	ийи	стаци	20 ная	Đ	нйи		стаци	20 ная	£	ийи		стаци	бная	ВТИ
			рова		Bare	На	х заня	Je .		H3B0	_ L BR	семес	занят	E S	ая уче	семес	занят		и атте	эм уче	семес	заняц	м атте	ая уче	эеме	занят	и атте	ая учс	семес	заняп		ва атте	ая учс	семес	занят		я атте	ая уче	Вариат
			н		op pag	БЭТРЕ	ебиы	ческо	ракт.	ca ilb	Taugh	00 B B	ебных	гации	тельн	8 g g	ебиых	гации	точ на	тельн	COB B	ебных	гации /точна	тельн	COB B	ебных	гации /точна	тельн	COB B	ебных	гации	ТОЧК	тельн	COB B	ебных	гации	точ н	тельн	
		четы	Диффе		Рем	Самост	Всего уч	эретич чение	б. и пра іятия	ебная	неуль	Всего ча	его уч	неуль	МОСТО	ero 4a	ero ya	актик	омеж	бота	его ча	его уч	неуль	мосто	ero 48	его уч актик	неуль	бота	ero 42	его уч	нсуль	омеж	бота	ero 42	его уч	нсуль	омеж	бота	
1	2	3	4 5	_		ਹੈ 7	8	5 6	13a HSI	11	12 13		26 € 15	16 1	් ටී වී 7 18	19		20 21	22	ට කි. 23	24	25 日	오 를 26 27	28	29	30	요 를 31 32	ට කි. 33	3 4	35	36	37	ට <u>ම</u> 38	39	8 E 40	<u>2</u> 41	42	රි <u>මි</u> 43	
	Общеобразовательный цикл Русский язык	5			176		1422 72	646 36	776 36	0	36 18 12 6	644	644 32				7		18	0	0		0 0		0		0 0	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература		2	1	08		108	54	54		12 0	54	54			54	5	54	0		0				0				0					0					
	Иностранный язык Математика		2 2		12 88		112 270	170	112 100		12 6	34 108	34 108			78 180		78 62 12	6		0				0				0					0					
ОУД.05		1	2		20 72		102 72	56 2	46 70		12 6		36 32			84 40		66 12 40	6		0				0				0					0					
ОУД.07	Основы безопасности и защита Родины	2			72	#	72	54	18			32	32			40	4	40			0				0				0					0					
ОУД.09	Обществознание География	1	2		78 32		78 32	48 24	30 8			32 32	32 32			46 0		46			0				0				0					0					
ОУД.10 ОУД.11	Информатика Физика		2		08		108 82	12 30	96 52			36 30	36 30			72 52		72 52			0				0				0					0					
ОУД.12	Химия		2		94		94	34	60			56	56			38 54	3	38 54			0				0				0					0					
ОУД.13 ОУД.14	Родная литература	2			72		84 72	58 36	26 36			30 36	30 36			36		36			0				0				0					0					
ОУД.15 ОП.00	Введение в проофессию Общепрофессиональный цикл	3	1 (64 :	30	64 534	32 266	32 268	0	0 0	64 0	64	0 0	0	0	+	0 0	0	0	0 172	164	0 0	8	136	128	0 0	8	124	118	0	0	6	132	124	0	0	8	240
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания,		4			2	60	32	28			0				0					42	40		2	20	20			0	110				0	12.				26
ОП.02	санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров		3	+	38	2	36	20	16			0				0					38	36		2	0				0					0					2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего		3	+	_	+	36	24	12			0				0	+				38	36		2	0				0			\dashv		0					2
ОП.04	места Экономические и правовые основы			+		-	36	28	8			0				0					0				0				0					38	36			2	2
ОП.05	профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета		6		34	2	32	20	12			0			-	0	+				0		_		0				0			_		34	32		-	2	2
ОП.06	Охрана труда		6				36	26	10			0				0					0				0				0					38	36			2	2
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4			2	36		36			0				0					20	20			18	16		2	0					0					2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности Физическая культура		5			2	36 40	18 6	18 34			0				0	+				0				0				38 20	36 20			2	22	20		-+	2	2
	Организация обслуживания		4				30	14	16			0				0					0					30		2	0					0					32
ОП.11	Технология планирования профессиональной карьеры		4				32	14	18			0				0					0				34	32		2	0					0					34
ОП.12 ОП.13	Семьеведение Основы финансовой грамотности	5			32		32 30	20 14	12 16			0				0					0				0				34 32	32			2 2	0					34 32
ОП.14 ОП.15	Этика и эстетика Основы предпринимательской деятельности	3	4			2	32 30	16 14	16 16			0			_	0	+				34 0	32	_	2	0 32	30		2	0			$\overline{}$		0			-		34 32
ПМ.00	Профессиональный цикл	0					858	414	444	1296	36 10		0	0 0	0			0 0	0	0	440	384	10 30	16			10 30		488	460	4	12	12	696	638	12	36	10	372
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0	1 3	3	78	12	154	56	98	180	8 2	0	0	0 0	0	0		0 0	0	0	378	334	8 24	12	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	106
МДК.01. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3		72	4	60	22	38		2 6	0				0					72	60	2 6	4	0				0					0					34
МДК.01. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3			8	94	34	60		2 6					0					110	7.	2 6	8	0				0					0					32
УП.01 ПП.01	Учебная практика Производственная практика		3		72 08		0			72 108		0				0					72 108	72 108			0				0					0					0 36
	Экзамен по ПМ.01		3		16	\perp	0			100	4 12					0					16		4 12		0				0					0					4
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0	1 3	6	16	10	178	110	68	396	8 24	0	0	0 0	0	0] '	0 0	0	0	62	50	2 6	4	554	524	6 18	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
МДК.02. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		52	4	50	34	16		2 6	0				0					62	50	2 6	4	0				0					0					24
МДК.02. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4	1	42	6	128	76	52		2 6	0				0					0				142	128	2 6	6	0					0					8

УП.02	Учебная практика			144		0			144			0				0					0				144	144			0					0					0
ПП.02	Производственная практика	- 4		252		0			252			0				0					0				252	252			0					0					0
	Экзамен по ПМ.02		4	16		0				4	12	0				0					0				16		4 12		0					0					4
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодиых блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0 1	3	406	10	148	84	64	216	8	24	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	174	148	4 12	10	232	216	4	12	0	0	0	0	0	0	74
МДК.03. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4	58	4	46	22	24		2	6	0				0					0				58	46	2 6	4	0					0					20
МДК.03. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4	116	6	102	62	40		2	6	0				0					0				116	102	2 6	6	0					0					14
УП.03	Учебная практика	5		72		0			72			0				0					0				0				72	72				0					0
ПП.03	Производственная практика	,		144		0			144			0				0					0				0				144	144				0					36
	Экзамен квалификационный ПМ.03		5	16		0				4	12	0				0					0				0				16		4	12		0					4
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0 2	2	318	12	138	48	90	144	6	18	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	148	140	0	0	8	170	142	6	18	4	60
МДК.04. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5		36	4	32	18	14				0				0					0				0				36	32			4	0					4
МДК.04. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6	122	8	106	30	76		2	6	0				0					0				0				76	72			4	46	34	2	6	4	52
УП.04	Учебная практика	6		72		0			72			0				0					0				0				36	36				36	36				0
ПП.04	Производственная практика	0		72		0			72			0				0					0				0				0					72	72				0
	Экзамен квалификационный ПМ.04		6	16		0				4	12	0				0					0				0				0					16		4	12		4
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0 2	2	634	10	240	116	124	360	6	18	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0 0	0	108	104	0	0	4	526	496	6	18	6	96
МДК.05. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		68	6	62	26	36				0				0					0				0				32	30			2	36	32			4	36
МДК.05. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	190	4	178	90	88		2	6	0				0					0				0				76	74			2	114	104	2	6	2	56
УП.05	Учебная практика			144		0			144			0				0					0				0				0					144	144				0
ПП.05	Производственная практика			216	\Box	0			216	LТ		0				0					0				0				0					216	216		I		0
	Экзамен квалификационный ПМ.05		6	16		0				4		0				0					0				0				0					16		4			4
		8 26	16		84	2814	1326	1488	1296	72	126	644	644 0	0	0	832	778	36	18	0	612	548	10 30	24	864	800	10 30	24	612	578	4	12	18	828	762	12	36	18	612
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		1	36	1	36	36							+-										L				1						36	36				
	Bcero:	8 26	16	4428		2850	1362					644	644 0	0	0	832	778	36	18	0	612	548	10 30	24	864	800	10 30	24	612	578	4	12	18	864	798	12	36	18	612
				часов дисциплин и МДК (в т.ч. консультации и экзамены) часов учебной практики							644			332					108 72				44				342 108												
Государственная итоговая аттестання 36 часов							онои практ		ruvu		-		0					0		-			.08		-		52				144		\rightarrow			180 288			
							изводствен постоятелы						0					0					24				24				18					18		_	
- осударс	постава постовая аттестация от часов					Всего час		юи расоть	si .		-		644					332		-			512		+		64				612		\rightarrow					-	
Государственняя итоговая аттестация 36 часов							ов во экзамен)B			-		044					3		-			4				4		-		1		\rightarrow	864					
1					1 1				more ΦV	`			1					5					3		 		6				3		-			5		-	
				количество диф.зачетов (без учета ФК) количество зачетов (без учета ФК)							1				_			1				0			3					0									
			\perp	количесті	во зачетов	оез учета	ΨK)				1														v		l												