

2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" (2021-2025 учебный год)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы (академические часы)									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.)							
		Зачеты	Дифференцированные зачеты	Экзамены	Всего	Самостоятельная учебная нагрузка	Учебная нагрузка во взаимодействии с						I курс		II курс		III курс		IV курс		
							Всего учебных занятий	в том числе		Учебная и производственная практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	
								Теоретическое обучение	Лаб. и практические занятия				17 нед. (17 нед. T/O+П/А)	24 нед. (24 нед. T/O+П/А)	17 нед. (17 нед. T/O+П/А)	24 нед. (19 нед. T/O+2 нед. У/П+3 нед. П/П+П/А)	17 нед. (11 нед. T/O+6 нед. У/П+П/А)	24 нед. (9 нед. T/O+5 нед. У/П+10 нед. П/П+П/А)	17 нед. (10 нед. T/O+1 нед. У/П+6 нед. П/П+П/А)	24 нед. (6 нед. T/O+2 нед. У/П+14 нед. П/П+2 нед. ГИА)	
3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21			
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	5	10	6	2160		2160	1078	974		78	30	524	680	470	432	54				
	<i>Общие дисциплины</i>																				
ОУД .01	Русский язык		2	4	162		162	84	60		12	6	36	50	32	44					
ОУД .02	Литература		2,4		230		230	164	60		6		34	48	60	88					
ОУД .03	Иностранный язык		2, 4		228		228		224		4		34	48	62	84					
ОУД .04	Математика		2	4	322		322	152	152		12	6	68	106	64	84					
ОУД .05	История			3	204		204	144	50		4	6	68	82	54						
ОУД .06	Физическая культура	1, 2, 3, 4	5		194		194		194				34	46	30	30	54				
ОУД .07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		112		112	80	28		4		68	44							
ОУД .08	Астрономия		4		40		40	30	6		4				40						
	<i>По выбору из обязательных предметных областей</i>																				
ОУД.09	Информатика			4	198		198	100	94		4	6	80	56	62						
ОУД.10	Химия		2		212		212	154	40		12	6	68	62	82						
ОУД.11	Биология			2	144		144	100	26		12	6	74	70							
ОУД.12	Родная литература			3	114		114	70	40		4		40	44	30						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	7	10	1	744	132	612	242	362		2	6	88	140	72	98	120	30	110	86	
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		5		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	16	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					36	
ОП.14	Основы финансовой грамотности	8			36	6	30	14	16															
ОП.15	Этика и эстетика	2			48	8	40	20	20					48										
ОП.16	Основы предпринимательской деятельности	8			36	6	30	14	16														36	
П.00	Профессиональный цикл	6	10	13	2928	141	2787	447	480	1764	24	72		44	70	334	438	834	502	706				
ПМ.00	Профессиональный модуль	6	10	13	2928	141	2787	447	480	1764	24	72		44	70	334	438	834	502	706				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	3	374	25	349	55	98	180	4	12		44	70	260								
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3	70	10	60	22	38					44	26									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4	108	15	93	33	60					44	64									
УП.01	Учебная практика	4			72		72			72														
ПП.01	Производственная практика		4		108		108			108														
	Экзамен по модулю			4	16		16				4	12				16								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	2	536	30	506	110	56	324	4	12				74	266	196						
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	20	116	76	40							44	92							
УП.02	Учебная практика	5			144		144			144														
ПП.02	Производственная практика		6		180		180			180													180	
	Экзамен по модулю			6	16		16				4	12											16	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	3	2	470	18	452	84	64	288	4	12											172	298
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, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	112	10	102	62	40								82	30						
УП.03	Учебная практика	6			108		108			108							36	72						
ПП.03	Производственная практика		6		180		180			180													180	
	Экзамен по модулю			6	16		16				4	12											16	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	2	494	22	472	42	90	324	4	12											196	298
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	18	12	106	30	76														88	30
УП.04	Учебная практика	6			108		108			108													72	36
ПП.04	Производственная практика		7		216		216			216														216

805-406
506-25.06

	Экзамен по модулю			7	16		16				4	12						16		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	2	760	28	732	116	132	468	4	12					144	204	412	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		7		72	10	62	26	36								72			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			7	204	18	186	90	96								72	132		
УП.05	Учебная практика	7			72		72			72								72		
ПП.05	Производственная практика		8		396		396			396									396	
	Экзамен по модулю			8	16		16				4	12							16	
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной продукции национальной кухни	1	1	2	294	18	276	40	40	180	4	12					0	0	294	
МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции национальной кухни разнообразного ассортимента			8	98	18	80	40	40										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	
	Всего:				5832	273	5559	1767	1816	1764	104	108	612	864	612	864	612	864	612	792
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				72		72			72									72	
	Защита выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен)				72		72			72									72	
ИТОГО	ИТОГО:	18	30	20	5904	273	5631	1767	1888	1764	104	108	612	864	612	864	612	864	612	864
Государственная итоговая аттестация																				
1. Защита выпускной квалификационной работы, выполняемая в виде демонстрационного экзамена											Всего									
Демонстрационный экзамен с _____ по _____ (всего 2 нед.)																				
											дисциплин и МДК									
											учебной практики									
											производственной практики									
											ГИА									
											экзаменов									
											диф.зачетов									
											зачетов									