

1. Сводные данные по бюджету времени (в часах)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика		Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация (в том числе консультации)	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная практика	Производственная					
I курс	#ССЫЛКА!	252	360	0	72	0	#####	396
II курс	#ССЫЛКА!	252	396	32	72	36	#####	72
		504	756	32	144	36	1472	468

2. План учебного процесса для основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		ВСЕГО	Самостоятельная работа	Всего во взаимодействии с преподавателем	Нагрузка взаимодействия с преподавателем						Распределение нагрузки							
							Нагрузка			Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс				2 курс			
							по учебным дисциплинам и МДК						1 сем/ 17 нед.		2 сем/ 24 нед.		3 сем/ 17 нед.		4 сем/ 23 нед.	
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные работы				контактная работа преподавателя с обуч-ся	ср	контактная работа преподавателя с обуч-ся	ср	контактная работа преподавателя с обуч-ся	ср	контактная работа преподавателя с обуч-ся	ср
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	14	15	15	16	16	17	17
ООП	Основная часть образовательной программы	16	14	2916	32	1335	744	341	0	1360	50	94	576	0	828	0	562	14	738	18
A.00	Адаптационные дисциплины	5	0	112	0	39	-6	45	0	28	0	0	32	0	34	0	16	0	30	0
A.01	Коммуникативный практикум	1,2		39	0	39	23	16					32		7					
A.02	Адаптивная физическая культура	2,3,4		73	0	0	-29	29		28					27		16		30	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5	3	324	0	288	172	116	0	0	18	18	144	0	108	0	0	0	36	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и		1	48	0	36	24	12		6	6	6	36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1	48	0	36	20	16		6	6	6	36							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1	48	0	36	24	12		6	6	6	36							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной		2	36	0	36	28	8					36							
ОП.05	Основы калькуляции и учета		4	36	0	36	24	12											36	
ОП.06	Охрана труда		2	36	0	36	26	10					36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		1	36	0	36	0	36					36							
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		2	36	0	36	26	10					36							
П.00	Профессиональный цикл	11	11	2480	32	1008	578	180		1332	32	76	400	0	686	0	546	14	672	18
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного	2	2	370	0	172	100	32		180	4	14	184	0	168	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1		36	0	36	16	20					36							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	144	0	136	84	40		2	6.0	76		60						
УП.01	Учебная практика	2*		72	0					72			72							
ПП.01	Производственная практика	2*	2Эм	118	0					108	2	8.0		108						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	2	2	630	0	216	126	22		396	4	14	216	0	396	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного	1		52	0	52	36	16					52							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного		2	172	0	164	90	68		2	6.0	92		72						
УП.02	Учебная практика	2*		144	0					144			72		72					
ПП.02	Производственная практика	2*	2Эм	262	0					252	2	8.0		252						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	3	2	362	0	158	94	32		180	10	14	0	0	122	0	216	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного	2		36	0	36	24	12					36							
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного		3	134	0	122	70	20	32		6	6.0		50		72				
УП.03	Учебная практика	3*		72	0					72			36		36					
ПП.03	Производственная практика	3*	3Эм	120	0					108	4	8.0		108						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	384	14	132	76	24		216	8	14	0	0	0	0	168	14	180	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3*	42	6	36	24	12									36	6		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3*	116	8	96	52	32		6	6.0			96		8				
УП.04	Учебная практика	4*		108	0					108					36				72	
ПП.04	Производственная практика	4*	4Эм	118	0					108	2	8.0		108					108	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	2	578	6	230	112	40		324	4	14	0	0	0	0	162	0	392	6
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3		44	0	44	30	14									44			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4	200	6	186	82	26	78		2	6.0		82				104	6	
УП.05	Учебная практика	4*		144	0					144				36					108	
ПП.05	Производственная практика	4*	4Эм	190	0					180	2	8.0							180	
ПМ.06	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу	1	1	156	12	100	70	30		36	2	6	0	0	0	0	0	0	100	12
МДК.06.01	Способы поиска работы, трудоустройства	4**		38	6	32	22	10											32	6
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	4**		38	6	32	22	10											32	6
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	4**		36		36	26	10											36	
УП.06	Учебная практика	4	4Эм	44	0					36	2	6.0							36	
	Промежуточная аттестация			144									36		36		36		36.0	
	Самостоятельная работа				32															
	ВСЕГО			2916	32	1335	744	341	0	1360	50	94	576	0	828	0	562	14	738	18
	Государственная итоговая аттестация			36															36	
	ИТОГО:		16 зач/14 экз	2952	32	1335	744	341		1360	50	94	612		864		612		828	
ГИА: Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена							дисциплин и МДК						432		360		346		234	
							учебной практики						144		108		108		216	
							производственной практики						0		360		108		288	
							экзаменов						3		4		3		4	
							зачетов						3		6		3		5	