

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)	Канкулы
		Учебная практика	Производственная	Самостоятельная					
I курс	792	252	360	0	72	0	1476	396	
II курс	480	324	432	32	72	36	1476	72	
	1372	576	792	32	144	36	2952	468	

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

Индекс	Наименование учебных курсов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		ВСЕГО	Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузок							
					Самостоятельная работа	по учебным дисциплинам и МДК						Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс				2 курс			
						Всего по учебным дисциплинам и МДК	Теоретическое обучение	Прим. практик	Лабораторные	Практическая подготовка	Итого				1 сем./17 нед.		2 сем./24 нед.		3 сем./17 нед.		4 сем./23 нед.	
															контактная работа преподавателя с обучающимися	с/р	контактная работа преподавателя с обучающимися	с/р	контактная работа преподавателя с обучающимися	с/р	контактная работа преподавателя с обучающимися	с/р
	Основная часть образовательной программы	16	14	2916	32	1408	817	341	0	144	1332	56	88	576	0	828	0	562	14	738	18	
A.00	Адаптационные дисциплины	5	0	112	0	112	67	45	0	28	0	0	0	32	0	34	0	16	0	30	0	
A.01	Коммуникативный практикум	1,2	0	39	0	39	23	16						32	0	7						
A.02	Адаптивная физическая культура	2,3,4	0	73	0	73	44	29						27	0	16	0	0	0	30	0	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	5	3	324	0	288	172	116	0	116	0	18	18	144	0	108	0	0	0	36	0	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	1	1	48	0	36	24	12						6	6	36						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1	1	48	0	36	20	16						6	6	36						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1	1	48	0	36	24	12						6	6	36						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	2	1	36	0	36	28	8								36						
ОП.05	Основы организации и учета	2	1	36	0	36	24	12												36		
ОП.06	Охрана труда	2	1	36	0	36	26	10								36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	1	36	0	36	0	36								36						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	2	1	36	0	36	26	10								36						
П.00	Профессиональный цикл	11	11	2480	32	1008	578	180			1332	38	70	400	0	686	0	546	14	672	18	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	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	1	36	0	36	16	20			30			36								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1	1	144	0	136	84	12	40	72	2	6,0	76	60								
УП.01	Учебная практика	2*	2*	72	0	72				72	72			72								
ПП.01	Производственная практика	2*	2*	118	0	108	108	2	8,0	108	108	2	8,0	108								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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, закусок	1	1	52	0	52	36	16						52								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2	172	0	164	90	6	68			2	6,0	92	72							
УП.02	Учебная практика	2*	2*	144	0	144				144				72								
ПП.02	Производственная практика	2*	2*	262	0	252	252	2	8,0	252	2	8,0	252									
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	362	0	158	94	32			180	12	12	0	0	122	0	216	0	0	0	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2	36	0	36	24	12						36								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2	134	0	122	70	20	32			6	6,0	50	72							
УП.03	Учебная практика	3	3	72	0	72				72				36								
ПП.03	Производственная практика	3	3	120	0	108	108	6	6,0	108	6	6,0		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	10	12	0	0	0	0	168	14	180	0	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	1	1	42	6	36	24	12						36	6							
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	1	1	116	8	96	52	12	32			6	6,0	96	8							
УП.04	Учебная практика	4*	4*	108	0	108				108	4	6,0		36								
ПП.04	Производственная практика	4*	4*	118	0	108				108	4	6,0		108								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	2	578	6	230	112	40			324	6	12	0	0	0	0	162	0	392	6	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	44	0	44	30	14						44								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	2	200	6	186	82	26	78			2	6,0	82	104	6						
УП.05	Учебная практика	4*	4*	144	0	144				144				36								
ПП.05	Производственная практика	4*	4*	190	0	180	180	4	6,0	180	4	6,0		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**	4**	38	6	32	22	10						32	6							
МДК.06.02	Основы предпринимательства, открытие собственного дела	4**	4**	38	6	32	22	10						32	6							
МДК.06.03	Основы финансовой грамотности	4**	4**	36	6	36	26	10						36								
УП.06	Учебная практика	4	4	44	0	44				36	2	6,0		36								
	Промежуточная аттестация			144										36								
	Самостоятельная работа			32																		
	ВСЕГО			2916	64	1408	817	341	0	144	1332	56	88	612	0	864	0	598	14	774	18	
	Государственная итоговая аттестация			36										36								
	ИТОГО:			16 нед./14 экз.	2952	64	1408	817	341		1332	56	88	648	900	648		864				
ГИА: Государственная итоговая аттестация в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена																						
												дисциплин и МДК	468	396	382	270						
												учебной практики	144	108	108	216						
												производственной практики	0	360	108	288						
												экзаменов	3	4	3	4						
												зачетов	3	6	3	5						