

**2. План учебного процесса по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (9 классов)**

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной нагрузки по курсам в семестре (час. в семестр)							
		Зачеты	Экзамны			Во взаимодействии с преподавателем										1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Нагрузка на дисциплины и МДК в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК					Практике производственной и учебно-лабораторной работы					1 семестр 17 нед		2 семестр 16 нед		3 семестр 23 нед		4 семестр 16 нед	
		Теоретическое обучение	Практическое обучение			Лабораторные работы	Курсовые проекты (проектно)	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр 17 нед	2 семестр 16 нед	3 семестр 23 нед	4 семестр 16 нед	5 семестр 24 нед	6 семестр 24 нед	7 семестр 16 нед	8 семестр 22 нед						
<b>ООП</b>	<b>Основная часть образовательной программы</b>	<b>53</b>	<b>17</b>	<b>5580</b>	<b>112</b>	<b>4064</b>	<b>2370</b>	<b>1444</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>140</b>	<b>148</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>560</b>	<b>810</b>	<b>576</b>	<b>714</b>			
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>26</b>	<b>5</b>	<b>2772</b>	<b>0</b>	<b>2772</b>	<b>1662</b>	<b>1110</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>64</b>	<b>44</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>624</b>	<b>168</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
<b>ОУДБ.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) базовые</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1290</b>	<b>0</b>	<b>1290</b>	<b>794</b>	<b>496</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>462</b>	<b>432</b>	<b>248</b>	<b>148</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ОУДБ.01	Русский язык и литература. Русский язык			114		114	64	50				10		36	30	26	22						
ОУДБ.02	Русский язык и литература. Литература			171		171	151	20				10		44	44	38	45						
ОУДБ.03	Иностранный язык			171		171	8	163						42	48	36	45						
ОУДБ.04	История			171		171	151	20						55	39	41	36						
ОУДБ.05	Финансовая культура			171		171	8	163						51	69	51							
ОУДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности			96		96	76	20			8	<b>8,0</b>		36	60								
ОУДБ.07	Обществознание			82		82	72	10						42	40								
ОУДБ.08	Естествознание (физика)			48		48	34	14						48									
ОУДБ.09	Естествознание (химия)			50		50	44	6						50									
ОУДБ.10	Естествознание (биология)			72		72	62	10						36	36								
ОУДБ.11	География			72		72	62	10						36	36								
ОУДП.00	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) профильные</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>582</b>	<b>0</b>	<b>582</b>	<b>350</b>	<b>232</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>74</b>	<b>190</b>	<b>166</b>	<b>152</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ОУДП.01	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия			285		285	171	114			12	<b>6,0</b>	<b>74</b>	<b>93</b>	<b>29</b>	<b>89</b>							
ОУДП.02	Экономика			89		89	53	36			8	<b>8,0</b>		26	63								
ОУДП.03	Право			100		100	74	26			8	<b>8,0</b>		43	57								
ОУДП.03	Информатика			108		108	52	56			8	<b>8,0</b>		54	54								
<b>УД.00</b>	<b>Учебные дисциплины дополнительные</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>118</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
УД.01	История родного края			32		32	18	14															
УД.02	Психология общения			36		36	18	18															
УД.03	Основы исследовательской проектной деятельности			36		36	36							36									
УД.04	Рисование и лепка			40		40	20	20															
УД.05	Астрономия			36		36	28	8															
<b>УД.1.0</b>	<b>Учебные дисциплины дополнительные для достижения результатов обучения</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>720</b>	<b>0</b>	<b>720</b>	<b>400</b>	<b>320</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>98</b>	<b>162</b>	<b>252</b>	<b>168</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
УД.11	Русский язык и культура речи			48		48	38	10,0															
УД.12	Информационные технологии для ведения делового производства и выполнения регламентов организации работы			50		50	26	24,0						50									
УД.13	Физико-химия			52		52	34	18,0															
УД.14	Русская кухня			48		48	42	6,0															
УД.15	История кухни народов мира			36		36	30	6,0															
УД.16	Средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности.			72		72	0	72,0															
УД.17	Работа с профессиональной документацией на иностранном языке			112		112	34	78,0															
УД.18	Дизайн в кулинарном и кондитерском искусстве			50		50	32	18,0															
УД.19	ТРИЗ-технологии в профессиональной деятельности			48		48	20	28,0															
УД.20	Диетология и основы детского питания			60		60	36	24,0															
УД.21	Инновационные кулинарные технологии ( Sous-vide, Арт-видаж/кулинарный видаж, Фьюжи			52		52	36	16,0															
УД.22	Технология маркетинговых исследований в организации питания			52		52	42	10,0															
УД.24	Современные способы обработки продуктов в общественном питании			40		40	30	10,0						40									
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>367</b>	<b>39</b>	<b>328</b>	<b>164</b>	<b>164</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>184</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			42		6	36	24			6	8,0											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			42		6	36	20															
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			42		6	36	24															
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			42		6	36	28															
ОП.05	Основы калкуляции и учета			42		6	36	24															
ОП.06	Охрана труда			36		6	26	10															
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			45		9	36	0															
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			36		6	18	18															
ОП.09	Физическая культура			40		4	0	40															
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>2441</b>	<b>73</b>	<b>964</b>	<b>544</b>	<b>170</b>	<b>250</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>70</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>284</b>	<b>626</b>	<b>576</b>	<b>714</b>		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>3</b>	<b>1+3(М) 5 семестр</b>	<b>364</b>	<b>12</b>	<b>172</b>	<b>100</b>	<b>32</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>184</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			42		6	36	16	20														
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			142		6	136	84	12	40			8	8,0									
УП.01	Учебная практика			72																			
ПН.01	Производственная практика			108																			
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>3</b>	<b>1+3(М) 6 семестр</b>	<b>615</b>	<b>11</b>	<b>208</b>	<b>118</b>	<b>22</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>504</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			52		6	46	30	16														
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			167		5	162	88	6	68			8	8,0									
УП.02	Учебная практика			144																			
ПН.02	Производственная практика			252																			
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>3</b>	<b>1+3(М) 7 семестр</b>	<b>352</b>	<b>14</b>	<b>158</b>	<b>94</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>122</b>	<b>216</b>	<b>0</b>			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			44		8	36	24	12														
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			128		6	122	70	20	32			6	8,0									
УП.03	Учебная практика			72																			
ПН.03	Производственная практика			108																			
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>3</b>	<b>1+3(М) 8 семестр</b>	<b>360</b>	<b>12</b>	<b>132</b>	<b>76</b>	<b>24</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>216</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>348</b>			
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			42		6	36	24	12														
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			102		6	96	52	12	32			8	8,0									
УП.04	Учебная практика			108																			
ПН.04	Производственная практика			108																			