

2 1.План УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ СПО)
по профессии 260807.01." Повар, кондитер".

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)									
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			I курс		Всего на 1 курсе	II курс		Всего на 2 курсе	III курс			
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.		3 сем.	4 сем.		5 сем.	6 сем.	Всего на 3 курсе	
						(лекций, семинаров, уроков и т.п.)	подгруппах (лаб. и практ. занятий)										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	4/13/3	2973	1047	1926	1866	216	512	600	1112	401	413	814	0	0	0	
ОДБ.01	Русский язык	/ / Э	117	39	78	78	0	17	44	61	17	0	17	0	0	0	
ОДБ.02	Литература	/ / / ДЗ	291	97	194	194	0	34	42	76	50	68	118	0	0	0	
ОДБ.03	Иностранный язык	/ / / ДЗ	234	78	156	156	156	34	44	78	34	44	78	0	0	0	
ОДБ.04	История	/ / ДЗ	225	75	150	150	0	60	42	102	48	0	48	0	0	0	
ОДБ.05	Обществознание	/ ДЗ	117	39	78	78	0	34	44	78	0	0	0	0	0	0	
ОДБ.06	Естествознание	/ / / ДЗ	351	117	234	234	0	68	86	154	48	32	80	0	0	0	
ОДВ.07.	Экологические основы природопользования	ДЗ	60	20	40	40	0	0	0	0	0	40	40	0	0	0	
ОДБ.08	Физическая культура	3/3/3/ДЗ	342	171	171	171	0	51	66	117	28	26	54	0/	0/	0	
ОДБ.09	ОБЖ	/ ДЗ	105	35	70	70	0	34	36	70	0	0	0	0	0	0	
ОДП.10.	Математика	/ / / Э	452	150	302	302	0	68	62	130	76	96	172	0	0	0	
ОДП.11.	Информатика и ИКТ	/ ДЗ	135	45	90	30	60	44	46	90	0	0	0	0	0	0	
ОДП.12.	Право	/ Э	147	49	98	98	0	0	0	0	64	34	98	0	0	0	
ОДП.13.	Экономика	/ ДЗ	165	55	110	110	0	68	42	110	0	0	0	0	0	0	
ОДВ.14.	История Донского края	ДЗ	54	18	36	36	0	0	0	0	36	0	36	0	0	0	
ОДВ.15.	Мировая художественная культура	ДЗ	69	23	46	46	0	0	46	46	0	0	0	0	0	0	
ОДВ.16.	География	ДЗ	58	19	39	39	0	0	0	0	0	39	39	0	0	0	
ОДВ.17.	Основы малого предпринимательства	3	51	17	34	34	0	0	0	0	0	34	34	0	0	0	

ОП.00	Общепрофессиональный цикл	1/5/1	426	137	284	190	94	34	52	118	32	96	128	70	0	70
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.	ДЗ	51	17	34	10	24	34	0	34	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.	Э	78	21	52	16	36	0	52	52	0	0	0	0	0	0
ОП.03.	Экономические и правовые основы производственной деятельности.	ДЗ	48	16	32	32	0	0	0	0	0	32	32	0	0	0
ОП.04.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	ДЗ	48	16	32	10	22	0	0	0	0	32	32	0	0	0
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	32	0	0	0	0	32	0	32	0	0	0
ОПВ06	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	20	12	0	0	0	0	32	32	0	0	0
ОПВ.07.	Организация обслуживания посетителей.	З	105	35	70	70	0	0	0	0	0	0	0	70	0	70
П.00	Профессиональный учебный цикл	1/11/3	1641	431	1210	494	656	18	188	206	130	332	462	545	0	545
ПМ.00	Профессиональные модули		661	247	414	126	288	18	46	64	74	126	200	150	0	150
ПМ.01.	Приготовление блюд из овощей и грибов	Э	48	16	32	10	22	18	14	32	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	/ Э	48	16	32	10	22	18	14	32	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей.		27	9	18	6	12	18	0	18	0	0	0	0	0	0
МДК 01.01.02.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из грибов.		21	7	14	4	10	0	14	14	0	0	0	0	0	0
УП. 01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	ДЗ	54	18	36	36	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0
ПМ.02.	Приготовление блюд и гарниров из круп , бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Компл.	48	16	32	10	22	0	32	32	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.		48	16	32	10	22	0	32	32	0	0	0	0	0	0
МДК 02.01.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из и гарниров из круп, бобовых.		24	8	16	4	12	0	16	16	0	0	0	0	0	0
МДК 02.01.02.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд из яиц,творога и теста		24	8	16	6	10	0	16	16	0	0	0	0	0	0
УП.02.01.	Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, боюовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ДЗ	54	18	36	36	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0

ПП.01-02	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.Подготовка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, боюовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	ДЗ	70		70			0	70	70	0	0	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов.	Э	54	18	36	10	26	0	0	0	36	0	36	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		54	18	36	10	26	0	0	0	36	0	36	0	0	0
МДК 03.01.01.	Технология приготовления супов.		27	9	18	6	12	0	0	0	18	0	18	0	0	0
МДК 03.01.02.	Технология приготовления соусов.		27	9	18	4	14	0	0	0	18	0	18	0	0	0
УП.03.01.	Приготовление супов и соусов.	ДЗ	30	10	20	20	20	0	0	0	20	0	20	0	0	0
ПМ.04.	Приготовление блюд из рыбы	Компл.	57	19	38	12	26	0	0		38	0	38	0	0	0
МДК 04.01.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы.		57	19	38	12	26	0	0	0	38	0	38	0	0	0
У.П.04.01.	Приготовление блюд из рыбы.	ДЗ	54	18	36	36	36	0	0	0	36	0	36	0	0	0
ПМ.05.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.		105	35	70	22	48	0	0	0	0	70	70	0	0	0
МДК 05.01.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	Компл.	105	35	70	22	48	0	0	0	0	70	70	0	0	0
У.П. 05.01.	Приготовление блюд из домашней птицы	ДЗ	108	36	72	72	72	0	0	0	0	72	72	0	0	0
ПМ.06.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Э	84	28	56	16	40	0	0	0	0	56	56	0	0	0
МДК 06.01.	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		84	28	56	16	40	0	0	0	0	56	56	0	0	0
У.П.06.01.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.	ДЗ	54	18	36	36	36	0	0	0	0	36	36	0	0	0
ПП.03.-06.	Приготовление и оформление супов, соусов, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок.	ДЗ	78		78			0	0	0	0	78	78	0	0	0
П.М.07.	Приготовление сладких блюд и напитков	Компл.	75	25	50	16	34	0	0	0	0	0	0	50	0	50

МДК07.01.	Технология приготовления сладких блюд и напитков.		75	25	50	16	34	0	0	0	0	0	0	50	0	50
УП07.01.	Приготовление сладких блюд и напитков.	ДЗ	54	18	36	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	36
ПМ.08.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Э	153	50	100	30	70	0	0	0	0	0	0	100	0	100
МДК08.01.	Технология приготовления хлебобулочных. Мучных и кондитерских изделий.		153	50	100	30	70	0	0	0	0	0	0	100	0	100
У.П.08.01.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	ДЗ	144	48	96	96	96	0	0	0	0	0	0	96	0	96
ПП.01-08	Приготовление блюд, закусок, напитков, мучных и кондитерских изделий.	ДЗ	240		240			0	0	0	0	0	0	240	0	240
Ф.К.00	Физическая культура	З	80	40	40			0	0	0	0	20	20	20	0	20
ГИА	Государственная итоговая аттестация				1 нед.									1 нед.		1 нед.
Всего			5035	1615	3420			564	840	1404	563	841	1404	612	0	612
						Дисциплин и МДК										
Консультаций на учебную группу по 100 часов Всего 250 часов Государственная (итоговая) аттестация Выпускная дипломная работа с----- по ----- () недель						Учебной практики		0	72	72	56	108	164	132	0	132
						Производственной практики		0	70	70	0	78	78	240	0	240
						Экзаменов		0	2	2	1	4	5	1	0	1
						Дифференцированных зачетов		0	6	6	3	18	21	2	0	2
						Зачётов		1	1	2	1	1	2	2	0	2