

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 |