

2. План учебного процесса

16675 Повар

(год начала подготовки 2022-2023 уч.год; 2023-2024 уч.год)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)			
			Максимальная	Самостоятельная	Обязательная		I курс		II курс	
					Всего занятий	в т.ч. Лабораторных и практических занятий	1 сем	2 сем.	3 сем.	4 сем.
1	2	3	4	5	6	7	9	10	11	12
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	8ДЗ	228	0	228	102	40	42	56	90
ОД.00	Общеразвивающие дисциплины	6ДЗ	160	0	160	72	0	42	28	90
ОД.01	Основы Российского законодательства	-, -, -ДЗ	16		16	6	0	0	0	16
ОД.02	Математика в профессии	-, ДЗ, -, -	42		42	20	0	42	0	0
ОД.03	Культура речи	-, -, -ДЗ	28		28	14	0	0	0	28
ОД.04	Этика и психология общения	-, -, -ДЗ	28		28	8	0	0	0	28
ОД.05	Основы информатизации	-, -, ДЗ, -	28		28	18	0	0	28	0
ОД.06	Основы экологических знаний	-, -, -ДЗ	18		18	6	0	0	0	18
АД.00	Адаптивные дисциплины	2ДЗ	68	0	68	30	40	0	28	0
АД.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ, -, -, -	40		40	16	40	0	0	0
АД.02	Здоровье и окружающая среда	-, -, ДЗ, -	28		28	14	0	0	28	0
ПП	Профессиональная подготовка	2Эк/2Э/10ДЗ	612	0	612	314	200	168	124	120
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	6ДЗ	234	0	234	86	104	72	30	28
ОП.01	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ, -, -, -	28		28	14	28	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ, -, -	52		52	26	0	52	0	0
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	-, ДЗ, -, -	60		60	16	40	20	0	0
ОП.04	Организация производства общественного питания	ДЗ, -, -, -	36		36	10	36	0	0	0
ОП.05	Основы экономики отрасли	-, -, -ДЗ	28		28	8	0	0	0	28
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	-, -, ДЗ, -	30		30	12	0	0	30	0
П.00	Профессиональный учебный цикл	2Эк/2Э/4ДЗ	378	0	378	228	96	96	94	92
ПМ.00	Профессиональные модули	2Эк/2Э/4ДЗ	258	0	258	110	66	66	64	62

ПМ.01	Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки	-,-Эк,-,-	132	0	132	52	66	66	0	0			
МДК.01.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Требуемых простой кулинарной обработки	-,-Э,-,-	132		132	52	66	66	0	0			
УП.01	Учебная практика	-,-ДЗ,-,-	600		600		270	330	0	0			
ПП.01	Производственная практика	-,-ДЗ,-,-	150		150		0	150	0	0			
ПМ.02	Приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,-,-Эк	126	0	126	58			64	62			
МДК.02.01	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-,-,-Э	126		126	58	0	0	64	62			
УП.02	Учебная практика	-,-,-ДЗ	600		600		0	0	330	270			
ПП.02	Производственная практика	-,-,-ДЗ	180		180		0	0	0	180			
ФК.00	Физическая культура	з,ДЗ,з,ДЗ	120		120	118	30	30	30	30			
ИА.00	Итоговая аттестация									1 нед.			
	Итоговая квалификационная работа									36			
	Всего	2Эк/2Э/18ДЗ	840	0	840	416	240	210	180	210			
Итоговая аттестация						Всего		дисциплин и МДК		6	5	5	7
Итоговая квалификационная работа		учебной практики						9	11	11	9		
Защита итоговой квалификационной работы с 22.06. по 28.06. (всего 1 неделя)		производственной практики						0	5	0	6		
		экзаменов						0	2	0	2		
		дифф. зачетов						3	5	3	7		
		зачетов						0	0	0	0		