

3. План учебного процесса ПКРС 19.01.17 "Повар,кондитер" 10 месяцев 2015-2016 год

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)		
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная		1 курс		3
					всего занятий	в т.ч. лаб и практ. занятий	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	6 сем.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	15
ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	0з/6дз/-э	363	121	242	121	196	46	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	54	18	36	18	36		
ОП. 02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	54	18	36	18	26	10	
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	99	33	66	33	66		
ОП. 04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	54	18	36	18	36		
ОП. 05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	48	16	32	16	32		
ОП.06	Основы бюджетной грамотности	-ДЗ	54	18	36	18		36	
П. 00	Профессиональный цикл	1з/5д/8э	1311	185	1126	185	324	730	
ПМ. 00	Профессиональные модули	-з/4д/8э	1311	185	1126	185	324	730	
ПМ. 01	Приготовление блюд из овощей и грибов	*	126	18	108	18	108		
МДК. 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	*	54	18	36	18	36		
УП. 01	Учебная практика		36		36		36		
ПП. 01	Производственная практика	*	36		36		36		
ПМ. 02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	*	126	18	108	18	36		
МДК. 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	*	54	18	36	18	36		
УП. 02	Учебная практика		36		36		36		
ПП. 02	Производственная практика	*	36		36		36		
ПМ. 03	Приготовление супов и соусов	Э(к)	126	18	108	18	108		
МДК. 03.01	Технология приготовления супов и соусов	*	54	18	36	18	36		
УП. 03	Учебная практика	*	36		36		36		
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	36		36		36		
ПМ. 04	Приготовление блюд из рыбы	*	126	18	108	18	72	36	
МДК. 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Э	54	18	36	18	36		
УП. 04	Учебная практика	Дз	36		36		36		
ПП. 04	Производственная практика	*	36		36			36	
ПМ. 05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	*	231	41	190	41		190	
МДК. 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	*	123	41	82	41		82	
УП. 05	Учебная практика	*	72		72			72	
ПП. 05	Производственная практика	*	36		36			36	

ПМ. 06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-,Э(к)	126	18	108	18		108	
МДК. 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-Э	54	18	36	18		36	
УП. 06	Учебная практика	-Э	36		36			36	
ПП. 06	Производственная практика	-ДЗ	36		36			36	
ПМ. 07	Приготовление сладких блюд и напитков	*	126	18	108	18		108	
МДК. 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	*	54	18	36	18		36	
УП. 07	Учебная практика	*	36		36			36	
ПП. 07	Производственная практика	*	36		36			36	
ПМ. 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-,Э(к)	324	36	288	36		288	
МДК. 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-Э	108	36	72	36		72	
УП. 08	Учебная практика	-Э	108		108			108	
ПП. 08	Производственная практика	-ДЗ	108		108			108	
ФК. 00	Физическая культура	З,ДЗ	72	36	36	34	20	16	
Всего:		1э/11д/8э	1746	342	1404	340	540	792	
ГИА	Государственная итоговая аттестация							1 нед.	нед.
Консультации :4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Государственная итоговая аттестация: Выполнение выпускной квалификационной работы.Защита выпускной квалификационной работы.					Всего	дисциплин и МДК	360	288	
						учебной практики	144	252	
						производств. практики	108	252	
						экзаменов	2	6	
						дифф. зачетов	6	4	
						зачетов	1		