

3. План учебного процесса ПКРС 19.01.17 "Повар, кондитер"(2015-2018 учебный 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 | | 2 курс | | 3 курс | |
| | | | | | всего занятий | в т.ч. лаб и практ. занятий | 1 сем. 17 нед. | 2 сем. 23 нед. | 3 сем. 16 нед. | 4 сем. 23 нед. | 5 сем. 17 нед. | 6 сем. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14 | 15 |
| 0. 00 | Общеобразовательный цикл | 2з/14дз/3э | 3078 | 1026 | 2052 | 781 | 459 | 519 | 358 | 486 | 158 | 72 |
| ОУД | Общеобразовательные учебные дисциплины | 2з/10д/3э | 2808 | 936 | 1872 | 710 | 459 | 426 | 358 | 413 | 144 | 72 |
| ОУД.01 | Русский язык и литература | -,-,-,Э | 427 | 142 | 285 | 38 | 51 | 69 | 80 | 85 | | |
| ОУД.02 | Иностранный язык | -,-,-,ДЗ | 257 | 86 | 171 | 168 | 34 | 23 | 32 | 82 | | |
| ОУД.03 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия. | -,-,-,Э | 342 | 114 | 228 | 76 | 51 | 32 | 64 | 81 | | |
| ОУД.04 | История | -,-,-,ДЗ | 257 | 86 | 171 | 57 | 34 | 46 | 32 | 59 | | |
| ОУД.05 | Физическая культура | -3,3,ДЗ | 256 | 85 | 171 | 168 | 51 | 69 | 51 | | | |
| ОУД.06 | Основы безопасности жизнедеятельности | -,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 12 | 34 | 38 | | | | |
| ОУД.07 | Информатика | -,ДЗ | 162 | 54 | 108 | 58 | 68 | 40 | | | | |
| ОУД.08 | Физика | -,ДЗ | 162 | 54 | 108 | 12 | 68 | 40 | | | | |
| ОУД.09 | Химия | -,-,Э | 257 | 86 | 171 | 28 | 68 | 46 | 57 | | | |
| ОУД.10 | Обществознание(вкл.экономику и право) | -,-,-,ДЗ | 256 | 85 | 171 | 40 | | 23 | 42 | 106 | | |
| ОУД.11 | Биология | -,-,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 18 | | | | | 72 | |
| ОУД.12 | География | -,-,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 25 | | | | | 72 | |
| ОУД.13 | Экология | -,-,-,-,-,ДЗ | 108 | 36 | 72 | 10 | | | | | | 72 |
| УД.п | Дополнительные | 0з/4дз/0э | 270 | 90 | 180 | 71 | | 93 | 0 | 73 | 14 | |
| УД.14 | Кубановедение | -,ДЗ | 86 | 29 | 57 | 10 | | 57 | | | | |
| УД.15 | Основы бюджетной грамотности | -,дз | 54 | 18 | 36 | 18 | | 36 | | | | |
| УД.16 | Основы предпринимательской деятельности | -,-,-,-,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 18 | | | | 22 | 14 | |
| УД.17 | Психология и этика | -,-,-,ДЗ | 76 | 25 | 51 | 25 | | | | 51 | | |
| | Выполнение индивидуального проекта | | 20 | 20 | | | | | | | | |
| ОП. 00 | Общепрофессиональный цикл | 0з/4дз/1-э | 309 | 103 | 206 | 103 | 57 | 81 | 32 | 36 | 0 | 0 |
| 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 | | 36 | | | | |
| ОП. 03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -Э | 99 | 33 | 66 | 33 | 21 | 45 | | | | |
| ОП. 04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | -,-,-,ДЗ | 54 | 18 | 36 | 18 | | | | 36 | | |
| ОП. 05 | Безопасность жизнедеятельности | -,-,ДЗ | 48 | 16 | 32 | 16 | | | 32 | | | |
| П. 00 | Профессиональный цикл | 2з/14дз/14э | 2085 | 203 | 1882 | 203 | 96 | 228 | 186 | 294 | 406 | 672 |
| ПМ. 00 | Профессиональные модули | 0з/13дз/14э | 2085 | 203 | 1882 | 203 | 96 | 228 | 186 | 294 | 406 | 672 |
| ПМ. 01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | -Э(к) | 198 | 18 | 180 | 18 | 96 | 84 | | | | |
| МДК. 01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 18 | 36 | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-------------------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|-----------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| УП. 01 | Учебная практика | -,-Э | 72 | 0 | 72 | | 60 | 12 | | | | | |
| ПП. 01 | Производственная практика | -,-ДЗ | 72 | 0 | 72 | | | 72 | | | | | |
| ПМ. 02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | -,-,-Э(к) | 234 | 18 | 216 | 18 | | 144 | 72 | | | | |
| МДК. 02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | -,-ДЗ | 54 | 18 | 36 | 18 | | 36 | | | | | |
| УП. 02 | Учебная практика | -,-Э | 108 | 0 | 108 | | | 108 | | | | | |
| ПП. 02 | Производственная практика | -,-,-ДЗ | 72 | 0 | 72 | | | | 72 | | | | |
| ПМ. 03 | Приготовление супов и соусов | -,-,-,-Э(к) | 252 | 24 | 228 | 24 | | | 114 | 114 | | | |
| МДК. 03.01 | Технология приготовления супов и соусов | -,-,-Э | 72 | 24 | 48 | 24 | | | 48 | | | | |
| УП. 03 | Учебная практика | * | 108 | 0 | 108 | | | | 66 | 42 | | | |
| ПП. 03 | Производственная практика | -,-,-,-ДЗ | 72 | 0 | 72 | | | | | 72 | | | |
| ПМ. 04 | Приготовление блюд из рыбы | -,-,-,-Э(к) | 198 | 18 | 180 | 18 | | | | 180 | | | |
| МДК. 04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | -,-,-,-ДЗ | 54 | 18 | 36 | 18 | | | | 36 | | | |
| УП. 04 | Учебная практика | * | 72 | 0 | 72 | | | | | 72 | | | |
| ПП. 04 | Производственная практика | -,-,-,-ДЗ | 72 | 0 | 72 | | | | | 72 | | | |
| ПМ. 05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | -,-,-,-,-Э(к) | 339 | 41 | 298 | 41 | | | | | 298 | | |
| МДК. 05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | -,-,-,-,-Э | 123 | 41 | 82 | 41 | | | | | 82 | | |
| УП. 05 | Учебная практика | -,-,-,-,-* | 108 | 0 | 108 | | | | | | 108 | | |
| ПП. 05 | Производственная практика | -,-,-,-,-ДЗ | 108 | 0 | 108 | | | | | | 108 | | |
| ПМ. 06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | -,-,-,-,-,-Э(к) | 198 | 18 | 180 | 18 | | | | 108 | 72 | | |
| МДК. 06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | -,-,-,-,-,-Э | 54 | 18 | 36 | 18 | | | | | 36 | | |
| УП. 06 | Учебная практика | -,-,-,-,-,-ДЗ | 72 | 0 | 72 | | | | | | 72 | | |
| ПП. 06 | Производственная практика | -,-,-,-,-,-ДЗ | 72 | 0 | 72 | | | | | | | 72 | |
| ПМ. 07 | Приготовление сладких блюд и напитков | -,-,-,-,-,-,-Э(к) | 162 | 18 | 144 | 18 | | | | | | 144 | |
| МДК. 07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | -,-,-,-,-,-,-ДЗ | 54 | 18 | 36 | 18 | | | | | | 36 | |
| УП. 07 | Учебная практика | * | 72 | 0 | 72 | | | | | | | 72 | |
| ПП. 07 | Производственная практика | -,-,-,-,-,-,-ДЗ | 36 | 0 | 36 | | | | | | | 36 | |
| ПМ. 08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | -,-,-,-,-,-,-,-Э(к) | 504 | 48 | 456 | 48 | | | | | | 456 | |
| МДК. 08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | -,-,-,-,-,-,-,-Э | 144 | 48 | 96 | 48 | | | | | | 96 | |
| УП. 08 | Учебная практика | * | 144 | 0 | 144 | | | | | | | 144 | |
| ПП. 08 | Производственная практика | -,-,-,-,-,-,-,-ДЗ | 216 | 0 | 216 | | | | | | | 216 | |
| ФК. 00 | Физическая культура | -,-,-,-,-,-,-,-,-3,3,ДЗ | 72 | 36 | 36 | 34 | | | | 12 | 12 | 12 | |
| Всего: | | | 4з/32дз/18Э | 5544 | 1368 | 4176 | 1121 | 612 | 828 | 576 | 828 | 576 | 756 |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | 1 нед. |
| Индивидуальный проект выполняется обучающимися самостоятельно. Консультации :4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Государственная итоговая аттестация: -2 недели. Выполнение выпускной квалификационной работы. Защита выпускной квалификационной работы | | | | | | Всего | дисциплин и МДК | 552 | 636 | 438 | 570 | 288 | 216 |
| | | | | | | | учебной практики | 60 | 120 | 66 | 114 | 180 | 216 |
| | | | | | | | производств. практики | | 72 | 72 | 144 | 108 | 324 |
| | | | | | | | экзаменов | | 4 | 3 | 4 | 3 | 4 |
| | | | | | | | дифф. зачетов | 2 | 8 | 2 | 8 | 5 | 5 |
| | | | | | | | зачетов | 1 | 1 | | 1 | 1 | |