2.2 План учебного процесса (программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК. Практик	Формы промежуточной аттеста ции	объем образовательной программы в академических часах									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				Работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				Занятия по дисциплинам и МДК															
					в т.ч. по УД и МДК														
			всего	Всего учебных занятий	теоретическое обучение	лаб.и практ.занятий	курсовых работ (проектов)	по практике производственной и учебной	консультации	промежуточная аттестация	самостоятельная работа	1 сем. 16 недель ТО	2 сем. 23 недели ТО	3 сем. 16 недель (12-ТО, 2-УП,2-ПП)	4 сем. 24 нед. (20н.ТО, 3н-.УП,1-ПП)	5 сем. 16 недель(14н.-ТО,2н.-УП)	6 сем. 24 недель, (14н.ТО, 3н.-УП, 7н ПП))	7 сем. 17 нед.(14н ТО, 3н УП)	8 сем. 13 недель(10 н.-ТО, 3н.-ПП)
	Всего с 1 курсом	**2з/ 32дз/ 19э**	**5940**	**4428**	**1682**	**2318**	**16**	**936**		**142**	**62**	**576**	**828**	**432**	**720**	**504**	**504**	**504**	**360**
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**	**- /10дз/ 4э**	**1476**	**1404**	**572**	**796**	**16**	**0**	**0**	**36**	**36**	**576**	**828**						
ОБД.01	Русский язык	**-, Э**	102	78	25	53				12	12	32	46						
	Литература	**-, ДЗ,**	117	117	56	61						48	69						
ОБД.02	Иностранный язык	**-, ДЗ,**	117	117	0	117						48	69						
ОБД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	**-, Э**	258	234	102	132				12	12	93	141						
ОБД.04	История	**- , ДЗ**	117	117	67	50						48	69						
ОБД.05	Физическая культура	**З, З**	117	117	4	113						48	69						
ОБД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	**- , ДЗ**	70	70	40	30						32	38						
	Астрономия	**ДЗ**	36	36	16	20							36						
	По выбору																		
ОБД.07	Информатика	**- , ДЗ**	100	100	50	50						48	52						
ОБД.08	Обществознание	**Э, Э**	102	78	48	30				12	12	32	46						
ОБД.09	Экономика	**- , ДЗ**	72	72	52	20						32	40						
ОБД.10	Право		74	74	42	32						32	42						
ОБД.11	Естествознание	**ДЗ**	89	89	69	20						51	38						
ОБД.12	География	**ДЗ**	36	36	0	0							36						
	Дополнительные																		
ОБД.13	Башкирский язык	**- , ДЗ**	69	69	1	68						32	37						
П.00	**Профессиональный цикл**	**2з/ 22дз/ 15э**	**4464**	**3024**	**1110**	**1522**	**16**	**972**	**0**	**92**	**18**	**0**	**0**	**432**	**720**	**504**	**504**	**504**	**360**
ОГСЭ.00	**Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины**	**4дз**	**529**	**528**	**152**	**376**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**96**	**176**	**104**	**56**	**56**	**40**
ОГСЭ.01	Основы философии	**ДЗ**	49	48	40	8					1					48			
ОГСЭ.02	История	**ДЗ**	48	48	40	8									48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиогальной	**-, -,З,З,ДЗ**	168	168	4	164								24	40	28	28	28	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	**З,З,З,З,З,ДЗ**	168	168	4	164								24	40	28	28	28	20
ОГСЭ.05	Психология общения	**ДЗ**	48	48	40	8								24	24				
ОГСЭ.06	Русский язык и культура	**ДЗ**	48	48	24	24								24	24				

ЕН.00	**Математические и естественнонаучные**	**-/ 2дз/ 1э**	**224**	**216**	**100**	**116**	**0**	**0**	**0**	**6**	**2**	**0**	**0**	**60**	**40**	**28**	**88**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	**-,ДЗ**	145	144	80	64					1			24	40	28	52		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	**-,ДЗ**	36	36	12	24											36		
ЕН.03	Математика	**Э**	43	36	8	28				6	1			36					
П.00	**Профессиональный цикл**																		
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**-/ 9дз/ 3э**	**613**	**592**	**254**	**338**	**0**	**0**	**0**	**18**	**3**	**0**	**0**	**124**	**190**	**166**	**112**	**0**	**0**
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	**ДЗ, Э**	85	78	30	48				6	1			48	30				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	**Э, ДЗ**	85	78	36	42				6	1			38	40				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	**ДЗ**	78	78	36	42								38	40				
ОП.04	Организация обслуживания	**Э, ДЗ**	69	62	20	42				6	1				40	22			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	**ДЗ**	96	96	36	42									40	56			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	**ДЗ**	32	32	24	8											32		
ОП.07	Информационные технологии в	**ДЗ**	68	68	6	62										28	40		
ОП.08	Охрана труда	**ДЗ**	32	32	28	4										32			
ОП.09	Безопасность	**ДЗ**	68	68	20	48										28	40		
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/ 8дз/ 10э**	**3098**	**1688**	**604**	**692**	**16**	**972**	**0**	**68**	**12**	**0**	**0**	**152**	**314**	**206**	**248**	**448**	**320**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,**	**- /дз/ 2э**	**437**	**208**	**108**	**108**	**0**	**216**	**0**	**12**	**1**	**0**	**0**	**152**	**56**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**Э**	95	88	44	44				6				88		0	0		
МДК 01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**ДЗ, Э**	128	120	64	64				6	1			64	56		0		
УП.01	Учебная практика		108					108						72	36				
ПП.01	Производственная практика		108					108						72	36				

ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**-/ 1дз/ 2э**	**326**	**204**	**102**	**86**	**16**	**108**	**0**	**12**	**2**	**0**	**0**	**0**	**204**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	131	124	62	62				6	1				124	0	0	0	0
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ДЗ,Э	87	80	40	24	16			6	1				80	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика		72					72							72				
ПП.02	Производственная практика		36	36				36							36				
ЭМ.02	Экзамен по модулю	**ЭМ**								12									
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных**	**-/2дз/ 2э**	**444**	**322**	**130**	**192**	**0**	**108**	**0**	**12**	**2**	**0**	**0**	**0**	**54**	**120**	**28**	**70**	**50**
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ДЗ, Э	107	100	30	70				6	1				54	46			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	ДЗ, Э	229	222	100	122				6	1					74	28	70	50
УП.03	Учебная практика		36					36									36		
ПП.03	Производственная практика		72					72									36		36

ЭМ.03	Экзамен по модулю	**ЭМ**								12									
ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных**	**-/ 2дз/ 2э**	**612**	**382**	**116**	**266**	**0**	**216**	**0**	**12**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**28**	**114**	**140**	**100**
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ, Э,Э	201	188	58	130				12	1				0	28	40	70	50
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	ДЗ	195	194	58	136					1				0	0	74	70	50
УП.04	Учебная практика		72	72				72									36	36	
ПП.04	Производственная практика		144					144									72		72
ЭМ.04	Экзамен по модулю									12									
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		**438**	**352**	**208**	**144**		**72**		**12**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**28**	**64**	**140**	**120**
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Э, ДЗ, Э**	199	186	118	68				12	1				0	28	28	70	60
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**ДЗ**	167	166	90	76					1				0	0	36	70	60

УП.05	Учебная практика		36					36										36	
ПП.05	Производственная практика		36					36									36		
ЭМ.05	Экзамен по модулю									12									
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**		**227**	**148**	**100**	**46**		**72**		**6**	**1**					**0**	**0**	**98**	**50**
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**ДЗ, Э**	155	148	100	46				6	1					0	0	98	50
УП.06	Учебная практика		36					36										36	
ПП.06	Производственная практика		36					36											36
ЭМ.06	Экзамен по модулю									6									
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)**		**254**	**72**	**4**	**70**	**0**	**180**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**30**	**42**	**0**	**0**
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии Повар	Э	30	30	2	30				1						30			
МДК 07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер	Э	42	42	2	40				1							42		
УП.07	Учебная практика		108					108								72	36		
ПП.07	Производственная практика		72					72									72		
ЭМ.07	Экзамен по модулю		8							8									
	Вариативная часть циклов ОПОП (определяется образовательным учреждением)		1296																
	Всего часов обучения по циклам ОПОП																		
УП.00	Учебная практика	**25 нед**	936	936															
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)																		
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	**4 нед.**	144	144															
ПА.00	Промежуточная аттестация	**7 нед.**																	
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	**6 нед.**	216	216															

ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	**4 нед.**		144															
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	**2 нед.**		72															
			4464																
			5940																
	итого:	**2з/ 32дз/ 19э**	**5940**	**4428**	**1300**	**1938**	**16**	**936**	**0**	**142**	**62**	**576**	**828**	**432**	**720**	**504**	**504**	**504**	**360**

Государственная (итоговая) аттестация	**всего**	Изучаемых дисциплин и МДК	**46**		**13**	**15**	**9**	**11**	**9**	**7**	**2**	**2**
Дипломный проект (работа) с включением в процедуру защиты демонстрационный экзамен		учебной практики	**468**	**13**			**72**	**108**	**72**	**108**	**108**	
		произв.практики	**468**	**13**			**72**	**36**		**252**		**108**
Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)		преддип. практики	**144**	**4**								**144**
		экзаменов	**19**			**4**	**2**	**2**	**2**	**3**	**3**	**3**
Защита дипломного проекта (работы) с **15 июня** по **28 июня** (всего 1н-ДЭ, 1н.-защита ДП).)		диф.зачетов	**32**		**1**	**9**	**2**	**8**	**1**	**4**	**4**	**3**
		зачетов							**1**	**1**		
Практикоориентированность	**65,0**				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	

		1	2	3	4	5	6	7	8
4428		16	23	12	20	14	14	14	10
1404		16	23	12	20	14	14	14	10
		2	2						
		3	3						
		3	3						
		6	6						
		3	3						
		3	3						
		2	1,6						
		0	1,6						
		2	2						
		4	2						
		2	1,8						
		2	1,8						
		2	1,6						
		0	1,6						
		0	1,6						
		2	1,6						
3024		36	36						
528									
48				0	0	2			
48				0	2				
168				2	2	2	2	2	2
168				2	2	2	2	2	2
48				2	2	0	0	0	
48				2	2	0	0	0	0

216			2	2				
144			2	2	2	7,5		0
36						2,6		
36			3	0	0	0		0
0			**0**	**0**	**0**	**0**		**0**
592								
78			3	1,4	0	0		0
78			2,4	1,9	0	0		0
78			2,4	1,9	0	0		0
62			0	1,9	1,4	0		0
96			0	1,9	3,5	0		0
32			0	0	0	1,6		0
68			0	0	1,8	2		0
32			0	0	2	0		0
68			0	0	1,8	2		0
1688								
208								
88			5,5	0	0	0		0
120			4	2,7	0	0		0
108			4,5		0	0		0
108			4,5	1,7	0	0		0

204								
124								
80			0	3,8	0	0		0
72				3,4	0			0
0				0	0	0		0
322								
100			0	2,6	2,9	0		0
222				0				
72				0	0	1,8		0

0				0	0	0		0
382								
194			0	0	0	3,7	5,7	
72			41	37	21	25	9,7	
144			41	37	19	25	9,7	