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. (19н.ТО, 3н-.УП,1-ПП)	5 сем. 16 недель(12н.-ТО,2н.-УП,2-ПП)	6 сем. 23 недель, (15н.ТО, 3н.-УП, 5н ПП))	7 сем. 17 нед.(17н ТО)	8 сем. 13 недель(7н.-ТО,3-УП, 3н.-ПП)
	Всего с 1 курсом	**2з/ 32дз/ 19э**	**5940**	**4716**	**1813**	**2497**	**46**	**936**		**140**	**148**	**576**	**828**	**432**	**684**	**432**	**540**	**612**	**252**
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**	**- /10дз/ 4э**	**1476**	**1404**	**605**	**799**		**0**	**0**	**30**	**41**	**576**	**828**						
УУД.01	Русский язык	**-, Э**	90	78	25	53				6	6	32	46						
УУД.02	Литература	**-, ДЗ,**	118	117	56	61					1	48	69						
УУД.03	Иностранный язык	**-, ДЗ,**	118	117	0	117					1	48	69						
УУД.04	Математика	**-, Э**	258	234	102	132				12	12	93	141						
УУД.05	История	**- , ДЗ**	118	117	67	50					1	48	69						
УУД.06	Физическая культура	**З, З**	118	117	4	113					1	48	69						
УУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	**- , ДЗ**	71	70	40	30					1	32	38						
УУД.08	Астрономия	**ДЗ**	37	36	16	20					1		36						
	По выбору																		
УУД.09	Информатика	**- , ДЗ**	101	100	50	50					1	48	52						
УУД.10	Обществознание	**Э, Э**	90	78	48	30				6	6	32	46						
УУД.11	Экономика	**- , ДЗ**	84	72	52	20				6	6	32	40						
УУД.12	Право		75	74	42	32					1	32	42						
УУД.13	Естествознание	**ДЗ**	90	89	69	20					1	51	38						
УУД.14	География	**ДЗ**	37	36	16	20					1		36						
УУД.15	родной язык и родная литература		38	37	18	19					1		37						
	Дополнительные																		
ууд.16	Башкирский язык	**- , ДЗ**	33	32	0	32					1	32							
П.00	**Профессиональный цикл**		**4464**	**3312**	**1202**	**1704**	**46**	**936**	**0**	**116**	**112**	**0**	**0**	**432**	**684**	**432**	**540**	**612**	**252**
ОГСЭ.00	**Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины**	**4дз**	**521**	**517**	**152**	**365**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**0**	**0**	**48**	**217**	**96**	**60**	**56**	**40**
ОГСЭ.01	Основы философии		50	48	40	8					2					48			
ОГСЭ.02	История		48	48	40	8									48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	**-, -,З,З,ДЗ**	164	164	4	160								24	38	24	30	28	20
ОГСЭ.04	Физическая культура	**З,З,З,З,З,ДЗ**	164	164	4	160								24	38	24	30	28	20
ОГСЭ.05	Психология общения	**ДЗ**	45	45	40	5									45				
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	**ДЗ**	50	48	24	24					2				48				
ЕН.00	**Математические и естественнонаучные дисциплины**	**-/ 2дз/ 1э**	**246**	**232**	**132**	**100**	**0**	**0**	**0**	**12**	**2**	**0**	**0**	**60**	**50**	**26**	**96**	**0**	**0**

ЕН.01	Химия		155	148	80	36				6	1			24	38	26	60		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		36	36	12	24											36		
ЕН.03	Математика	Э	55	48	8	40				6	1			36	12				
П.00	**Профессиональный цикл**																		
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**	**-/ 9дз/ 3э**	**687**	**667**	**290**	**377**	**0**	**0**	**0**	**18**	**2**	**0**	**0**	**122**	**192**	**140**	**129**	**84**	**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**	86	86	44	42								38	48				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	**ДЗ**	81	74	36	38				6	1			36	38				
ОП.04	Организация обслуживания	**Э, ДЗ**	60	60	24	36				ДЗ					38	22			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	**ДЗ**	100	94	46	48				6					38	56			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	**ДЗ**	36	36	24	12											36		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	**ДЗ**	51	51	6	45													
ОП.08	Охрана труда	**ДЗ**	36	36	18	18										36			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	**ДЗ**	68	68	20	48										26	42		
ОП.10	основы финансовой грамотности		48	48	24	24												48	
ОП.10	Культура питания народов		36	36	18	18												36	
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**-/ 8дз/ 10э**	**2650**	**1536**	**628**	**862**	**46**	**936**	**0**	**86**	**112**	**0**	**0**	**202**	**225**	**170**	**255**	**472**	**212**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**- /4дз/ 4э**	**200**	**96**	**48**	**48**	**0**	**72**	**0**	**12**	**20**	**0**	**0**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**Э**	64	48	24	24				6	10			48		0	0		
МДК 01.02	Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**ДЗ, Э**	64	48	24	24				6	10			48			0		
УП.01	Учебная практика		36					36						36					
ПП.01	Производственная практика		36					36						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**	**621**	**335**	**159**	**160**	**16**	**252**	**0**	**12**	**22**	**0**	**0**	**0**	**0**	**98**	**135**	**102**	**0**
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	153	135	67	68				6	12					24	60	51	0
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	216	200	92	92	16			6	10					74	75	51	0
УП.02	Учебная практика		108					108								36	36		36
ПП.02	Производственная практика		144					144								72	72		
ЭМ.02	Экзамен по модулю	**ЭМ**																	
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и**	**-/ 1дз/ 2э**	**502**	**226**	**112**	**114**	**0**	**252**	**0**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**72**	**120**	**34**	**0**
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ, Э	81	69	34	35				6	6					24	45		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ, Э	169	157	78	79				6	6					48	75	34	
УП.03	Учебная практика		144					144								36	72		36
ПП.03	Производственная практика		108					108									108		
ЭМ.03	Экзамен по модулю	**ЭМ**																	

ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**-/ 2дз/ 2э**	**172**	**76**	**36**	**40**	**0**	**72**	**0**	**12**	**12**	**0**	**0**	**40**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ, Э,Э	50	38	18	20				6	6			20	18				
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	50	38	18	20				6	6			20	18				
УП.04	Учебная практика		36					36							36				
ПП.04	Производственная практика		36					36							36				
ЭМ.04	Экзамен по модулю																		
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**		**500**	**354**	**176**	**178**		**108**		**18**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**234**	**120**
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Э, ДЗ, Э**	214	192	96	96				12	10				0			132	60
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**ДЗ**	178	162	80	82				6	10				0			102	60
УП.05	Учебная практика		36					36											36
ПП.05	Производственная практика		72					72											72
ЭМ.05	Экзамен по модулю																		

ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**		**248**	**194**	**97**	**67**	**30**	**36**		**6**	**12**					**0**	**0**	**102**	**92**
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	**ДЗ, Э**	212	194	97	67	30			6	12					0	0	102	92
УП.06	Учебная практика																		
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)**		**407**	**255**	**0**	**255**	**0**	**144**	**0**	**14**	**0**	**0**	**0**	**66**	**189**	**0**		**0**	**0**
МДК 07.01	Выполнение работ по профессии Повар	Э	175	171						4				33	138				
МДК 07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер	Э	88	84						4				33	51				
УП.07	Учебная практика		72					72						36	36				
ПП.07	Производственная практика		72					72						36	36				
ЭМ.07	Экзамен по модулю									8									
	Вариативная часть циклов ОПОП (определяется образовательным учреждением)		1296																
	Всего часов обучения по циклам ОПОП																		
УП.00	Учебная практика	**25 нед**																	
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**								
Государственная (итоговая) аттестация					Изучаемых дисциплин и МДК			**46**				**13**	**15**	**9**	**11**	**9**	**7**	**2**	**2**

Дипломный проект (работа) с включением в процедуру защиты демонстрационный экзамен	**всего**	учебной практики	**468**	**13**			**72**	**108**	**72**	**108**	**108**	
		произв.практики	**360**	**10**			**72**	**36**		**252**		**0**
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	**76,0**				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	

		1	2	3	4	5	6	7	8
4356		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						
2952		36	36						
517									
48				0	0	2			
48				0	2				
164				2	2	2	2	2	2
164				2	2	2	2	2	2
45				2	2	0	0	0	
48				2	2	0	0	0	0
232				2	2				

148			2	2	2	7,5		0
36						2,6		
48			3	0,6	0	0		0
0			**0**	**0**	**0**	**0**		**0**
667								
78			3	1,4	0	0		0
86			2,4	2,3	0	0		0
74			2,3	1,8	0	0		0
60			0	1,8	1,4	0		0
94			0	1,8	3,5	0		0
36			0	0	0	1,8		0
51			0	0	0	2,6		0
36			0	0	2,3	0		0
68								
			0	0	0	0		2,8
1536								
96								
48			3	0	0	0		0
48			3	0	0	0		0
36			2,3		0	0		0
36			2,3	0	0	0		0

335								
135								
200			0	0	4,6	3,8		3,9
108				0	2,3			0
144								
0				0	0	0		0
226								
69			0	0	1,5	2,3		0
157				0				
144								
108				0	0	5,4		0
0				0	0	0		0

76								
38								
38			1,3	0,9	0	0	0	
36			34	25	24	30	4	
36			34	25	22	30	4	