

**План учебного процесса профессии 43.01.01 → Повар. Кондитер →
на базе основного общего образования 2024-2027г.
ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ 2г.10г.**

индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	период промежуточной аттестации	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся									Распределение обязательной аудиторной нагрузки								
				Максимальная нагрузка	самостоятельная работа	вариатив	Обязательная аудиторная			консультации	промежуточная аттестация	1 курс			2 курс			3 курс			
							всего занятий во взаимодействии с преподавателем	в т.ч.				самостоятельная работа	1 семестр 17 недель	2 семестр 24 недели	самостоятельная работа	3 семестр 17 недель	4 семестр 24 недели	самостоятельная работа	5 семестр 17 недель	6 семестр 24 недели	
								теорет. обучение	практическое обучение												лабораторные занятия/индивидуальный проект
	Общеобразовательный цикл		0/9/4	1476	0	0	1476	792	602	32	8	42	0	368	520	0	274	314	0	0	0
ООД.01	Общие образовательные дисциплины		0/9/4	1476	0	0	1476	792	602	32	8	42	0	368	520	0	274	314	0	0	0
ООД.01.01.	Русский язык	1	Э	72			72	44	20		2	6		72							
ООД.01.02.	Литература	2	ДЗ	108			108	64	42			2		40	68						
ООД.01.03.	История	4	ДЗ	136			136	102	32			2					72	64			
ООД.01.04.	Обществознание	2	ДЗ	72			72	48	22			2		36	36						
ООД.01.05.	География	2	ДЗ	72			72	38	32			2			72						
ООД.01.06.	Иностранный язык	2	Э	144			144	86	50		2	6		70	74						
ООД.01.07.	Математика	3	Э	232			232	108	116		2	6		80	108		44				
ООД.01.08.	Информатика	4	ДЗ	144			144	80	62			2			52		34	58			
ООД.01.09.	Физическая культура	1\2	З/ДЗ	72			72	8	62			2		30	42						
ООД.01.10.	Основы безопасности жизнедеятельности	4	ДЗ	68			68	38	28			2						68			
ООД.01.11.	Физика	2	ДЗ	108			108	64	42			2		40	68						
ООД.01.12.	Химия	4	Э	144			144	64	72		2	6					88	56			

[illegible]

ПМ.02.	Приготовление оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		1/-/2	556	0	0	556	36	68	444	2	6	0	68	128	0	108	252	0	0	0
МДК 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	Э	32			32	16	16					32							
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			128			128	20	52	48	2	6		36	92						
УП ПМ 02.	Учебная практика	4	З	144			144			144							108	36			
ПП. ПМ 02.	Производственная практика			252			252			252					36			216			
	Демонстрационный экзамен																				
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		1/-/2	380	0	0	380	34	54	284	2	6	0	0	0	0	32	76	0	92	180
МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	5	Э	32			32	16	16								32				
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			96			96	18	38	32	2	6						40		56	
УП ПМ 03.	Учебная практика	6	З	72			72			72											72
ПП. ПМ 03.	Производственная практика			180			180			180								36		36	108
	Демонстрационный экзамен																				
ПМ.04.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		1/-/2	240	0	0	240	26	40	168	2	4	0	0	0	0	0	204	0	36	0

МДК 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	4	Э	32			32	16	16									32			
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.			64			64	10	24		24	2	4						64		
УП ПМ 04.	Учебная практика	5	3	72			72			72								72			
ПП. ПМ 04.	Производственная практика			72			72												36		36
	Демонстрационный экзамен	5	Э																		
ПМ.05.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		1/-/2																		
				592	0	0	592	36	48	500	2	6	0	0	0	0	0	0	0	160	432
МДК 05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	Э	32			32	14	18											32	
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.			128			128	22	30		68	2	6								56
УП ПМ 05.	Учебная практика	6	3	216			216			216											216
ПП. ПМ 05.	Производственная практика			216			216				216										72
	Демонстрационный экзамен	6	Э																		
				652																	
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок		7/2/7	252	0	252	252	69	146	24	4	9	0	36	108	0	36	0	0	36	36
ОП.10.	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.	3	ДЗ	36		36	36	10	25			1					36				
ОП.11.	Деловая культура и антикоррупционное поведение	5	З	36		36	36	10	25			1								36	

[illegible]

	Государственная итоговая аттестация			36	0	652	4500	1169	1259	1832	32	136	0	612	864	0	612	864	0	612	864
Государственная итоговая аттестация-1 неделя (36 часов) в виде демонстрационного экзамена. Промежуточная аттестация заложена в учебных дисциплинах, учебных предметах, мдк и часах практики и проводится рассредоточено по завершению дисциплины, мдк или ПМ. Количество зачетов и экзаменов указано без физической культуры. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" предусматривает 26 часов для юношей-изучение основ военной службы, для девушек изучение основ медицинских знаний. ОП.12. предусматривает изучение студентами без инвалидности дисциплины "Психологию профессиональной деятельности", а для студентов с инвалидностью дисциплины "Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью" и "Формирование трудовой успешности". Квалификационный экзамен (в виде демонстрационного экзамена) по профессиональным модулям проводится в рамках часов, отведенных на производственную практику. На вариативную часть использовано 2160ч и 184ч. за счет перераспределения часовой нагрузки.							Всего	дисциплин и МДК													
								учебной практики			576				108	108		0	288		
								производственной практики			1044		72		72	288		252	360		
								Экзаменов (в т.ч. квалификационных)			19	3	5		1	3		3	4		
								Дифф.зачётов			15	0	4		3	5		2	1		
								Зачётов			12	1	2		1	1		2	5		

Заместитель
директора по
УР Субботина И.Н.

Заместитель
директора по
УМР Шаманаева И.С.

Заместитель
директора по
УПР Королев А.П.

Распределение консультаций по годам обучения

предмет	всего по плану	1курс	2курс	3курс	4 курс	итог
Общеобразовательный цикл	200	66	62	72	0	200
Общие учебные предметы	110	42	48	20	0	110
Русский язык	12	12				12
Литература	8	4	4			8
Иностранный язык	10	5	5			10
Математика	48	15	33			48
История	14		0	14		14
Физическая культура	12	6	6			12
Основы безопасности жизнедеятельности	4			4		4
Астрономия	2			2		2
Учебные предметы по выбору	50	24	0	26	0	50
Родная литература	2			2		2
Химия	24	24				24
Биология	24		0	24		24
Дополнительные учебные предметы	40	0	14	26	0	40
Информационно-коммуникационные технологии	40		14	26		40
Обязательная часть циклов ОПОП (с ГИА)	200	34	38	28	100	200
Общепрофессиональные дисциплины	152	24	22	22	84	152
Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.	8	8				8
Основы товароведения продовольственных товаров.	10	10				10
Техническое оснащение и организация рабочего места.	6	6				6
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	20		20			20
Безопасность жизнедеятельности.	2				2	2
Основы калькуляции и учета.	6				6	6
Иностранный язык в профессиональной деятельности.	42			4	38	42
Физическая культура.	16			8	8	16
Охрана труда.	6			6		6
Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.	6				6	6
Деловая культура и антикоррупционное поведение	2		2			2
Психология профессиональной деятельности.	4			4		4
Кухня народов России.	10			0	10	10
Кухня народов мира.	8				8	8
Рисование и лепка	2				2	2
Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	4				4	4
Профессиональный цикл	48	10	16	6	16	48
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов.	2	2				2
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	6	6				6
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	2				2
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	8	0	8			8
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2		2			2
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	6		6			6
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2			2		2
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	4			4		4
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	4				4	4
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	10				10	10
Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	2				2	2
итого консультаций в год	200	100	100	100	100	400