

2.2 План учебного процесса

(программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК., практик	Формы промежуточной аттестации								Объем образовательной программы в академических часах										Распределение нагрузки								
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	Всего	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем										1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
											Всего во взаимодействии с преподавателем	по УД и МДК				Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	самостоятельная работа	1 сем. 17 недель ТО	2 сем. 24 недели ТО	3 сем. 16 недель ТО	4 сем. 23 недели (18н. ТО, 2н. УП, 3н. ПП)	5 сем. 16 недель ТО	6 сем. 23 нед. (8н. ТО, 8н. УП, 7 н. ПП)	7 сем. 16 нед. (8н. ТО, 8 н. УП)	8 сем. 22 нед. (1н. УП, 21н. ПП)	
												Всего занятий	Теоретиче-ские занятия	В Т.Ч. обучение лаб и прак. зане-тий														
	Всего	-13/27з/ 14э								5904	5904	3852	1850	2002	1800	0	180	96	612	864	576	828	576	828	576	792		
СО.00	Среднее общее образование	1к/р/ - / 10дз/ 3э								2088	2088	2052	996	1056	0	0	36	0	612	864	576	0	0	0	0	0		
БД.00	Базовые дисциплины	-/ / 9дз/ 1э								1642	1642	1630	722	908	0	0	12	0	476	706	448	0	0	0	0	0		
БД.01	Русский язык		э						190	190	178	88	90				12		34	48	96							
БД.02	Литература		дз						170	170	170	84	86						34	72	64							
БД.03	История		дз						204	204	204	118	86						68	72	64							
БД.04	Обществознание		дз						82	82	82	44	38						34	48								
БД.05	География		дз						34	34	34	18	16							34								
БД.06	Иностранный язык		дз						155	155	155	6	149						51	72	32							
БД.07	Математика		дз						301	301	301	152	149						85	120	96							
БД.08	Информатика		дз						204	204	204	64	140						68	72	64							
БД.09	Физическая культура		з						114	114	114	6	108						34	48	32							
БД.10	ОБЖ		дз						82	82	82	62	20						34	48								
БД.11	Физика		дз						106	106	106	80	26						34	72								
ПД.00	Профильные дисциплины	- / - / 2э								300	300	276	212	64	0	0	24	0	102	78	96	0	0	0	0	0		
ПД.01	Химия		э						192	192	180	140	40				12		68	48	64							
ПД.02	Биология		э						108	108	96	72	24				12		34	30	32							
ПОО.00	Предлагаемы ОО	-1к/р/ 1дз/ -								146	146	146	62	84	0	0	0	0	34	80	32	0	0	0	0	0		
ПОО.01	Башкирский язык		к/р						114	114	114	54	60						34	48	32							
ПОО.02	Основы проектной деятельности		дз						32	32	32	8	24							32								
Профессиональная подготовка		- /19з/ 11э								3816	3816	1800	854	946	1800	0	144	96	0	0	0	828	576	828	576	792		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	- /9 з/ -								662	662	662	258	404	0	0	0	20	0	0	0	342	160	72	88	0		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		дз						36	36	36	16	20				2				36							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		дз						54	54	54	28	26				2				54							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			дз					48	48	48	28	20				2					48						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности					дз			56	56	56	26	30				2							56				

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						э		108	108	96	62	34				12	8				32	32	32						
УП.03	Учебная практика						дз		180	180													144	36						
ПП.03	Производственная практика						дз		180	180															180					
ЭМ.03	Экзамен по модулю						эм		12	12							12													
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							- / 3дз / 2э	448	448	136	68	68	288	0	24	8	0	0	0	0	64	32	148	180					
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков						дз		32	32	32	16	16				2					32								
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков						э		116	116	104	52	52			12	6					32	32	40						
УП.04	Учебная практика						дз		108	108														108						
ПП.04	Производственная практика						дз		180	180															180					
ЭМ.04	Экзамен по модулю						эм		12	12							12													
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента							- / 2дз / 3э	956	956	344	176	168	576	0	36	26	0	0	0	0	160	56	272	432					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий						э		76	76	64	36	28			12	6					64								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий						э		292	292	280	140	140			12	20					96	56	128						
УП.05	Учебная практика						дз		180	180														144	36					
ПП.05	Производственная практика						дз		396	396															396					
ЭМ.05	Экзамен по модулю						эм		12	12							12													
ГИА	Государственная итоговая аттестация								72	72															2					
Всего									5904	5904	3852	1850	2002	1800	0	180	96	612	864	576	828	576	828	576	792					
Государственная (итоговая) аттестация:																														
выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с 15 июня по 28 июня (2 недели)																														
									всего	Дисциплин и МДК		34										12	12	10	13	9	7	5	0	
										учебной практики		684	19 н										0	0	0	72	0	288	288	36
										производств. практики		1116	31 н										0	0	0	108	0	252	0	756
										экзаменов		14													3	2	1	2	3	3
									диф.зачетов		27													3	5	5	3	3	4	4
Практикоориентированность									76,28												1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			