

**План учебного процесса**

**16675 « ПОВАР»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | **Формы промежуточной**  **аттестации** | Учебная нагрузка  обучающихся (час.) | | | | | | | | |
| **Максимальная** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** | | | 1 курс | | 2 курс | |
| **Всего занятий** | **в т.ч.** | | 1 сем | 2 сем | 3 сем | 4 сем |
| **лаб. и практ.**  **занятий. Семинары** | **курсовых работ (проектов)** | 17 нед | 21 нед | 17нед | 9  нед |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **8** | **9** | **12** | **13** | **14** | **15** |
| **ОДБ** | **Общеобразовательные дисциплины базовые** |  | **566** | **0** | **566** | **0** | **0** | **136** | **180** | **170** | **80** |
| ОДБ.01 | История родного края |  | 61 | 0 | 61 | 0 | 0 | 17 | 20 | 17 | 7 |
| ОДБ.02 | Основы правоведения |  | 30 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 17 | 13 |
| ОДБ.03 | Физическая культура |  | 256 | 0 | 256 | 0 | 0 | 68 | 80 | 68 | 40 |
| ОДБ.04 | ОБЖ |  | 61 | 0 | 61 | 0 | 0 | 17 | 20 | 17 | 7 |
| ОДБ.05 | Этика и культура общения |  | 67 | 0 | 67 | 0 | 0 | 17 | 20 | 17 | 13 |
| ОДБ.06 | Основы экологии |  | 34 | 0 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 0 |
| ОДБ.07 | Математика |  | 57 | 0 | 57 | 0 | 0 | 17 | 40 | 0 | 0 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | **1738** | **0** | **1738** | **0** | **0** | **476** | **576** | **442** | **244** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** |  | **307** | **0** | **307** | **0** | **0** | **85** | **80** | **102** | **40** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитории и гигиены в пищевом производстве |  | 54 | 0 | 54 | 0 | 0 | 34 | 20 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров |  | 93 | 0 | 93 | 0 | 0 | 17 | 20 | 36 | 20 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места |  | 74 | 0 | 74 | 0 | 0 | 34 | 40 | 0 | 0 |
| ОП.04 | Экономические иправовые основы производственной деятельности |  | 54 | 0 | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 20 |
| ОП.05 | Безопасность жизнидеятельности |  | 32 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 0 |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** | **7э** | **1431** | **0** | **1431** | **0** | **0** | **391** | **496** | **340** | **204** |
| **ПМ.01** | **Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов** | **Э** | **221** | **0** | **221** | **0** | **0** | **221** | **0** | **0** | **0** |
| МДК. 01.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  | 53 | 0 | 53 | 0 | 0 | 53 | 0 | 0 | 0 |
| УП 01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  | 168 | 0 | 168 | 0 | 0 | 168 | 0 | **0** | **0** |
| **ПМ. 02.** | **Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **Э** | **170** | **0** | **170** | **0** | **0** | **170** | **0** | **0** | **0** |
| МДК. 02.01. | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | 44 | 0 | 44 | 0 | 0 | 44 | 0 | 0 | 0 |
| **УП 02.** | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, и макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | 126 | 0 | 126 | 0 | 0 | 126 | 0 | 0 | 0 |
| **ПМ. 03.** | **Технология приготовления супов и соусов** | **Э** | **202** | **0** | **202** | **0** | **0** | **0** | **202** | **0** | **0** |
| МДК. 03.01. | Технология приготовления супов и соусов |  | 66 | 0 | 66 | 0 | 0 | 0 | 66 | 0 | 0 |
| УП 03. | Технология приготовления супов и соусов |  | 136 | 0 | 136 | 0 | 0 | 0 | 136 | 0 | 0 |
| **ПМ.04.** | **Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы** | **Э** | **294** | **0** | **294** | **0** | **0** | **0** | **294** | **0** | **0** |
| МДК. 04.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  | 50 | 0 | 60 | 0 | 0 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| УП 04. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  | 234 | 0 | 234 | 0 | 0 | 0 | 234 | 0 | 00 |
| **ПМ.05.** | **Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы** | **Э** | **289** | **0** | **289** | **0** | **0** | **0** | **0** | **289** | **0** |
| МДК.  05.01. | Технология обработки сырьяи приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  | 85 | 0 | 85 | 0 | 0 | 0 | 0 | 85 | 0 |
| УП 05 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  | 204 | 0 | 204 | 0 | 0 | 0 | 0 | 204 | 0 |
| **ПМ.06.** | **Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок** | **Э** | **141** | **0** | **141** | **0** | **0** | **0** | **0** | **51** | **90** |
| МДК.  06.01. | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  | 45 | 0 | 45 | 0 | 0 | 0 | 0 | 45 | 0 |
| УП 06 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  | 96 | 0 | 96 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 90 |
| **ПМ.07.** | **Технология приготовления сладких блюд и напитков** | **Э** | **114** | **0** | **114** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **114** |
| МДК.  07.01. | Приготовление сладких блюд и напитков |  | 40 | 0 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 |
| УП07 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |  | 74 | 0 | 74 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 74 |
|  | **Всего** |  | **2304** | **0** | **2304** | **0** | **0** | **612** | **756** | **612** | **324** |
| **УП** | **Учебная практика за 1 курс** |  |  |  |  |  |  | - | 2 нед | **-** | **-** |
| **ПП** | **Производственная практика** |  |  |  |  |  |  | - | - | - | 12 нед |
| **ПА** | **Промежуточная аттестация** |  |  |  |  |  |  | - | 1 нед | - | 1 нед |
| **ГИА** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  | - | - | - | 2 нед |
|  | | | | | всего |  | |  |  |  |  |
| **Государственная итоговая аттестация**  **1.Программа базовой подготовки**  1.1. Квалификационная работа  Выполнение квалификационной работы с 15 июня по 22 июня (всего 1 нед.)  Защита квалификационной работы с 23 июня по 30 июня (всего 1 нед.) | | | | |
| Дисциплин в МДК | | **97** | **126** | **130** | **40** |
| Уч. практика | | **294** | **370** | **210** | **164** |
| уч. Прак. За 1 курс | | **0** | **72** | **0** | **0** |
| Пр. пр. | | **0** | **0** | **0** | **432** |
| Экзамен | | **2** | **2** | **1** | **2** |
|  | |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |