

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) по квалификации 16675 «Повар»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | **Промежуточная аттестация** | **Государственная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **7** | **8** | **9** |
| **I курс** | **24,5** | **15,5** |  | **1** |  | **11** | **52** |
| 1 семестр | 11,2 | 5,8 |  |  |  | 2 |  |
| 2 семестр | 13,3 | 9,7 |  | 1 |  | 9 |  |
| **II курс** | **17,2** | **8,8** | **12** | **1** | **2** | **2** | **43** |
| 3 семестр | 12,7 | 4,3 |  |  |  | 2 |  |
| 4 семестр | 4,5 | 4,5 | 12 | 1 | 2 |  |  |
| **Всего** | **41,7** | **24,3** | **12** | **2** | **2** | **13** | **95** |

**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 | 23 нед | 17нед | 9  нед |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **8** | **9** | **12** | **13** | **14** | **15** |
| **ОДБ** | **Общеобразовательные дисциплины базовые** | **10-з** | **941** | **399** | **542** |  |  | **124** | **210** | **142** | **66** |
| ОДБ.01 | Русский язык в профессиональной деятельности | -,з,-,- | 105 | 35 | 70 |  |  | 20 | 50 | 0 | 0 |
| ОДБ.02 | Математика в профессии | -,з,-,- | 90 | 30 | 60 |  |  | 20 | 40 | 0 | 0 |
| ОДБ.03 | Основы экономических знаний | -,-,-,з | 57 | 19 | 38 |  |  | 0 | 0 | 20 | 18 |
| ОДБ.04 | История родного края | -,з,-,- | 30 | 10 | 20 |  |  | 0 | 20 | 0 | 0 |
| ОДБ.05 | Физическая культура | з,з,з,з | 512 | 256 | 256 |  |  | 68 | 80 | 68 | 40 |
| ОДБ.06 | Основы безопасности жизнедеятельности | -,-,-,з | 90 | 30 | 60 |  |  | 16 | 20 | 16 | 8 |
| ОДБ.07 | Основы экологии | -,-.з,- | 57 | 19 | 38 |  |  | 0 | 0 | 38 | 0 |
| **АЦ.00** | **Адаптационный цикл** | 7-з/2-дз | **511** | **167** | **344** | **130** |  | **110** | **64** | **150** | **20** |
| АЦ.01 | Человек на рынке труда | -,-,дз,- | 70 | 20 | 50 | 10 |  | 0 | 0 | 50 | 0 |
| АЦ.02 | Этика и психология общения | з,-,-,- | 45 | 15 | 30 | 0 |  | 30 | 0 | 0 | 0 |
| АЦ.03 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний | -,з,-,дз | 201 | 67 | 134 | 34 |  | 40 | 14 | 70 | 10 |
| АЦ.04 | Коммуникативный практикум | -,з,-,з | 81 | 27 | 54 | 40 |  | 40 | 14 | 0 | 0 |
| АЦ.05 | Основы валеологии | -,з,-,- | 54 | 18 | 36 | 6 |  | 0 | 36 | 0 | 0 |
| АЦ.06 | Адаптивные ИКТ | -,-,-,з | 60 | 20 | 40 | 10 |  | 0 | 0 | 30 | 10 |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **4-з/1-дз** | **412** | **137** | **275** | **0** | **0** | **85** | **80** | **76** | **34** |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитории и гигиены в пищевом производстве | -,дз,-,- | 81 | 27 | 54 | 0 | 0 | 34 | 20 | 0 | 0 |
| ОП.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | -,з,-,з | 139 | 46 | 93 | 0 | 0 | 17 | 20 | 36 | 20 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | -,з,-,- | 111 | 37 | 74 | 0 | 0 | 34 | 40 | 0 | 0 |
| ОП.04 | Основы калькуляции | -,-,-,з | 81 | 27 | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 14 |
| ***ПМ.00*** | ***Профессиональные модули*** | **7э** | **1384** | **169** | **1215** | **0** | **0** | **293** | **474** | **244** | **204** |
| **ПМ.01** | **Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов** | **Э** | **154** | **19** | **135** | **0** | **0** | **135** | **0** | **0** | **0** |
| МДК. 01.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  | 58 | 19 | 39 | 0 | 0 | 39 | 0 | 0 | 0 |
| УП 01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  | 96 | 0 | 96 | 0 | 0 | 96 | 0 | **0** | **0** |
| **ПМ. 02.** | **Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **Э** | **180** | **22** | **158** | **0** | **0** | **158** | **0** | **0** | **0** |
| МДК. 02.01. | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста |  | 66 | 22 | 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 |  | 114 | 0 | 114 | 0 | 0 | 114 | 0 | 0 | 0 |
| **ПМ. 03.** | **Технология приготовления супов и соусов** | **Э** | **235** | **33** | **202** | **0** | **0** | **0** | **202** | **0** | **0** |
| МДК. 03.01. | Технология приготовления супов и соусов |  | 99 | 33 | 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** | **302** | **30** | **272** | **0** | **0** | **0** | **272** | **0** | **0** |
| МДК. 04.01. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  | 90 | 30 | 60 | 0 | 0 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| УП 04. | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  | 212 | 0 | 212 | 0 | 0 | 0 | 212 | 0 | 0 |
| **ПМ.05.** | **Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы** | **Э** | **212** | **30** | **182** | **0** | **0** | **0** | **0** | **182** | **0** |
| МДК.  05.01. | Технология обработки сырьяи приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  | 90 | 30 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 | 0 |
| УП 05 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  | 122 | 0 | 122 | 0 | 0 | 0 | 0 | 122 | 0 |
| **ПМ.06.** | **Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок** | **Э** | **167** | **15** | **152** | **0** | **0** | **0** | **0** | **62** | **90** |
| МДК.  06.01. | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  | 45 | 15 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| УП 06 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  | 122 | 0 | 122 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | 90 |
| **ПМ.07.** | **Технология приготовления сладких блюд и напитков** | **Э** | **134** | **20** | **114** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **114** |
| МДК.  07.01. | Приготовление сладких блюд и напитков |  | 60 | 20 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 |
| УП07 | Технология приготовления сладких блюд и напитков |  | 74 | 0 | 74 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 74 |
|  | **Всего** |  | **3248** | **872** | **2376** | **0** | **0** | **612** | **828** | **612** | **324** |
| **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 | | **83** | **122** | **90** | **40** |
| Уч. практика | | **210** | **348** | **154** | **164** |
| Пр. пр. | | **0** | **0** | **0** | **432** |
| Экзамен | | **2** | **2** | **1** | **2** |
| Диф. зачет | | **0** | **1** | **1** | **1** |
| Зачет | | **2** | **9** | **2** | **6** |