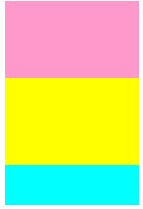


**2. План учебного процесса  
19.01.17 Повар, кондитер**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)					
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс	
					Всего занятий	В т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
							17 нед.	23 нед. (20 нед.т/о+ 2нед.у/п 1нед.п/п)	16 нед. (11 нед.т\о+ 2нед.у/п 3нед.п/п)	22 нед. (13 нед.т/о+ 3нед.у/п 6нед.п/п)	16 нед. (14 нед.т/о+ 1нед.у/п 1нед.п/п)	2 нед. (п/п)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>4/12/6</b>	<b>2895</b>	<b>990</b>	<b>1905</b>	<b>678</b>	<b>527</b>	<b>571</b>	<b>287</b>	<b>340</b>	<b>180</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык и литература	-,Э	427	142	285	20	68	80	56	81		
ОУД.02	Иностранный язык	-,ДЗ,-,ДЗ	257	86	171	171	51	40	28	30	22	
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-,ДЗ,-,Э	352	142	210	40	51	80	22	57		
ОУД.04	История	-,Э	257	86	171		71	100				
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	257	86	171	174	51	60	37	12	11	
ОУД.06	ОБЖ	-,ДЗ	108	36	72	40	34	20	18			
ОУД.07	Информатика	-,ДЗ	162	54	108	95		60	48			
ОУД.08	Физика	-,,-,Э	162	54	108	20	34	26	22	26		
ОУД.09	Химия	-,Э	171	57	114	30	69	45				
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)	ДЗ,ДЗ	256	85	171					60	111	
ОУД.11	Биология	-,ДЗ	54	18	36	10	36					
ОУД.12	География	-,ДЗ	108	36	72				28	44		
ОУД.13	Экология	ДЗ	54	18	36						36	
ОУД.14	Татарский язык и литература	-,ДЗ,-,Э	270	90	180	78	62	60	28	30		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>2/6/0</b>	<b>494</b>	<b>161</b>	<b>333</b>	<b>186</b>	<b>89</b>	<b>90</b>	<b>56</b>	<b>26</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-,ДЗ	43	13	30	17	17	13				

ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	55	18	37	21	17	20				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	62	20	42	24		20	22			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,ДЗ	70	22	48	28			22	26		
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	48	16	32	24		20	12			
ОП.06	Основы калькуляции и учета	-,ДЗ	108	36	72	36	55	17				
ОП.07	Основы профессионального творчества	3	54	18	36	18					36	
ОП.08	Охрана труда	3	54	18	36	18					36	
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>0/3/12</b>	<b>479</b>	<b>171</b>	<b>1064</b>	<b>874</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	<b>236</b>	<b>428</b>	<b>164</b>	<b>72</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>0/3/12</b>	<b>479</b>	<b>171</b>	<b>1064</b>	<b>874</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	<b>236</b>	<b>428</b>	<b>164</b>	<b>72</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>0/0/1</b>	<b>35</b>	<b>11</b>	<b>96</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МКД.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	35	11	24	12			24			
УП.01	Учебная практика	ДЗ			36	36			36			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			36	36			36			
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>0/0/1</b>	<b>47</b>	<b>15</b>	<b>140</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МКД.02.01.	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	47	15	32	16			32			
УП.02	Учебная практика	ДЗ			36	36			36			
ПП.02	Производственная практика	Дз			72	72			72			
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>0/0/2</b>	<b>47</b>	<b>15</b>	<b>140</b>	<b>124</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	Э	47	15	32	16				32		
УП.03	Учебная практика				36	36				36		
ПП.03	Производственная практика				72	72				72		
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>0/0/2</b>	<b>62</b>	<b>30</b>	<b>140</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Э	62	30	32					32		
УП.04	Учебная практика	ДЗ			36	36				36		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ			72	72				72		

<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	<b>0/0/2</b>	<b>70</b>	<b>30</b>	<b>148</b>	<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>148</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	Э	70	30	40					40		
УП.05	Учебная практика	ДЗ			36	36				36		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ			72	72				72		
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>0/1/1</b>	<b>50</b>	<b>16</b>	<b>106</b>	<b>89</b>	<b>0</b>	<b>106</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	50	16	34	17		34				
УП.06	Учебная практика	ДЗ			36	36		36				
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			36	36		36				
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>0/1/1</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>58</b>	<b>47</b>	<b>0</b>	<b>58</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	32	10	22	11		22				
УП.07	Учебная практика	ДЗ			36	36		36				
ПП.07	Производственная практика				0							
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	<b>0/1/2</b>	<b>136</b>	<b>44</b>	<b>236</b>	<b>190</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	<b>72</b>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э	136	44	92	46					92	
УП.08	Учебная практика				36	36					36	
ПП.08	Производственная практика	ДЗ			108	108					36	72
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	<b>З,ДЗ</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>				<b>18</b>	<b>18</b>	
	<b>Всего:</b>	<b>6/22/16</b>	<b>3940</b>	<b>1358</b>	<b>3338</b>	<b>1774</b>	<b>616</b>	<b>825</b>	<b>579</b>	<b>812</b>	<b>434</b>	<b>72</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>											<b>1 нед.</b>
<b>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 часов)</b>					<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	616	717	399	488	362	0
<b>Государственная (итоговая) аттестация:</b> Выпускная квалификационная работа						учебной практики	0	72	72	108	36	0
						производственной практики	0	36	108	216	36	72
						экзаменов		3	1	2	3	1
						дифф. зачетов		8	4	4	5	1
						зачетов	1	1	1	1	2	



228

108

171

72

72