**2.1 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО) для подготовки по профессии СПО**

**19.01.17 Повар, кондитер 2015-2018 учебн. г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | **Учебная нагрузка обучающихся**  **( час.)** | | | | | | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | |
| **Максимальная** | **Самостоятельная работа** | **Обязательная аудиторная** | | | | **1 курс** | | **2 курс** | | **3 курс** | |
| **Всего занятий** | **В том числе** | | | **1 сем.** | **2 сем.** | **3 сем.** | **4 сем.** | **5 сем.** | **6 сем.** |
| **Лекций, уроков** | | **Лаб. и практических занятий** | **17**  **нед.** | **23**  **нед.** | **17**  **нед.** | **22**  **нед.** | **17**  **нед.** | **0**  **нед** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** |
| ***ОО.00*** | ***Общеобразовательный цикл*** |  | **2643** | **881** | **1762** | **1130** | | **632** | **438** | **439** | **404** | **481** | **-** | **-** |
| ОДБ.01 | Русский язык | –/–/–/**Э**/– | 117 | 39 | 78 | 62 | | 16 | 0 | 34 | 22 | 22 | - | - |
| ОДБ.02 | Литература | –/ДЗ/–/– /– | 293 | 98 | 195 | 157 | | 38 | 56 | 44 | 46 | 49 | - | - |
| ОДБ.03 | Иностранный язык | –/ДЗ/–/–/– | 234 | 78 | 156 | 126 | | 30 | 40 | 58 | 32 | 26 | - | - |
| ОДБ.04 | История | –/–/–/ДЗ/– | 202 | 67 | 135 | 100 | | 35 | 36 | 24 | 32 | 43 | - | - |
| ОДБ.05 | Обществознание | –/–/–/ДЗ/– | 117 | 39 | 78 | 55 | | 23 | 18 | 20 | 18 | 22 | - | - |
| ОДБ.06 | Естествознание | –/–/–/ДЗ | 366 | 122 | 244 | 189 | | 55 | 78 | 91 | 32 | 43 | - | - |
| ОДБ.07 | География | –/–/–/ДЗ | 75 | 25 | 50 | 36 | | 14 | - | - | - | 50 | - | - |
| ОДБ.08 | Физическая культура | З/З/З/ДЗ/ – | 256 | 85 | 171 | 6 | | 165 | 30 | 42 | 46 | 53 | - | - |
| ОДБ.09 | ОБЖ | – /ДЗ/–/–/– | 105 | 35 | 70 | 44 | | 26 | 38 | 32 | - | - | - | - |
| ОДП.10 | Математика | –/– /–/**Э**/– | 419 | 140 | 279 | 193 | | 86 | 68 | 65 | 76 | 70 | - | - |
| ОДП.11 | Информатика и ИКТ | –/ДЗ/–/– /– | 147 | 49 | 98 | 30 | | 68 | 40 | 9 | 25 | 24 | - | - |
| ОДП.12 | Право | –/ДЗ/–/– /– | 162 | 54 | 108 | 78 | | 30 | 34 | 20 | 25 | 29 | - | - |
| ОДП.13 | Экономика | –/–/–/**Э**/– | 150 | 50 | 100 | 54 | | 46 | – | – | 50 | 50 | - | - |
| ***Обязательная часть циклов ОПОП*** | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| ***ОП.00*** | ***Общепрофессиональный цикл*** |  | **551** | **183** | **368** | **230** | | **138** | **66** | **153** | **64** | **35** | **50** | - |
| ОПД.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | –/ДЗ/–/–/ – | 112 | 37 | 75 | 48 | | 27 | 36 | 39 | - | - | - | - |
| ОПД.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | –/ДЗ/–/– | 120 | 40 | 80 | 53 | | 27 | 30 | 50 | - | - | - | - |
| ОПД.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | –/ –/–/ДЗ | 144 | 48 | 96 | 68 | | 28 | - | 64 | 32 | - | - | - |
| ОПД.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | –/ –/–/–/ДЗ | 75 | 25 | 50 | 34 | | 16 | - | - | - | - | 50 | - |
| ОПД.05 | Безопасность жизнедеятельности | –/ –/ДЗ/– | 100 | 33 | 67 | 27 | | 40 | - | - | 32 | 35 | - | - |
| **П.00** | ***Профессиональный цикл*** |  |  |  |  |  | |  | ***108*** | ***236*** | ***150*** | ***270*** | ***522*** | ***720*** |
| **ПМ.00** | ***Профессиональные модули*** |  | ***1557*** | ***267*** | ***1290*** |  | |  | ***72*** | ***74*** | ***72*** | ***60*** | ***252*** | ***0*** |
| **ПМ.01** | ***Приготовление блюд из овощей и грибов*** | Эк | **144** | **36** | **108** |  | |  | **108** | 54 | - | - | - | - |
| МДК 01.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов | ДЗ | 108 | 36 | 72 | 50 | | 22 | 72 | - | - | - | - | - |
| УП 01.01 |  | ДЗ | **36** |  | **36** |  | |  | **36** |  |  |  |  |  |
| ПП 01.01 |  | ДЗ | **54** |  | **54** |  | |  |  | **54** |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | ***Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста*** | Эк | **147** | **37** | **110** | **29** | | **45** | **-** | **182** | - | - | - | - |
| МДК 02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. | ДЗ | 111 | 37 | 74 | 29 | | 45 | - | 74 | - | - | - | - |
| УП 02.01 |  | ДЗ | **36** |  | **36** | - | | **-** | - | **36** | - |  |  |  |
| ПП 02.01 |  | ДЗ | **72** |  | **72** | - | | **-** | - | **72** | - |  |  |  |
| **ПМ.03** | ***Приготовление супов и соусов*** | ЭК | **162** | **36** | **126** |  | |  | **-** | **-** | 150 | 72 | - | - |
| МДК 03.01 | Технология приготовления супов и соусов | ДЗ | 108 | 36 | 72 | 52 | | 20 | - |  | 72 |  |  |  |
| УП 03.01 |  | Д З | **78** |  | **78** |  | |  |  |  | **72** |  |  |  |
| ПП 03.01 |  | ДЗ | **72** |  | **72** |  | |  |  |  |  | **72** |  |  |
| **ПМ.04** | ***Приготовление блюд из рыбы*** | ЭК | **147** | **31** | **116** |  | |  | - | **-** | - | **198** | **-** | **-** |
| МДК 04.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы | ДЗ | 93 | 31 | 62 | 23 | | 39 | - | - | - | 60 | - | - |
| УП 04.01 |  | ДЗ | **54** |  | **54** |  | |  |  |  |  | **54** |  |  |
| ПП 04 01 |  | ДЗ | **84** |  | **84** |  | |  |  |  |  | **90** |  |  |
| ***ПМ.05*** | ***Приготовление блюд из мяса и домашней птицы*** | Эк | **312** | **32** | **280** |  | |  | - | - |  |  | **172** | 252 |
| МДК 05.01 | Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы | ДЗ | 96 | 32 | 64 | 30 | | 34 | - | - |  | - | 66 | - |
| УП.05.01 |  | ДЗ | **108** |  | **108** |  | |  |  |  |  |  | **108** |  |
| ПП.05.01 |  | ДЗ | **252** |  | **252** |  | |  |  |  |  |  |  | **252** |
| ***ПМ.06*** | ***Приготовление и оформление холодных блюд и закусок*** | Эк | **150** | **20** | **130** |  | |  | - | - | **-** |  | **118** | - |
| МДК 06.01 | Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок | ДЗ | 60 | 20 | 40 | 16 | | 24 | - | - | - |  | 40 | - |
| УП 06.01 |  | ДЗ | **78** |  | **78** |  | |  |  |  |  |  | **72** |  |
| ПП 06.01 |  | ДЗ | **90** |  | **90** |  | |  |  |  |  |  |  | **90** |
| ***ПМ.07*** | ***Приготовление сладких блюд и напитков*** | Эк | **132** | **26** | **106** |  | |  | - | - | - | **-** | **94** | - |
| МДК 07.01 | Технология приготовления сладких блюд и напитков | ДЗ | 78 | 26 | 52 | 22 | | 30 | - | - | - | - | 52 | - |
| УП 07.01 |  | ДЗ | **42** |  | **42** |  | |  |  |  |  |  | **54** |  |
| ПП 07.01 |  | ДЗ | **96** |  | **96** |  | |  |  |  |  |  |  | **90** |
| ***ПМ. 08*** | ***Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*** | Эк | **363** | **49** | **314** |  | |  | - | - | - | - | **138** | **282** |
| МДК 08.01 | Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ДЗ | 147 | 49 | 98 | 56 | | 42 | - | - | - | - | 98 | - |
| УП 08.01 |  | ДЗ | **108** |  | **108** |  | |  |  |  |  |  | **36** | **72** |
| ПП 08.01 |  | ДЗ | **108** |  | **108** |  | |  |  |  |  |  |  | **216** |
| **ФК. 00** | **Физическая культура** | ДЗ | 54 | 36 | 36 |  | | 36 | - | - | - | **-** | **36** | - |
|  | ***ВСЕГО*** |  | **4805** | **1349** | **3456** |  | |  | **612** | **828** | **612** | **792** | **612** | **720** |
| **Консультации:**100 часов в год на одну учебную группу  **Государственная (итоговая) аттестация:**  1.1 Защита письменной экзаменационной работы | | | | | | **ВСЕГО** | **Дисциплин и МДК** | | **576** | **666** | **540** | **576** | **342** | **-** |
| **Учебной практики** | | **36(1)** | **36(1)** | **72(2)** | **54(1,5)** | **270(7,5)** | **72(2)** |
| **Производственной практики / преддипломной** | | **-** | **126(3,5)** | **-** | **162(4,5)** | **-** | **648(18)** |
| **экзаменов** | |  |  |  |  |  |  |
| **Дифференцированных зачетов** | |  |  |  |  |  |  |
| **Зачетов** | |  |  |  | **-** | **-** |  |

1. **Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **курс** | **Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производственная практика** | | **Промежуточная аттестация** | **Государственная итоговая аттестация** | **каникулы** | **всего** |
| **По профилю специальности** | **Преддипломная** (для СПО) |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| **1 курс** | **34,5** | **2** | **3,5** | **-** | **1** | **-** | **11** | **52** |
| **2 курс** | **31** | **3,5** | **4,5** | **-** | **2** | **-** | **11** | **52** |
| **3 курс** | **9,5** | **9,5** | **18** | **-** | **2** | **2** | **2** | **43** |
| **Всего** | **75** | **15** | **26** | **-** | **5** | **2** | **24** | **147** |