

2. План учебного процесса профессиональной подготовки 16675 Повар 2021 год приема

Форма обучения - очная

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)			
			Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час.	Самостоятельная учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная			1 курс		Итого за 1 курс	
					Всего час.	в том числе		Семестры			
						теоретических занятий	ЛПЗ	1	2		
								недели			
17	22										
1	2	3	7	8	9	10	11	12	13	14	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	8 дз	711	237	474	370	104	245	229	474	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, дз	48	16	32	26	6	0	32	32	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-, дз	85	28	57	39	18	42	15	57	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-, дз	92	31	61	51	10	26	35	61	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	дз, -	48	16	32	24	8	32	0	32	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-, дз	102	34	68	50	18	0	68	68	
ОП.06	Рынок труда и профессиональная карьера	дз, -	36	12	24	18	6	24	0	24	
ОП.07	Основы правоведения	дз, -	144	48	96	80	16	96	0	96	
ОП.08	Культура общения	-, дз	156	52	104	82	22	25	79	104	
ПМ. 00	Профессиональные модули	3Э/3дз	951	89	862	136	726	333	529	862	
ПМ.01	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	Эк Кв	228	16	212	26	186	212	0	212	
МДК 01.01	Технология выполнения инструкций и задания повара по организации рабочего места	дз, -	48	16	32	26	6	32	0	32	
УП. 01	Учебная практика	кдз1, -	36	0	36	0	36	36	0	36	
ПП. 01	Производственная практика	кдз1, -	144	0	144	0	144	144	0	144	
ПМ.02	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий	Эк Кв	723	73	650	110	540	121	529	650	
МДК 02.01	Технология выполнения заданий повара по приготовлению, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий	-,э	219	73	146	110	36	121	25	146	
УП. 02	Учебная практика	-, кдз2	144	0	144	0	144	0	144	144	
ПП. 02	Производственная практика	-, кдз2	360	0	360	0	360	0	360	360	

ФК.00	ФК Физическая культура	-, дз	102	34	68	2	66	34	34	68
	Всего		1764	360	1404	509	895	612	792	1404
ПА.00	Промежуточная аттестация		1 неделя						1 нед.	
ГИА	Государственная итоговая аттестация		1 неделя						1 нед.	
Консультации на одного обучающегося по 4 часа в год			Всего					1 сем	2 сем	
Государственная итоговая аттестация:				дисциплин и МДК				432	288	
				учебной практики				36	144	
				производственной практики				144	360	
				экзаменов				0	3	
				дифференцированных зачетов зачётов				5 0	7 0	