

## 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										
7	8	9	10	11	12	13	14				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>8 дз</b>	<b>711</b>	<b>237</b>	<b>474</b>	<b>370</b>	<b>104</b>	<b>245</b>	<b>229</b>	<b>474</b>	
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	
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>3Э/3дз</b>	<b>951</b>	<b>89</b>	<b>862</b>	<b>136</b>	<b>726</b>	<b>333</b>	<b>529</b>	<b>862</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</b>	<b>Эк Кв</b>	<b>228</b>	<b>16</b>	<b>212</b>	<b>26</b>	<b>186</b>	<b>212</b>	<b>0</b>	<b>212</b>	
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	
<b>ПМ.02</b>	<b>Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий</b>	<b>Эк Кв</b>	<b>723</b>	<b>73</b>	<b>650</b>	<b>110</b>	<b>540</b>	<b>121</b>	<b>529</b>	<b>650</b>	
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	

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