

### 3. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

43.01.09 Повар, кондитер

Для ППКРС:

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практическая подготовка		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
		Учебная практика	Производственная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	25	7	8	1		11	52
II курс	17	9	12	1	1	2	43
<b>Всего</b>	42	161	20	2		13	96

**4. План учебного процесса**  
**49.01.09 Повар, кондитер**  
**4.1. Для ОПОП СПО (ППКРС)**

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации <sup>1</sup>	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам <sup>2</sup>			
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		Промежуточная аттестация	I курс		II курс	
					всего занятий	в т. ч. лаб. и практ. занятий		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		2916	64	1448						
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл										
ОП.01	Физическая культура	Дз,дз	40		40		12	10	10	8	
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности	дз	36	2	34				34		
ОП.03	Информационные технологии в профессиональной деятельности/ адаптивные информационные и коммуникационные технологии	дз	36	2	34				34		
ОП.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	дз	36	2	34				34		
ОП.05	Основы предпринимательства	дз	36	2	34				34		
ОП.06	Родной язык	дз	36	2	34		34				
ОП.07	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии	дз	36	2	34		34				
ОП.08	Основы товароведения продовольственных товаров	дз	36	2	34		34				
ОП.09	Рисунок и лепка	дз	36	2	34		34				
ОП.10	Основы калькуляции и учета	дз	36	2	34		34				
ОП.11	Охрана труда	дз	36	2	34		34				
ОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места	дз	36	2	34		34				
ПЦ	Профессиональный цикл		2480	42	1034						
ПМ.01	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		416	10	238						

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	32		32			32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э	222	10	206		6	50	30	126	
УП.01.01	Учебная практика	дз			72						
ПП.01.01	Производственная практика	дз			72						
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю				18						
ПМ.02	приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		696	10	266						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок	дз	32		32			32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	э	256	10	234		12	32	44	34	124
УП.02.01	Учебная практика	дз			180						
ПП.02.01	Производственная практика	дз			216						
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю						12				
ПМ.03	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		344	6	140						
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок	Э	32		32			32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок	э	120	6	108		6	32	76		
УП.03.01	Учебная практика	дз			72						
ПП.03.01	Производственная практика	дз			108						
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю						12				
ПМ.04	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		384	6	144						
МДК.04.01	Организация приготовления,подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд,десертов, напитков	э	32		32			32			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	э	124	6	112		6	32	80		
УП.04.01	Учебная практика				108						

ПП.04.01	Производственная практика				108		12				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю										
ПМ.05	приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		640	10	246						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э	32		32			32			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э	236	10	214		12	32	34	10	150
УП.05.01	Учебная практика	Дз			144						
ПП.05.01	Производственная практика	Дз			216						
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю						12				
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация				36						
<p>Консультации на обучающего по 4 часа в учебном году.</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация: Демонстрационный экзамен.</p>					Всего	дисциплин и МДК	*	*	*	*	
						учебной практики	*	*	*	*	
						производств. практики					
						экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	3	4	3	3	
						дифф. зачетов	8	1	4	4	
						зачетов					