

Учебный план 16675 "Повар"

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка (кол-во часов)						Распределение обязательной нагрузки (кол-во часов)					
			Максимальная	Самостоятельная	Обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		
					Всего занятий	В том числе		1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	1 семестр	2 семестр	
						Теория	Практика							Курсовых

О.00	Общеобразовательный цикл	7/6/-/-	809	154	655	323	332	0	136	136	112	77	96	98
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	2/4/-/-	295	42	253	189	64	0	56	56	32	35	32	42
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	-, ДЗ	58	18	40	28	12	0	24	16	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения	-, ДЗ	64	24	40	30	10	0	16	24	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение	-, -, -, ДЗ	62	0	62	44	18	0	16	16	16	14	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-, 3	37	0	37	31	6	0	0	0	16	21	0	0
ОП.05	Калькуляция и учет	-, ДЗ	44	0	44	32	12	0	0	0	0	0	16	28
ОП.06	Деловая культура	-, 3	30	0	30	24	6	0	0	0	0	0	16	14
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	5/2/-/-	514	112	402	134	268	0	80	80	80	42	64	56
ОУД.01	Основы правоведения	-, 3	40	8	32	32	0	0	16	16	0	0	0	0
ОУД.02	Этика и психология общения	-, ДЗ	32	0	32	16	16	0	16	16	0	0	0	0
ОУД.03	История родного края	-, ДЗ	46	14	32	22	10	0	16	16	0	0	0	0
ОУД.04	Психология	-, 3	30	0	30	24	6	0	0	0	0	0	16	14
ОУД.05	Основы экологии	3	32	0	32	16	16	0	0	0	32	0	0	0
ОУД.06	ОБЖ	-, -, -, 3	60	0	60	24	36	0	0	0	16	14	16	14
ОУД.07	Физическая культура (с элементами ЛФК)	-, -, -, -, -, 3	274	90	184	0	184	0	32	32	32	28	32	28
П.00	Профессиональный цикл	16/8/8/-	3011	36	2975	517	2458	0	390	598	414	657	430	576
ПМ.00	Профессиональные модули	16/8/8/-	3011	36	2975	517	2458	0	374	584	398	643	414	562

ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	2/1/1/-	208	18	190	22	168	0	160	30	0	0	0	0
ПП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	3	30	0	30	0	30	0	0	30	0	0	0	0
УП.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	3	120	0	120	0	120	0	120	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья	ДЗ	58	18	40	22	18	0	40	0	0	0	0	0
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из крупы, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	2/1/1/-	274	0	274	40	234	0	214	60	0	0	0	0
ПП.02	ПП 02 Приготовление блюд и гарниров из крупы, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	3	60	0	60	0	60	0	0	60	0	0	0	0
УП.02	УП 02 Приготовление блюд и гарниров из крупы, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	3	150	0	150	0	150	0	150	0	0	0	0	0
МДК.02.01	МДК 02.01 Технология подготовки и приготовления блюд и гарниров из крупы, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	64	0	64	40	24	0	64	0	0	0	0	0
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	2/1/1/-	352	18	334	40	294	0	0	334	0	0	0	0
ПП.03	ПП 03 Приготовление супов и соусов	3	90	0	90	0	90	0	0	90	0	0	0	0
УП.03	УП 03 Приготовление супов и соусов	3	180	0	180	0	180	0	0	180	0	0	0	0
МДК.03.01	МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	82	18	64	40	24	0	0	64	0	0	0	0
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	2/1/1/-	424	0	424	84	340	0	0	160	100	164	0	0
ПП.04	Приготовление блюд из рыбы	3	150	0	150	0	150	0	0	0	0	150	0	0
УП.04	Приготовление блюд из рыбы	-, 3	180	0	180	0	180	0	0	120	60	0	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	-, -, ДЗ	94	0	94	84	10	0	0	40	40	14	0	0

ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	2/1/1/-	418	0	418	70	348	0	0	0	168	250	0	0
ПП.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3	150	0	150	0	150	0	0	0	0	150	0	0
УП.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-, 3	150	0	150	0	150	0	0	0	120	30	0	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	-, ДЗ	118	0	118	70	48	0	0	0	48	70	0	0
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2/1/1/-	359	0	359	65	294	0	0	0	130	229	0	0
ПП.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	3	150	0	150	0	150	0	0	0	0	150	0	0
УП.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	-, 3	120	0	120	0	120	0	0	0	90	30	0	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	-, ДЗ	89	0	89	65	24	0	0	0	40	49	0	0
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	2/1/1/-	422	0	422	68	354	0	0	0	0	0	304	118
ПП.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-, 3	180	0	180	0	180	0	0	0	0	0	120	60
УП.07	Приготовление сладких блюд и напитков	-, 3	150	0	150	0	150	0	0	0	0	0	120	30
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-, ДЗ	92	0	92	68	24	0	0	0	0	0	64	28
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	2/1/1/-	554	0	554	128	426	0	0	0	0	0	110	444
ПП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	3	240	0	240	0	240	0	0	0	0	0	0	240
УП.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, 3	150	0	150	0	150	0	0	0	0	0	30	120
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, ДЗ	164	0	164	128	36	0	0	0	0	0	80	84
Б.00	Факультативные предметы	-/-/3	90	0	90	50	40	0	16	14	16	14	16	14

Б.01	Русский язык и культура речи	-, ДР	30	0	30	20	10	0	16	14	0	0	0	0
Б.02	Сервировка стола	-, ДР	30	0	30	10	20	0	0	0	16	14	0	0
Б.03	Социально-профессиональная адаптация	-, ДР	30	0	30	20	10	0	0	0	0	0	16	14

	ВСЕГО	23/14/8/3	3910	190	3720	890	2830	0	526	734	526	734	526	674
--	--------------	------------------	-------------	------------	-------------	------------	-------------	----------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	1 неделя												
-----	---------------------------------------	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Промежуточная аттестация в форме экзамена - 1 неделя	Всего	Дисциплин и МДК	256	254	256	224	256	224
		Учебной практики	270	300	270	60	150	150
		Производственной практики	0	180	0	450	120	300
		Экзаменов	0	3	0	3	0	2
		Дифф. зачётов	2	5	0	4	0	3
		Зачётов	2	5	2	6	0	8
		Других форм контроля	0	1	0	1	0	1

Условные обозначения

Количество и формы промежуточной аттестации за цикл —

Нз/Ндз/Нэ/Ндр

Нз — количество зачетов (З); **Ндз** — количество дифференцированных зачетов (ДЗ); **Нэ** — количество экзаменов (Э)*; **Ндр** — количество других форм аттестации (ДР).

Заместитель директора по
теоретическому обучению
_____/Юсупова А.А./

Заместитель директора по
учебно – производственной работе
_____/Юдина Л.С./