Утверждаю:
И.о. директора ГАПОУ ИО ПУ №60
_____ Г.И. Серебренникова
Приказ №35/01 от 14.03.2017 г.

3. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО) 43.01.09 Повар,кондитер. 2017 - 2021 гг.

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
			всего занятий	лаб. и практ. Занятий, вкл.семинары	1 сем. 17нед	2 сем. 24 нед	3 сем. 17 нед	4 сем. 24 нед	5 сем. 16 нед	6 сем. 24нед	7 сем. 17 нед	8 сем. 24 нед
1	2	3	6	7	9	10	11	12	13	14	15	16
0.00	**Общеобразовательный цикл**		**2034**	**578**	**516**	**658**	**405**	**325**	**32**	**26**	**72**	**0**
ОУД.00	**Базовые дичциплины**		**1521**	**425**	**379**	**516**	**310**	**258**	**32**	**26**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык	-,-,-,Э	**114**	14	26	30	28	30				
ОУД.02	Литература	-,-,-,ДЗ	**171**		50	38	44	39				
ОУД.03	Иностранный язык	-,-,-,ДЗ	**171**	163	38	50	10	73				
ОУД.04	Математика:алгебра,начала математического анализа,геометрия	-,-,-,Э	**228**		58	50	66	54				
ОУД.05	История	-,-,-,Э	**171**	16	38	50	36	47				
ОУД.06	Физическая культура	З,З,ДЗ	**171**	171	51	69	51					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-,ДЗ	**72**	15	29	43						
ОУД.08	Физика	-,-,-,ДЗ	**108**	10	38	18	37	15				
ОУД.09	Обществознание(вкл.экономику и право)	-,-,-,-,-,ДЗ	**171**	28	51	24	38		32	26		
ОУД.10	География	-,ДЗ	**72**	8		72						
ОУД.11	Экология	-,ДЗ	**72**			72						
ОУД.00	**Профильные дисциплины**		**351**	**82**	**119**	**106**	**59**	**67**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.12	Информатика	-,-,-,ДЗ	**108**	59	26	30	17	35				
ОУД.13	Химия	-,-,-,Э	**171**	23	51	46	42	32				
ОУД.14	Биология	-,ДЗ	**72**		42	30						
ОУД.00	**Дополнительные дисциплины**		**162**	**71**	**18**	**36**	**36**	**0**	**0**	**0**	**72**	**0**
ОУД.15	Учебно-исследовательское проектирование	-,ДЗ	**54**	38	18	36						
ОУД.16	История Иркутской области	-,-,ДЗ	**36**	7			36					
ОУД.17	Эффективное поведение на рынке труда	-,-,-,-,-,-,ДЗ	**36**	16							36	
ОУД.18	Основы предпринимательской деятельности	-,-,-,-,-,-,ДЗ	**36**	10							36	
ОУД.19	Астрономия	-,-,-,З	**36**	4			28	8				
П.00	**Профессиональный цикл**		**3182**	**633**	**58**	**208**	**174**	**409**	**387**	**864**	**436**	**646**

ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**		**780**	**409**	**58**	**208**	**60**	**161**	**135**	**62**	**81**	**15**
ОП.01	Основы микробиологии,физиологии питания,санитарии и гигиены	-,Э	**84**	25	22	62						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	**66**	18		66						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,ДЗ	**76**	32		44	32					
ОП.04	Экономические и правовые основы ппрофессиональной деятельности	-,-,-,ДЗ	**36**	14				36				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,-,-,Э	**64**	35				64				
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	**36**	15	36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-,-,-,-ДЗ	**76**	70					28	48		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,Э	**71**	10			28	43				
ОП.09	Физическая культура	-,-,-,-,3,3,3,3	**151**	151				18	59	14	45	15
ОП.10	Деловая культура	-,-,-,-,-,ДЗ	**36**	5							36	
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,ДЗ	**36**	22		36						
ОП.12	Дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	-,-,-,-,ДЗ	**48**	12					48			
ПМ.00	**Профессиональные модули**		**2402**	**224**	**0**	**0**	**114**	**248**	**252**	**802**	**355**	**631**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**-,-,-Э(кв+элементы демонстрац**	**362**	**98**	**0**	**0**	**114**	**248**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-,ДЗ	**42**	16			42					
МДК.01.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-,-,-,ДЗ	**176**	82			72	104				
УП.01		-,-.-ДЗ	**72**					72				
ПП.01			**72**					72				
ПМ.02	**Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд,кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента**	**-,-,-,-,-Э(кв+элементы демонстрационного**	**684**	**44**	**0**	**0**	**0**	**0**	**252**	**432**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации горях блюд,кулинарных изделий,закусок	-,-,-,-,ДЗ	**36**						36			
МДК.02.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации горячих блюд ,кулинарных изделий,закусок	-,-,-,-,ДЗ	**216**	44					216			
УП.02		-,-,-,-,-ДЗ	**180**							180		
ПП.02			**252**							252		
ПМ.03	**Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента**	**-,-,-,-,-,Э(кв+элементы демонстрационного**	**324**	**28**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**252**	**72**	**0**

МДК.03.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации холодных блюд,кулинарных изделей,закусок	-,-,-,-,-,-,ДЗ	**36**							36		
МДК.03.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации холодных блюд ,кулинарных изделей,закусок	-,-,-,-,-,-,ДЗ	**144**	28						144		
УП.03		-,-,-,-,-,-ДЗ	**72**							72		
ПП.03			**72**								72	
ПМ.04	**Приготовление оформлениеи подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов,напитков разнообразного ассортимента**	**-,-,-,-,-,-,-,Э(кв+элементы демонстрационного**	**324**	**54**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**118**	**206**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления,подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд дерертов,напитков	-,-,-,-,-,-,ДЗ	**36**							36		
МДК.04.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд , десертов,напитков	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	**144**	54						82	62	
УП.04		-,-,-,-,-,-,-ДЗ	**72**								72	
ПП.04			**72**								72	
ПМ.05	**Приготовление оформлениеи подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**-,-,-,-,-,-,-,Э(кв+элементы демонстрационного**	**708**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**77**	**631**
МДК.05.01	Организация приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделей	-,-,-,-,-,-,-,ДЗ	**36**								36	
МДК 05.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделей	-,-,-,-,-,-,-,-, ДЗ	**216**								41	175
УП.05		-,-,-,-,-,-,-,-ДЗ	**204**									204
ПП.05			**252**									252
ВСЕГО		**11Э,28ДЗ,83**	**5216**	**1211**	**574**	**866**	**579**	**734**	**419**	**890**	**508**	**646**
ПА	**промежуточная аттестация**	6 недель	216					63	93		54	6
	консультации		400		38	62	33	67	100		50	50
ГИА	**государственная итоговая аттестация**	2 недели	72									72
ИТОГО			**5904**	1211	612	928	612	864	612	890	612	774
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)			дисциплин и МДК		612	828	612	648	576	288	540	252
			учебной практики		0	0		72	0	252	72	180
			производственной практики		0	0	0	72	0	288	72	288
Государственная (итоговая) аттестация			экзаменов		0	1	0	7	0	1	2	1
1. Программа базовой подготовки			диф. зачетов		1	7	3	7	3	7	6	2
1.1 Защита Выпускной квалификационной работы (всего 2 нед.) 1.2 Государственные экзамены (при их наличии) - не предусмотрены			зачетов		0	0	0	1	0	7	0	0