Утверждаю:
Директор ГАПОУ ИО ПУ №60
_____ Д.В. Скрипучий
Приказ №106/01 от 19.06.2018 г.

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

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час)													
					Объем учебной нагрузки	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							всего занятий	лаб. и практ. Занятий, вкл.семинары	курсовых работ (проектов) для СПО	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		Экзамен	Зачет	ДЗ						1 сем. 17нед	2 сем. 24 нед	3 сем. 17 нед	4 сем. 24 нед	5 сем. 17 нед	6 сем. 24нед	7 сем. 17 нед	8 сем. 24 нед
1	2				4	5	6	7	8	9	10	12	13	15	16	18	19
0.00	**Общеобразовательный цикл**				**2088**	**0**	**2088**	**541**	**0**	**531**	**625**	**392**	**338**	**70**	**24**	**108**	**0**
ОУД.00	**Базовые дичциплины**				**1521**	**0**	**1521**	**415**	**0**	**373**	**522**	**293**	**239**	**70**	**24**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык	4			**114**		**114**	14		28	28	28	30				
ОУД.02	Литература			4	**171**		**171**			44	44	44	39				
ОУД.03	Иностранный язык			4	**171**		**171**	163		44	44	32	51				
ОУД.04	Математика:алгебра,началаматематического анализа,геометрия	4			**228**		**228**			58	50	66	54				
ОУД.05	История	5			**171**		**171**	16		44	44	27	20	36			
ОУД..06	Физическая культура		1,2	3	**171**		**171**	171		51	69	51					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2	**72**		**72**	5		36	36						
ОУД..08	Физика			4	**108**		**108**	10		28	28	28	24				
ОУД.09	Обществознание(вкл.экономику и право)			6	**171**		**171**	28		40	35	17	21	34	24		
ОУД..10	География			2	**72**		**72**	8			72						
ОУД.11	Экология			2	**72**		**72**				72						
ОУД.00	**Профильные дисциплины**				**351**		**351**	**92**	**0**	**138**	**87**	**63**	**63**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД. 12	Информатика			4	**108**		**108**	59		28	28	28	24				
ОУД..13	Химия	4			**171**		**171**	23		74	23	35	39				
ОУД..14	Биология			2	**72**		**72**	10		36	36						
ОУД.00	**Дополнительные дисциплины**				**216**		**216**	**34**	**0**	**20**	**16**	**36**	**36**	**0**	**0**	**108**	**0**
ОУД.15	Учебно-исследовательское проектирование			2	**36**		**36**			20	16						
ОУД.16	История Иркутской области			3	**36**		**36**					36					
ОУД.17	Астрономия		4		**36**		**36**	4					36				
ОУД.18	Эффективное поведение на рынке труда			7	**36**		**36**	20								36	
ОУД.19	Основы предпринимательской деятельности			7	**36**		**36**	10								36	
ОУД.20	Деловая культура			7	**36**		**36**									36	
П.00	**Профессиональный цикл**				**3128**	**191**	**3128**	**756**	**0**	**81**	**132**	**220**	**404**	**485**	**735**	**468**	**603**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**				**782**	**46**	**782**	**465**	**0**	**81**	**132**	**85**	**227**	**89**	**105**	**33**	**30**
ОП.01	Основы микробиологии,физиологии питания,санитарии и гигиены	2			**84**	7	**84**	18		45	39						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3	**66**	6	**66**	22			13	53					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	**76**	8	**76**	36			44	32					

ОП.04	Экономические и правовые основы ппрофессиональной деятельности			4	**36**	7	**36**	14					36				
ОП.05	Основы калькуляции и учета	4			**64**	8	**64**	22					64				
ОП.06	Охрана труда			1	**36**	1	**36**	15		36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	**76**		**76**	70						44	32		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4			**71**		**71**	45					71				
ОП.09	Физическая культура		4,5,6,7	8	**189**		**189**	189					56	45	25	33	30
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2	**36**	2	**36**	22			36						
ОП.12	Дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий			6	**48**	7	**48**	12							48		
ПМ.00	**Профессиональные модули**				**2346**	**145**	**2346**	**291**	**0**	**0**	**0**	**135**	**177**	**396**	**630**	**435**	**573**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**5**			**330**	**22**	**330**	**46**	**0**	**0**	**0**	**135**	**123**	**72**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3	**42**	5	**42**	8				42					
МДК.01.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4	**144**	17	**144**	38				93	51				
УП.01				4	**72**		**72**						72				
ПП.01					**72**		**72**							72			
ПМ.02	**Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд,кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента**	**6**			**684**	**26**	**684**	**61**	**0**	**0**	**0**	**0**	**54**	**324**	**306**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации горях блюд,кулинарных изделей,закусок			4	**36**	6	**36**	6					36				
МДК.02.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации горячих блюд ,кулинарных изделей,закусок			6	**216**	20	**216**	55					18	174	24		
УП.02				6	**180**		**180**							150	30		
ПП.02					**252**		**252**								252		
ПМ.03	**Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента**	**6**			**324**	**33**	**324**	**56**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**324**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации холодных блюд,кулинарных изделей,закусок			6	**36**	5	**36**	6							36		
МДК.03.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации холодных блюд ,кулинарных изделей,закусок			6	**144**	28	**144**	50							144		
УП.03				6	**72**		**72**								72		
ПП.03					**72**		**72**								72		
ПМ.04	**Приготовление оформлениеи подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд десертов,напитков разнообразного ассортимента**	**7**			**324**	**28**	**324**	**42**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**324**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления,подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд дерертов,напитков			7	**36**	6	**36**	6								36	
МДК.04.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд , десертов,напитков			7	**144**	22	**144**	36								144	
УП.04				7	**72**		**72**									72	

ПП.04					**72**		**72**									72	
ПМ.05	**Приготовление оформлениеи подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**8**			**684**	**36**	**684**	**86**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**111**	**573**
МДК.05.01	Организация приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделей			7	**36**	6	**36**	6								36	
МДК 05.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделей			8	**216**	30	**216**	80								75	141
УП.05				8	**180**		**180**										180
ПП.05					**252**		**252**										252
ВСЕГО					**5216**	**191**	**5216**	**1297**	**0**	**612**	**757**	**612**	**742**	**555**	**759**	**576**	**603**
ПА	**промежуточная аттестация**				216		216				7		22	57	5	36	**89**
ГИА	**государственная итоговая аттестация**				72		72										**72**
	Консультации				400		400				100		100		100		**100**
ИТОГО					5904		**5904**	1297	0	612	864	612	864	612	864	612	864

Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 час.)	**Всего**	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	5	2	2	1	1
1. Программа базовой подготовки		диф. зачетов		1	6	5	8	0	8	7	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	0	0	0