Утверждаю:
Директор ГАПОУ ИО ПУ №60
Д.В. Скрипучий
Приказ № 61 /01 от 08.05.2020 г.

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

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы 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	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
		Экзамен	Зачеты	Диф. зачеты					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	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
0.00	**Общеобразовательный цикл**	**4**			**2135**	**0**	**2135**	**304**	**531**	**632**	**485**	**297**	**46**	**0**	**94**	**50**
ОУД.00	**Базовые дичциплины**	**3**	**4**	**10**	**1750**	**0**	**1750**	**252**	**373**	**529**	**433**	**297**	**46**	**0**	**72**	**0**
ОУД.01	Русский язык	4			70		70	28	28	28	7	7				
ОУД.02	Литература			4	210		210		44	44	68	54				
ОУД.03	Иностранный язык			4	206		206		44	44	78	30	10			
ОУД.04	История	4			140		140		44	44	26	26				
ОУД.05	Физическая культура		1,2,3	4	210		210	210	51	69	51	39				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2	72		72		36	36						
ОУД.08	Обществознание			4	140		140		40	35	33	32				
ОУД.10	Экономика			7	36		36								36	
ОУД.11	Право			7	36		36								36	
ОУД.12	География			2	72		72			72						
ОУД.13	Астрономия			5	36		36						36			
ОУД.14	Экология			2	72		72			72						
ОУД.16	Математика	4			280		280		58	57	102	63				
ОУД.17	Физика			4	170		170	14	28	28	68	46				
ОУД.00	**Профильные дисциплины**	1		2	**241**		**241**	**52**	**138**	**87**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД. 15	Информатика			3	72		72	38	28	28	16					
ОУД..07	Химия	2			97		97	4	74	23						
ОУД..09	Биология			2	72		72	10	36	36						
ОУД.00	**Дополнительные дисциплины**		**1**	**4**	**144**		**144**	**0**	**20**	**16**	**36**	**0**	**0**	**0**	**22**	**50**
ОУД.18	Основы предпринимательской деятельности			8	36		36									36
ОУД.19	Деловая культура			8	36		36								22	14

ОУД.20	История Иркутской области			3	36		36				36					
ОУД.21	Основы проектной деятельности		2		36		36		20	16						
	Выполнение индивидуального проекта		5													
П.00	**Профессиональный цикл**				**3081**	**191**	**2890**	**717**	**81**	**132**	**127**	**359**	**566**	**728**	**482**	**606**
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**				**734**	**39**	**695**	**420**	**81**	**132**	**85**	**71**	**194**	**78**	**51**	**42**
ОП.01	Основы микробиологии,физиологии питания,санитарии и гигиены	2			84	7	77	17	45	39						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			3	66	6	60	22		13	53					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	76	8	68	36		44	32					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			5	36	7	29	14					36			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	5			64	8	56	22					64			
ОП.06	Охрана труда			1	36	1	35	15	36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	76	0	76	70					43	33		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4			36	0	36	10				36				
	СБОРЫ				35	0	35	3				35				
ОП.09	Физическая культура		5,6,7,	8	189	0	189	189					51	45	51	42
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2	36	2	34	22		36						
ПМ.00	**Профессиональные модули**				**2347**	**152**	**2195**	**297**	**0**	**0**	**42**	**288**	**372**	**650**	**431**	**564**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**4/Э(кв+элементы демонстрационного**			**330**	**22**	**308**	**46**	**0**	**0**	**42**	**288**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.0	Организация приготовления,подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3	42	5	37	8			42					
МДК.01.0	Процессы приготовления,подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4	144	17	127	38				144				
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/Э(кв+элементы демонстрационного**			**684**	**26**	**658**	**61**	**0**	**0**	**0**	**0**	**372**	**312**	**0**	**0**
МДК.02.0	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации горях блюд,кулинарных изделей,закусок			5	36	6	30	6					36			

МДК.02.0	Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации горячих блюд ,кулинарных изделей,закусок			5	216	20	196	55					216			
УП.02				6	180		180						120	60		
ПП.02					252		252							252		
ПМ.03	**Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента**	**6/Э(кв+элементы демонстрационного**			**324**	**33**	**291**	**56**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**324**	**0**	**0**
МДК.03.0	Организация приготовления,подготовки к реализации и презентации холодных блюд,кулинарных изделей,закусок			6	36	5	31	6						36		
МДК.03.0	Процессы приготовления,подготовки к реализации и презентации холодных блюд ,кулинарных изделей,закусок			6	144	28	116	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/Э(кв+элементы демонстрационного**			**324**	**28**	**296**	**42**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**14**	**310**	**0**
МДК.04.0	Организация приготовления,подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд дерертов,напитков			7	36	6	30	6						14	22	
МДК.04.0	Процессы приготовления,подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд , десертов,напитков			7	144	22	122	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/Э(кв+элементы демонстрационного**			**685**	**43**	**642**	**92**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**121**	**564**
МДК.05.0	Организация приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделей			7	36	6	30	6							36	
МДК 05.0	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделей			8	217	37	180	86							85	132
УП.05				8	180		180									180
ПП.05					252		252									252
ВСЕГО		**12**	**7**	**45**	**5216**	**191**	**5025**	**1021**	**612**	**764**	**612**	**656**	**612**	**728**	**576**	**656**
ПА	**промежуточная аттестация**	6 недель			216		216					108		36	36	36
ГИА	**государственная итоговая аттестация**	2 недели			72		72									72
	Консультации				400		400			100		100		100		100

												0	0	0	0	0
ИТОГО					**5904**	**191**	**5713**	**1021**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**864**
						Всего	дисциплин и МДК		612	757	612	641	492	294	439	194
							учебной практики		0	0		72	120	132	72	180
							производственной практики		0	0	0	72	0	324	72	252
Государственная (итоговая) аттестация							экзаменов		0	2	0	5	1	2	1	1
							диф. зачетов		1	5	4	6	5	5	6	4
							зачетов		0	1	0	0	0	0	0	0