

43.01.09 ПОВАР- КОНДИТЕР

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (академических часов)								Практическая подготовка	Распределение нагрузки							
		Зачеты	Экзамены	ВСЕГО	Самостоятельная работа	грузка во взаимодействии с преподавателем							I курс	II курс	III курс	IV курс				
						всего во взаимодействии с преподавателем	По учебным дисциплинам и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация									
							кое обучение	практ. занятий												
по курсам и семестрам (час. в семестр)													1 сем 17 нед	2 сем 23 нед	3 сем 16 нед	4 сем 23=19+ 4 нед	5 сем 16 =9+7	6 сем 23=10+1 3	7 сем 16=11+5	8 сем 23=7+1 5 нед
1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
О.00	Общеобразовательный цикл	15ДЗ	6Э	2052	52	2000	1075	925	0	16	56		612	828	396	164	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык		Э,Э	114	6	108	108		4	16			54	54						
ОУД.02	Литература	ДЗ		171		171	171			8			84	87						
ОУД.03	Иностранный язык	-, -, ДЗ		171	7	164	1	163					34	46	42	42				
ОУД.04	Математика		-, Э, -, Э	228	12	216	136	80	8	16			48	68	58	42				
ОУД.05	История	-, ДЗ, ДЗ		171	7	164	79	85					46	74	44					
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ		171		171	0	171					34	47	44	46				
ОУД.07	ОБЖ	-, ДЗ		72		72	36	36					34	38						
ОУД.08	Информатика	-, ДЗ		108		108	54	54					64	44						
ОУД.09	Физика	-, ДЗ		72		72	60	12					32	40						
ОУД.10	Химия		-, Э, Э	171	7	164	107	57	4	16			52	62	50					
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и	-, -, ДЗ		171	7	164	79	85					48	76	40					
ОУД.12	Биология	-, ДЗ		72		72	54	18					34	38						
ОУД.13	География	-, ДЗ		72		72	36	36					34	38						
ОУД.14	Экология	-, ДЗ		72	6	66	48	18							32	34				
ОУД.15	Астрономия	ДЗ		36		36	36							36						
УД.1	Башкирский язык как государственный язык РБ	-, ДЗ		78		78	0	78					34	44						
УД.2	Родной язык	ДЗ		32		32	0	32							32					
УД.3	Психология общения	-, ДЗ		70		70	70						34	36						
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	8ДЗ	3Э	502	32	458	264	192	0	8	24	26	0	0	84	168	56	86	64	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		Э	46	2	42	30	12	2	8	4				42					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ		46		42	26	16			8				42					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		Э	84	4	76	64	12	4	8	4				76					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		36	4	32	24	8										32		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		Э	56	6	48	36	12	2	8	4				48					
ОП.06	Охрана труда	ДЗ		36	2	34	24	10			6					34				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ		36	2	34	2	32									34			
ОП.08	Физическая культура	ДЗ		42		42	0	40								22	20			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ		36	4	32	14	18									32			
ОПД.01	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ		48	4	44	24	20							44					

ОПД.02	Основы предпринимательской деятельности/Социальная адаптация и основы социально правовых знаний	ДЗ		36	4	32	20	12										32		
П.00	Профессиональный цикл	16ДЗ	6Э, 5Эм	3030	140	1110	700	322	1764	16	128	2086	0	0	48	244	136	234	288	160
ПМ.00	Профессиональные модули			0																
ПМ.01	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э,1Эм	410	26	166	106	60	216	2	24	276	0	0	48	118	0	0	0	0
МДК 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		54	6	48	24	24				24			48					
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	140	20	118	82	36		2	8	36				118				
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72					72			72				72				
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		144					144		16	144					144			
ПМ. 02.	приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э,1Эм	622	32	262	176	86	324	4	24	410	0	0	0	126	136	0	0	0
МДК. 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		62	8	54	30	24				24				54				
МДК. 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-,Э	236	24	208	146	62		4	8	62				72	136			
УП.02	Учебная практика	-,ДЗ		180					180			180				108	72			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		144					144		16	144					144			
ПМ. 03.	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3ДЗ	1Э,1Эм	598	26	174	114	60	396	2	24	456	0	0	0	0	0	174	0	0
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		52	8	44	28	16				16						44		
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		Э	150	18	130	86	44		2	8	44						130		
УП.03	Учебная практика	ДЗ		180					180			180						180		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		216					216	0	16	216						216		
ПМ. 04.	приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2ДЗ	2Э,1Эм	548	24	196	150	46	324	4	32	370	0	0	0	0	0	60	136	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		Э	64	8	54	40	14		2	8	14						54		

