

Учебный план АОППО 16675 Повар (2022-2023 уч.г., 2023-2024 уч.г.)

16675 Повар (2021-2022; 2022 - 2023)												
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (зачет, дифференцированный зачет, экзамен)				Распределение по семестрам	Обязательная учебная нагрузка (час)					
		Распределение по семестрам					Всего зачетов	1 курс		2 курс		
		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем			в том числе лабор. и прак. занятия	1 семестр 17 недель (30 часов в нед.)	2 семестр 23 недели (30 часов в нед.)	3 семестр 17 недель (30 часов в нед.)	4 семестр 22 недели (30 часов в нед.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
ОУД.00	Адаптационный цикл	23	2ДЗ	1 3 1ДЗ	3ДЗ	412	348	122	80	90	120	
АУД.01	Основы социально-правовых знаний		ДЗ			80	60	40	40			
АУД.02	Коммуникативный практикум				ДЗ	80	60			30	50	
АУД.03	Математика в профессии		ДЗ			60	50	20	40			
АУД.04	Адаптивные ИКТ				ДЗ	40	40				40	
АУД.05	Психология личности	3				32	30	32				
АУД.06	Основы экологии	3				30	24	30				
АУД.07	История России			ДЗ	ДЗ	50	50			20	30	
АУД.08	Естествознание			3		40	34			40		
ОП.00	Профессиональный цикл		3 3 6ДЗ 2Э	23 4ДЗ	13 2ДЗ 3Э	1778	1358	358	550	390	480	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		13 4ДЗ			274	152	274	550	390	480	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ			60	40	60				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ			64	34	64				
ОП.03	Техническое оснащение и оборудование ПОП		ДЗ			50	26	50				
ОП.04	Основы электротехники		ДЗ			50	26	50				
ОП.05	Охрана труда		3			50	26	50				
ПМ.00	Профессиональные модули		23 2ДЗ 2Э	23 4ДЗ	13 2ДЗ 3Э	1504	1206	84	550	390	480	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий		Э			266	198	84	152		30	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3			32	16	32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		ДЗ			84	32	52	32			
УП.01	Учебная практика					120	120		120			
ПП.01	Производственная практика					30	30				30	
ПМ.02	Приготовление, оформление подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э			428	322		398		30	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3			38	16		38			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		ДЗ			180	96		180			
УП.02	Учебная практика					180	180		180			
ПП.02	Производственная практика					30	30				30	
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				Э	226	186			196	30	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			3		36	18			36		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			ДЗ		40	18			40		
УП.03	Учебная практика			ДЗ		120	120			120		
ПП.03	Производственная практика					30	30				30	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				Э	224	182			194	30	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			ДЗ		44	20			44		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3			30	12			30		
УП.04	Учебная практика			ДЗ		120	120			120		
ПП.04	Производственная практика					30	30				30	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				Э	360	318				360	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			3		36	16				36	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			ДЗ		54	32				54	
УП.05	Учебная практика			ДЗ		240	240				240	
ПП.05	Производственная практика					30	30				30	
ФЖ.00	Физическая культура (адаптивная)	3	ДЗ	3	ДЗ	120	38	30	30	30	30	
	ИТОГО	23	3 3 8ДЗ 2Э	33 5ДЗ	13 5ДЗ 3Э	2310		510	660	510	630	
ПА.00	Промежуточная аттестация					60			30		30	
ПА.00	Итоговая аттестация					30					30	
Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год								510	360	270	390	
Итоговая аттестация:						Всего						
Квалификационный экзамен с 20.06 по 25.06							Дисциплины					
							Учебной практики		300 (10 нед.)	240 (8 нед.)	240 (8 нед.)	
						Производственной практики					150 (5 нед.)	
						Экзаменов		2			3	
						Дифф. зачетов		8	5		5	