2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включач оязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семетрам (час. в семестр)							
										Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												Всего занятий	в т.ч.										
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр				Лекции	Лабораторно-практические занятия	курсовые работы (проекты)	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 17 нед.	6 сем. 22нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 22 нед.
ОУД	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**									**2106**	**702**	**1404**	**983**	**421**	**10**	**612**	**503**	**223**	**66**	**0**	**0**	**0**	**0**
ОУД.01	Русский язык				э					**117**	39	**78**	40	38		17	22	17	22				
ОУД.02	Литература				дз					**176**	59	**117**	96	21		37	24	37	19				
ОУД.03	Иностранный язык		дз							**176**	59	**117**	82	35		51	66						
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия				э					**234**	78	**156**	109	47		54	23	54	25				
ОУД.05	История		дз							**176**	59	**117**	82	35		51	66						
ОУД.06	Физическая культура			дз						**176**	59	**117**	82	35		34	46	37					
ОУД.07	ОБЖ	дз								**105**	35	**70**	49	21		70							
ОУД.08	Информатика		дз							**150**	50	**100**	70	30		51	49						
ОУД.09	Физика		дз							**146**	49	**97**	68	29		51	46						
ОУД.10	Химия			э						**168**	56	**112**	78	34		51	33	28					
ОУД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)		дз							**162**	54	**108**	76	32		51	57						
ОУД.12	Биология		дз							**108**	36	**72**	50	22	10	22	50						
ОУД.13	География	дз								**108**	36	**72**	50	22		72							
ОУД.14	Астрономия			дз						**53**	18	**35**	25	10			21	14					
ОУД.15	Экология			дз						**54**	18	**36**	25	11				36					
ОГСЭ.00	**ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ**									**630**	**210**	**420**	**106**	**314**	**0**	**0**	**0**	**90**	**115**	**85**	**92**	**38**	**0**
ОГСЭ.01	Основы философии						дз			72	24	**48**	36	12							48		
ОГСЭ.02	История			дз						72	24	**48**	36	12				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык					дз				243	81	**162**	17	145				42	69	51			
ОГСЭ.04	Физическая культура							дз		243	81	**162**	17	145					46	34	44	38	
ЕН.00	**МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ**									**312**	**104**	**208**	**147**	**61**	**0**	**0**	**0**	**0**	**51**	**115**	**0**	**42**	**0**
ЕН.01	Математика					дз				84	28	**56**	40	16						56			
ЕН.02	Экологические основы природопользования							дз		63	21	**42**	30	12								42	
ЕН.03	Химия					дз				165	55	**110**	77	33					51	59			
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**									**3432**	**1144**	**3440**	**1607**	**681**	**60**	**0**	**325**	**299**	**596**	**412**	**700**	**532**	**576**
ОП.00	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**									**624**	**208**	**416**	**297**	**119**	**0**	**0**	**180**	**0**	**68**	**18**	**70**	**80**	**0**
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		дз							77	26	**51**	36	15			51						
ОП.02	Физиология питания		дз							67	22	**45**	32	13			45						

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		дз							60	20	**40**	28	12			40							
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности							дз		54	18	**36**	26	10									36	
ОП.05	Метрология и стандартизация						дз			66	22	**44**	32	12						18	26			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						дз			66	22	**44**	32	12							44			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга							дз		66	22	**44**	32	12									44	
ОП.08	Охрана труда		дз							66	22	**44**	31	13			44							
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				дз					102	34	**68**	48	20					68					
ПМ.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**									**2808**	**936**	**3024**	**1310**	**562**	**60**		**145**	**299**	**528**	**394**	**630**	**452**	**576**
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**			**э**						**450**	**150**	**444**	**210**	**90**	**0**	**0**	**145**	**299**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			дз						450	150	**300**	210	90			145	155					
УП.01	Учебная практика			дз								**72**						72					
ПП. 01	Производственная практика			дз								**72**						72					
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**				**э**					**480**	**160**	**464**	**224**	**96**	**0**	**0**	**0**	**0**	**464**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК. 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				дз					480	160	**320**	224	96					320				
УП.02	Учебная практика				дз							**72**							72				
ПП. 02	Производственная практика				дз							**72**							72				
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**					**э**				**471**	**157**	**458**	**220**	**94**	**20**	**0**	**0**	**0**	**64**	**394**	**0**	**0**	**0**
МДК. 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции					дз				471	157	**314**	220	94	20				64	250			
УП.03	Учебная практика					дз						**72**								72			
ПП. 03	Производственная практика					дз						**72**								72			
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**							**э**		**513**	**171**	**486**	**240**	**102**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**450**	**36**	**0**
МДК. 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						дз			513	171	**342**	240	102	20						342		
УП.04	Учебная практика						дз					**72**									72		
ПП.04	Производственная практика							дз				**72**									36	36	
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих**							**э**		**516**	**172**	**488**	**240**	**104**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**180**	**308**	**0**
МДК. 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							дз		516	172	**344**	240	104							180	164	
УП.05	Учебная практика							дз				**72**										72	
ПП. 05	Производственная практика							дз				**72**										72	
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**								**э**	**198**	**66**	**276**	**92**	**40**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**	**168**
МДК. 06.01	Управление структурным подразделением организации								дз	198	66	**132**	92	40	20							72	60
УП.06	Учебная практика								дз			**72**										36	36
ПП. 06	Производственная практика								дз			**72**											72

ПМ.07	**Выполнение работ по профессии Повар**							**э**	**180**	**60**	**264**	**84**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**264**
МДК. 07.01	Технология приготовления и оформление горячих и холодных блюд							дз	180	60	**120**	**84**	36										120
УП.07	Учебная практика							дз			**72**												72
ПП. 07	Производственная практика							дз			**72**												72
ПДП.00	**Производственная практика (преддипломная)**							**дз**			**144**												144
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**										**6 нед.**												
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы										**4 нед.**												144
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы										**2 нед.**												72
ВСЕГО:									**6480**	**2160**	**5472**	**1860**	**1056**	**60**	**612**	**828**	**612**	**828**	**612**	**792**	**612**	**792**

Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)	**ВСЕГО**	дисциплин и междисциплинврных курсов	612	828	468	684	468	684	396	180
Государственная итоговая аттестация:		учебной практики	0	0	72	72	72	72	108	108
1. Программа базовой подготовки		производственной практики	0	0	72	72	72	36	108	288
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломная работа. Выполнение дипломной работы с"___"_____20___г. по с"___"_____20___г.		экзаменов	0	0	2	3	1	0	2	2
		дифференцированных зачетов	2	10	7	5	6	5	8	7
		зачетов	0	0	0	0	0	0	0	0