

**2. План учебного процесса**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по семестрам							
		экзамен	диф.зачет	зачет	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
							Всего занятий	в т.ч. ЛПР/ЛПЗ	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
									17 недель	24 недели	17 недель	21 неделя	17 недель	22 недели	17 недель	21 неделя
1	2				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>О.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>				<b>3030</b>	<b>978</b>	<b>2052</b>	<b>868</b>	<b>485</b>	<b>493</b>	<b>498</b>	<b>576</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОУД.01	Русский язык	4			240	80	160	48	40	40	40	40				
ОУД.02	Литература		4		318	106	212	64	53	53	53	53				
ОУД.03	Иностранный язык		4		324	108	216	158	54	54	54	54				
ОУД.04	Математика	4			369	123	246	74	61	62	61	62				
ОУД.05	Россия в мире		4		300	100	200	60	50	50	50	50				
ОУД.06	Физическая культура			4	315	105	210	210	52	53	52	53				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		108	36	72	22	34	38						
ОУД.08	Астрономия				54	18	36	11				36				
ОУД.09	Информатика		4		324	108	216	105	54	54	54	54				
ОУД.10	Химия	4			525	175	350	105	87	89	87	87				
ОУД.11	Родной язык		4		58	19	39	11				39				
ОУД.12	Основы проектной деятельности		4		95		95				47	48				
<b>ОП.00</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>				<b>473</b>	<b>95</b>	<b>378</b>	<b>182</b>	<b>127</b>	<b>139</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>65</b>	<b>11</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1		64	13	51	18	51							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2		64	13	51	18	29	22						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		64	13	51	18	27	24						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		2		45	9	36	12		36						
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2		51	10	41	18	20	21						
ОП.06	Охрана труда		2		45	9	36	12		36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7		45	9	36	30							36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		5		45	9	36	18					36			
ОП.09	Физическая культура			5	50	10	40	38					29	11		
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>				<b>3398</b>	<b>212</b>	<b>3186</b>	<b>364</b>	<b>0</b>	<b>232</b>	<b>114</b>	<b>180</b>	<b>547</b>	<b>781</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>3398</b>	<b>212</b>	<b>3186</b>	<b>364</b>	<b>0</b>	<b>232</b>	<b>114</b>	<b>180</b>	<b>547</b>	<b>781</b>	<b>576</b>	<b>756</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Экв 5</b>			<b>601</b>	<b>39</b>	<b>562</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>232</b>	<b>60</b>	<b>72</b>	<b>198</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2*		53	11	42	18		42						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2*		134	28	106	38		106						
УП.01	Учебная практика		3		144		144			84	60					
ПП.01	Производственная практика		4		270		270				72	198				

<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Экв 6</b>		<b>758</b>	<b>44</b>	<b>714</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>108</b>	<b>276</b>	<b>276</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	53	11	42	18			42						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5	165	33	132	62			12	36	84				
УП.02	Учебная практика		5	216		216					72	144				
ПП.02	Производственная практика		6	324		324						48	276			
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>Экв 6</b>		<b>621</b>	<b>43</b>	<b>578</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>73</b>	<b>505</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*	53	11	42	18					26	16			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*	160	32	128	58					47	81			
УП.03	Учебная практика		6	144		144							144			
ПП.03	Производственная практика		6	264		264							264			
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного</b>	<b>Экв 8</b>		<b>629</b>	<b>43</b>	<b>586</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>466</b>	<b>120</b>	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	53	11	42	18							42		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	162	32	130	58							130		
УП.04	Учебная практика		7	144		144								144		
ПП.04	Производственная практика		8	270		270								150	120	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Экв 8</b>		<b>789</b>	<b>43</b>	<b>746</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>636</b>	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7	53	11	42	18							42		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	160	32	128	58							44	84	
УП.05	Учебная практика		8	216		216								24	192	
ПП.05	Производственная практика		8	360		360									360	
<b>ВСЕГО:</b>					<b>6901</b>	<b>1285</b>	<b>5616</b>	<b>1414</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>756</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>756</b>

<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>2 недели - 72 часа</b>													
------------	--	---------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

* - комплексный дифференцированный зачет		<b>ВСЕГО</b>	дисциплин и междисциплинарных курсов	612	738	552	612	91	108	258	84
Государственная итоговая аттестация:  1.1. Защита выпускной квалификационной работы с _____ по _____ (всего 2 недели)			учебной практики	0	84	60	72	144	144	168	192
			производственной практики	0	0	0	72	48	264	150	480
			экзаменов	0	0		3	1	2		2
			дифференцированных зачетов	1	7	2	7	4	4	5	4
			зачетов	0	0	0	1	0	1	0	0