

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 неделя	24 недели	17 неделя	21 неделя	17 неделя	22 недели	17 неделя	21 неделя
1	2				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ				3030	978	2052	868	485	493	498	576	0	0	0	
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				
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ				473	95	378	182	127	139	0	0	65	11	36	0
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			
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ				3398	212	3186	364	0	232	114	180	547	781	576	756
ПМ.00	Профессиональные модули				3398	212	3186	364	0	232	114	180	547	781	576	756
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюде, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Экв 8*			601	39	562	56	0	232	60	72	198	0	0	0
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		5		270		270				72	198				

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв 8*		758	44	714	80	0	0	54	108	276	276	0	0
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		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв 8*		621	43	578	76	0	0	0	0	73	505	0	0
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		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	Экв 8*		629	43	586	76	0	0	0	0	0	0	466	120
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
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экв 8		789	43	746	76	0	0	0	0	0	0	110	636
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
ВСЕГО:				6901	1285	5616	1414	612	864	612	756	612	792	612	756

ГИА	Государственная итоговая аттестация	2 недели - 72 часа													
------------	--	---------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

* - комплексный дифференцированный зачет Государственная итоговая аттестация: 1.1. Защита выпускной квалификационной работы с _____ по _____ (всего 2 недели)		ВСЕГО	дисциплин и междисциплинарных курсов	612	738	552	612	91	108	258	84
			учебной практики	0	84	60	72	144	144	168	192
			производственной практики	0	0	0	72	48	264	150	480
			экзаменов	0	0	0	3	0	0	0	2
			дифференцированных зачетов	1	8	2	5	4	4	5	4
			зачетов	0	0	0	1	0	1	0	0