

**План учебного процесса**

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Общая образовательная нагрузка	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)								
											Во взаимодействии с преподавателем														По учебной и производственной практике
		Нагрузка на дисциплины и МДК			в т.ч. на учебные дисциплины и МДК			1 курс			2 курс		3 курс		4 курс										
		Всего учебных занятий	Лекции	Лабораторно-практические занятия	Курсовые работы (проекты)	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.		5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.											
															1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.			
1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	17 нед.	22 нед.	17 нед.	22 нед.	17 нед.	23 нед.	17 нед.	22 нед.										
<b>ОП</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>								<b>1476</b>	<b>20</b>	<b>1371</b>	<b>773</b>	<b>598</b>		<b>55</b>	<b>30</b>	<b>374</b>	<b>374</b>	<b>362</b>	<b>261</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>ОУП</b>	<b>Обязательные учебные предметы</b>								<b>985</b>		<b>933</b>	<b>578</b>	<b>355</b>		<b>40</b>	<b>12</b>	<b>272</b>	<b>286</b>	<b>233</b>	<b>142</b>					
ОУП.01	Русский язык			э					89		78	40	38		5	6	17	22	17	22					
ОУП.02	Литература			дз					122		117	96	21		5		34	22	34	27					
ОУП.03	Иностранный язык		дз						122		117	82	35		5		51	66							
ОУП.04	Математика			э					245		234	164	70		5	6	51	66	51	66					
ОУП.05	История				дз				161		156	109	47		5		51	44	34	27					
ОУП.06	Физическая культура			дз					122		117	7	110		5		34	22	61						
ОУП.07	ОБЖ		дз						83		78	55	23		5		34	44							
ОУП.08	Астрономия			дз					41		36	25	11		5			36							
<b>УПВ</b>	<b>Учебные предметы по выбору</b>								<b>395</b>		<b>374</b>	<b>171</b>	<b>203</b>		<b>15</b>	<b>6</b>	<b>102</b>	<b>88</b>	<b>95</b>	<b>93</b>					
УПВ.01	Родной русский язык			дз					49		44	34	10		5				44						
УПВ.02	Информатика			дз					161		156	15	141		5		51	44	61						
УПВ.03	Естествознание			э					185		174	122	52		5	6	51	44	34	45					
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>								<b>96</b>	<b>20</b>	<b>64</b>	<b>24</b>	<b>40</b>			<b>12</b>			<b>34</b>	<b>30</b>					
ДУП.01.	Основы проектной деятельности			дз					96	20	64	24	40			12			34	30					
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ</b>								<b>474</b>	<b>20</b>	<b>454</b>	<b>136</b>	<b>318</b>			<b>0</b>			<b>34</b>	<b>132</b>	<b>85</b>	<b>121</b>	<b>82</b>	<b>0</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии					дз			52	4	48	36	12										48		
ОГСЭ.02	История			дз					48	4	44	32	12						44						
ОГСЭ.03	Иностранный язык					дз			174	10	164	17	147					34	44	34	52				
ОГСЭ.04	Физическая культура					дз			164		164	17	147						44	51	69				
ОГСЭ.05	Психология общения						дз		36	2	34	34											34		
<b>ЕН.00</b>	<b>МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ</b>								<b>198</b>	<b>10</b>	<b>188</b>	<b>140</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>76</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	
ЕН.03	Химия					дз			150	6	144	108	36						68	76					
ЕН.02	Экологические основы природопользования						дз		48	4	44	32	12										44		
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>								<b>3576</b>	<b>209</b>	<b>3367</b>	<b>1244</b>	<b>473</b>	<b>60</b>	<b>1332</b>	<b>0</b>	<b>258</b>	<b>204</b>	<b>374</b>	<b>182</b>	<b>355</b>	<b>425</b>	<b>585</b>	<b>452</b>	<b>532</b>
<b>ОП.00</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>								<b>722</b>	<b>32</b>	<b>690</b>	<b>436</b>	<b>254</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>170</b>	<b>220</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>68</b>	<b>96</b>	<b>136</b>	<b>0</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	дз							106	4	102	75	27				102								
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		дз						104	4	100	75	25				34	66							

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		дз						82	4	78	57	21					34	44						
ОП.04	Организация обслуживания		дз						70	4	66	49	17						66						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						дз		106	4	102	72	30										102		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						дз		36	2	34	24	10										34		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности						дз		100	4	96	30	66								68	28			
ОП.08	Охрана труда		дз						48	4	44	34	10						44						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						дз		70	2	68	20	48									68			
<b>ПМ.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ</b>								<b>2854</b>	<b>177</b>	<b>2677</b>	<b>808</b>	<b>219</b>	<b>60</b>	<b>1332</b>	<b>0</b>	<b>258</b>	<b>34</b>	<b>154</b>	<b>182</b>	<b>355</b>	<b>357</b>	<b>489</b>	<b>316</b>	<b>532</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>								<b>286</b>	<b>26</b>	<b>260</b>	<b>86</b>	<b>30</b>		<b>144</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>154</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		дз						40	6	34	26	8					34							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов						дз		102	20	82	60	22						82						
УП.01	Учебная практика						дз		72		72				72				72						
ПП. 01	Производственная практика						дз		72		72				72					72					
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>								<b>501</b>	<b>36</b>	<b>465</b>	<b>176</b>	<b>53</b>	<b>20</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>355</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						дз		40	6	34	26	8						34						
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						дз		245	30	215	150	45	20					76	139					
УП.02	Учебная практика						дз		72		72				72					72					
ПП. 02	Производственная практика						дз		144		144				144					144					
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>								<b>382</b>	<b>25</b>	<b>357</b>	<b>141</b>	<b>36</b>		<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>357</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						дз		39	5	34	26	8								34				
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						дз		163	20	143	115	28								143				
УП.03	Учебная практика						дз		72		72				72					72					
ПП. 03	Производственная практика						дз		108		108				108						108				
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>								<b>354</b>	<b>25</b>	<b>329</b>	<b>112</b>	<b>37</b>		<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>329</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК. 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						дз		39	5	34	26	8									34			
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						дз		135	20	115	86	29									115			
УП.04	Учебная практика						дз		72		72				72						72				
ПП.04	Производственная практика						дз		108		108				108							108			

