

**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>3075</b>	<b>1023</b>	<b>2052</b>	<b>798</b>	<b>391</b>	<b>506</b>	<b>287</b>	<b>423</b>	<b>168</b>	<b>240</b>	<b>37</b>	
ОУД.01	Русский язык и литература	4			427	142	285	42	68	79	58	80				
ОУД.02	Иностранный язык		4		256	85	171	158	34	46	30	61				
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	4			342	114	228	59	51	69	51	57				
ОУД.04	История		4		256	85	171	51	34	46	30	61				
ОУД.05	Физическая культура			4	256	85	171	171	34	46	30	61				
ОУД.06	ОБЖ		2		108	36	72	22	34	38						
ОУД.07	Информатика		4		238	79	159	80	51	46	30	32				
ОУД.08	Физика		2		162	54	108	28	51	57						
ОУД.09	Химия	4			363	121	242	61	34	79	58	71				
ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)		7		256	85	171	51					60	74	37	
ОУД.11	Биология		6		195	65	130	35					69	61		
ОУД.12	География		6		108	36	72	18						72		
ОУД.13	Экология		6		108	36	72	22					39	33		
<b>ОП.00</b>	<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>				<b>473</b>	<b>95</b>	<b>378</b>	<b>184</b>	<b>149</b>	<b>117</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</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		1		64	13	51	18	51							
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		4		45	9	36	30			36					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		45	9	36	18			36					
ОП.09	Физическая культура			5	50	10	40	40			12	28				
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>				<b>3398</b>	<b>212</b>	<b>3186</b>	<b>364</b>	<b>72</b>	<b>241</b>	<b>325</b>	<b>249</b>	<b>416</b>	<b>552</b>	<b>575</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>72</b>	<b>241</b>	<b>325</b>	<b>249</b>	<b>416</b>	<b>552</b>	<b>575</b>	<b>756</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>Экв 4</b>			<b>602</b>	<b>39</b>	<b>563</b>	<b>56</b>	<b>72</b>	<b>221</b>	<b>216</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1		53	11	42	18	42							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2*		135	28	107	38		107						
УП.01	Учебная практика		2*		144		144		30	114						
ПП.01	Производственная практика		4		270		270				216	54				

<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>20</b>	<b>109</b>	<b>195</b>	<b>390</b>	<b>0</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		20	22					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		165	33	132	62			39	93				
УП.02	Учебная практика		5		216		216				48	102	66			
ПП.02	Производственная практика		5		324		324						324			
<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>26</b>	<b>552</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						128		
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>628</b>	<b>43</b>	<b>585</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>465</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		161	32	129	58							129	
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>6946</b>	<b>1330</b>	<b>5616</b>	<b>1346</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 ч.</b>											

\* - комплексный дифференцированный зачет

**Государственная итоговая аттестация:**

1.1. Защита выпускной квалификационной работы с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ (всего 2 недели)

**ВСЕГО**

дисциплин и междисциплинарных курсов	582	750	348	600	222	384	294	84
учебной практики	30	114	48	102	66	144	168	192
производственной практики	0	0	216	54	324	264	150	480
экзаменов	0	0		4		2		2
дифференцированных зачетов	3	7	1	7	2	7	5	4
зачетов	0	0	0	1	1	0	0	0