

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					
						Объём ОП	Самост. (с.р.+нп.)	Консультации	Во взаимодействии с преподавателем										I курс		II курс		III курс
		Всего учебных занятий	в том числе						Промежуточная аттестация	Индивидуальный проект	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.							
			Лекции, уроки	Практические, лабораторные занятия	в т.ч. в форме практической подготовки						консультации	Курсовые работы	17 недель	24 недели	17 недель	23 недели	17 недель	22 недели					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																						
ОУП	Образовательные предметы					1476	72		1404	716	760	188						320	551	264	269	0	0
ОУП.01	Русский язык	2				84	12		72	40	32	10			6		34	38					
ОУП.02	Литература			2		108			108	86	22	8					34	74					
ОУП.03	История			2		136			136	90	46	14					49	87					
ОУП.04	Обществознание			4		72			72	54	54	10							34	38			
ОУП.05	География			4		72			72	62	46	16							34	38			
ОУП.06	Иностранный язык			2		132			132	40	104	16			6		57	75					
ОУП.07	Математика	4				232	12		220	122	110	36			6		47	63	58	52			
ОУП.08	Информатика			4		132			132	20	124	20			6		31	35	31	35			
ОУП.09	Физическая культура		2			67			67	4	68	10					35	32					
ОУП.10	Основы безопасности и защиты Родины			2		68			68	44	24	8					33	35					
ОУП.11	Физика			3		96			96	54	54	16						45	51				
ОУП.12	Химия	4				144	14		130	40	32	10			6				56	74			
ОУП.13	Биология			2		67			67	40	32	10						67					
ОУП.14	Индивидуальный проект			4		66	34		32	20	12	4								32			
п.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ					2952	104		2848	386	1864	0	0	0	0	0	292	277	348	527	612	792	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ					411	38		373	174	40						189	144	40	0	0	0	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1		55	4		51	10	8						51						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1		55	4		51	18	8						51						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1		50	4		46	18	8						46						
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности			2		40	4		36	12	4							36					
ОП.05	Основы калькуляции и учета			1		46	5		41	18	8						41						
ОП.06	Охрана труда			2		40	4		36	12	4							36					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			2		40	4		36	30								36					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			2		40	4		36	18								36					
ОП.09	Физическая культура			3		45	5		40	38									40				
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ					2541	66		2475	212	1824						103	133	308	527	612	792	
ПМ.01	приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюде, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Экв 6*				392	12		380	32	276						103	133	144	0	0	0	
МДК.01.01	организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1		46	4		42	12	6						42						
МДК.01.02	процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов			2*		94	8		86	20	18						25	61					
УП.01	Учебная практика			2*		108			108		108						36	72					
ПП.01	Производственная практика			3		144			144		144								144				

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв 6*			704	13		691	56	546					0	0	164	527	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		46	4		42	12	6							42			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		136	9		127	44	18							50	77		
УП.02	Учебная практика		4*		216			216		216							72	144		
ПП.02	Производственная практика		4*		306			306		306								306		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Экв 6*			411	13		398	32	276					0	0	0	0	398	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		46	4		42	12	6									42	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		113	9		104	20	18									104	
УП.03	Учебная практика		5*		108			108		108									108	
ПП.03	Производственная практика		5*		144			144		144									144	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Экв 6*			436	14		422	52	276					0	0	0	0	214	208
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5		46	4		42	12	6									42	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6		138	10		128	40	18									100	28
УП.04	Учебная практика		6*		108			108		108									72	36
ПП.04	Производственная практика		6*		144			144		144										144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экв 6			598	14		584	40	450					0	0	0	0	0	584
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		46	4		42	12	6										42
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		138	10		128	28	30										128
УП.05	Учебная практика		6		180			180		180										180
ПП.05	Производственная практика		6		234			234		234										234
ВСЕГО:					4428	176		4252	1102	2624	188				612	828	612	796	612	792
ПА	Промежуточная аттестация							72												
ГИА	Государственная итоговая аттестация							36												
* - комплексный дифференцированный зачет								ВСЕГО			дисциплин и междисциплинарных курсов		576	756	396	346	288	198		
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена											учебной практики		36	72	72	144	180	216		
											производственной практики		0	0	144	306	144	378		
											экзаменов		0	1	0	2	0	0		
											дифференцированных зачетов		5	10	3	6	4	6		
										зачетов		0	1	0	0	0	0			