

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	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)									
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
					всего занятий	лаб. и практик. занятий	курсовых работ (проектов)	в т.ч.		1 сем. 16 нед	2 сем. 23 нед	3 сем. 16 нед	4 сем. 23 нед	5 сем. 16 нед	6 сем. 23 нед	7 сем. 17 нед	8 сем. 14 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
О.00	Общеобразовательный цикл	<i>2з/9дз/3э</i>	2172	736	1436	729		462	618	268	88	0	0	0	0		
ОУД.00	Базовые дисциплины	<i>2з/7дз/2э</i>	1789	608	1181	587		344	481	268	88	0	0	0	0		
ОУД.01	Русский язык	ДЗ, Э	117	39	78	50				32	46						
ОУД.01	Литература	-, ДЗ, ДЗ	193	75	118	10		54	32	32							
ОУД.01	Родная литература	З	48	16	32	26			32								
ОУД.02	Иностранный язык	-,ДЗ	176	59	117	89		48	69								
ОУД.03	Математика	-, -, ДЗ, Э	276	92	184	120		46	58	38	42						
ОУД.04	История	-,ДЗ	176	59	117	34		48	69								
ОУД.05	Физическая культура	3,3,ДЗ	257	86	171	141		48	69	54							
ОУД.06	ОБЖ	-,З	105	35	70	13		36	34								
ОУД.08	Физика	-, -,ДЗ	63	21	42	6				42							
ОУД.10	Обществознание (вкл.экономику и право)	-,ДЗ	162	54	108	32		32	42	34							
ОУД.16	География	-,ДЗ	108	36	72	22		32	40								
ОУД.17	Экология	З	54	18	36	12				36							
ОУД.18	Астрономия	З	54	18	36	32			36								
ОУД.00	Профильные дисциплины	<i>-/2дз/1э</i>	383	128	255	142		118	137	0	0	0	0	0	0		
ОУД.07	Информатика	-,ДЗ	117	39	78	38		32	46								
ОУД.09	Химия	-,Э	162	54	108	90		54	54								
ОУД.15	Биология	-,ДЗ	104	35	69	14		32	37								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	<i>2з/1дз/-</i>	711	291	420	348				112	138	52	74	24	20		

ОГСЭ.01	Основы философии	3	72	24	48	10				48				
ОГСЭ.02	История	3	72	24	48	16			48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-,ДЗ	243	81	162	162			32	50	32	48		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	324	162	162	160			32	40	20	26	24	20
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	<i>2з/1дз/-</i>	<i>308</i>	<i>100</i>	<i>208</i>	<i>70</i>		<i>46</i>	<i>70</i>	<i>32</i>	<i>60</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
ЕН.01	Математика	3	90	30	60	30					60			
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	48	16	32	12			32					
ЕН.03	Химия	-,ДЗ	170	54	116	28		46	70					
П.00	Профессиональный цикл	<i>3з/29дз/9э</i>	<i>4391</i>	<i>1127</i>	<i>3264</i>	<i>1868</i>		<i>68</i>	<i>140</i>	<i>164</i>	<i>542</i>	<i>524</i>	<i>754</i>	<i>588</i>
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	<i>3з/11дз/2э</i>	<i>1355</i>	<i>451</i>	<i>904</i>	<i>386</i>		<i>68</i>	<i>140</i>	<i>80</i>	<i>180</i>	<i>82</i>	<i>0</i>	<i>212</i>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-,Э	96	32	64	14		32	32					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	102	34	68	28			68					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,ДЗ	150	50	100	34				48	52			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	80	26	54	44					54			
ОП.05	Метрология и стандартизация	3	66	22	44	20							44	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	75	25	50	20								50
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,ДЗ	90	30	60	30							36	24
ОП.08	Охрана труда	3	54	18	36	10		36						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	68	48				32	36			
ОП.10	Введение в специальность	3	60	20	40	12			40					
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	75	25	50	19								50
ОП.12	Оборудование предприятий общественного питания	Э	105	35	70	12					70			
ОП.13	Калькуляция и учет в общественном питании	ДЗ	75	25	50	14							50	
ОП.14	Оформление и декорирование блюд и закусок	-,ДЗ	75	25	50	30					22	28		
ОП.15	Обслуживание на предприятиях общественного питания	-,ДЗ	75	25	50	26							32	18
ОП.16	Основы исследовательской деятельности	ДЗ	75	25	50	25							50	
ПМ.00	Профессиональные модули	<i>-/18дз/7э</i>	<i>3036</i>	<i>676</i>	<i>2360</i>	<i>1482</i>				<i>84</i>	<i>362</i>	<i>442</i>	<i>754</i>	<i>376</i>

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	252	48	204	138						168	36		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	144	48	96	30						96			
УП.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	36		72	72						72			
ПП.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	72		36	36							36		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	327	61	266	184						86	180		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-,ДЗ	183	61	122	40						86	36		
УП.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	72		108	108							108		
ПП.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	72		36	36							36		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	636	152	484	340	20					152	332		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,ДЗ	456	152	304	160						116	188		
УП.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	108		108	108						36	72		
ПП.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ	72		72	72							72		

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Э(к)	591	125	466	282								310	156
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,ДЗ	375	125	250	66								166	84
УП.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ	216		216	216								144	72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	327	85	242	140						72	170		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,ДЗ	255	85	170	68						72	98		
УП.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	72		72	72							72		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	342	90	252	134								66	186
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-,ДЗ	270	90	180	62								66	114
УП.06	Организация работы структурного подразделения	ДЗ	72		72	72									72
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	Э(к)	561	115	446	264				84	362				
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	-,ДЗ	345	115	230	48				84	146				
УП.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	ДЗ	108		108	108					108				
ПП.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	ДЗ	108		108	108					108				
Всего:		93/40дз/12э	7571	2243	5328	3015	20	576	828	576	828	576	828	612	504
ПА	Промежуточная аттестация (нед)														7 нед
ПДП	Преддипломная практика (нед)														4 нед
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (нед)														6 нед
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год						дисциплин и МДК		576	828	576	612	504	396	468	357
Государственная (итоговая) аттестация						учебной практики					72	72	216	144	144
Программа базовой подготовки						произв. практики					144		216		