

3. 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 работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.										
						лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 22,5 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23,5 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
О.00	Общеобразовательные дисциплины:	-, 12, 4	2106	702	1404	714	690									
ОУД.00	Базовые учебные дисциплины	-, 10, 3	1677	559	1118	578	540									
ОУД.01	Русский язык	-, Э	117	39	78		78		32	46						
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	175	58	117	117			32	85						
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ	175	58	117		117		48	69						
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-, Э	265	88	177	67	110		48	129						
ОУД.05	История	ДЗ	175	58	117	117				117						
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ,ДЗ	177	60	117	4	113		48	69						
ОУД.07	ОБЖ	ДЗ	105	35	70	38	32		70							
ОУД.08	Физика	-, ДЗ	150	50	100	50	50		32	68						
ОУД.09	Обществознание (вкл. Экономику и право)	-, Э	176	59	117	77	40		36	81						
ОУД.10	География	ДЗ	108	36	72	72			72							
ОУД.11	Экология	ДЗ	54	18	36	36				36						
ОУД.00	Профильные общеобразовательные дисциплины	-, 2, 1	429	143	286	136	150									
ОУД.12	Информатика	-, ДЗ	150	50	100	44	56		68	32						
ОУД.13	Химия	Э	162	54	108	50	58		108							
ОУД.14	Биология	ДЗ	117	39	78	42	36			78						
	Программа подготовки специалистов среднего звена	1, 35, 17 (7)	5398	1474	3924	1478	1398	40								

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 работа	Обязательная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.			1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 22,5 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23,5 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
						лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	-, 14, -	654	234	420	98	322									
ОГСЭ.01.	Основы философии	ДЗ	60	12	48	48										48
ОГСЭ.02.	История	ДЗ	60	12	48	48							48			
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	210	48	162		162				32	27	28	30	26	19
ОГСЭ.04.	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	324	162	162	2	160				32	27	28	30	26	19
ЕН00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-, 2, 1	281	91	190	106	84									
ЕН.01.	Математика	ДЗ	72	24	48	24	24				48					
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	ДЗ	44	12	32	32							32			
ЕН.03.	Химия	Э	165	55	110	50	60				110					
П.00	Профессиональный цикл	1, 19, 16 (7)	4463	1149	3314	1274	992	40								
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-, 12, 2	1271	425	846	518	308	20								
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	90	30	60	44	16					60				
ОП.02.	Физиология питания	ДЗ	54	19	35	29	6				35					
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ДЗ	90	30	60	48	12				60					
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	90	30	60	20	40							60		
ОП.05.	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16	32	16	16				32					
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	22	10								32	

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 работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.										
						лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 22,5 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23,5 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	159	53	106	67	39								106	
ОП.08.	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	24	8				32					
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	48	20								68	
ОП.10.	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Э	123	41	82	45	37				82					
ОП.11.	Организация производства	Э	138	46	92	40	32	20					92			
ОП.12.	Организация обслуживания	ДЗ	56	18	38	28	10						38			
ОП.13.	Бухгалтерский учет в общественном питании	ДЗ	54	18	36	20	16						36			
ОП.14.	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ	171	58	113	67	46				113					
ПМ.00	Профессиональные модули	1, 7, 14 (7)	3192	724	2468	756	684	20								
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-, 1, 2 (1)	258	56	202	52	60									
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	168	56	112	52	60						112			
УП.01	Учебная практика		18		18								18			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72								72			

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 работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.										
						лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 22,5 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23,5 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-, 1, 2 (1)	342	90	252	90	90									
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	270	90	180	90	90							180		
УП.02	Учебная практика		36		36									36		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	36		36									36		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-, 1, 2 (1)	747	165	582	166	144	20								
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-, Э	495	165	330	166	144	20					90	240		
УП.03	Учебная практика		72		72									72		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	180		180									180		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, 2, 2 (1)	423	105	318	110	100									

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 работа	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.										
						лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 16,5 нед.	2 сем 22,5 нед	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23,5 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	315	105	210	110	100								210	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	36		36										36	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72										72	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-, 1, 2 (1)	285	65	220	70	60									
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	195	65	130	70	60									130
УП.05	Учебная практика		18		18											18
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72											72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1, -, 2 (1)	225	63	162	96	30									
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	189	63	126	96	30									126
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	3	36		36											36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)	-, 1, 2 (1)	912	180	732	172	200									

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 работа	всего занятий	Обязательная			I курс		II курс		III курс		IV курс		
						в т. ч.											
						лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 22,5 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23,5 нед.	5 сем. 16,5 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	Экомп.	90	30	60	30	30					60					
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск		462	150	312	142	170					312					
УП.07	Учебная практика	ДЗ	360		360							360					
Теоретическое обучение			6496	2176	4320	2192	2088	40	594	810	576	486	504	540	468	342	
Всего			1, 47, 21 (7)	7504	2176	5328	2192	2088	40	594	810	576	846	594	864	576	468
ПДП	Преддипломная практика															4 нед.	
ГИА	Государственная итоговая аттестация															6 нед.	
Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год					Всего	дисциплин и МДК			594	810	576	486	504	540	468	342	
Государственная итоговая аттестация						учебной практики			-	-	-	360	18	108	36	18	
1. Программа базовой подготовки						производств. практики			-	-	-	-	72	216	72	108	
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме:						преддипломн. практики			-	-	-	-	-	-	-	144	
дипломной работы						экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))			1	3	2	2 (1)	3 (1)	4 (2)	2 (1)	4 (2)	
Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.)						дифф. зачетов			4	8	8	4	7	5	7	4	
Защита дипломной работы с 15 июня по 30 июня (всего 2 нед.)						зачетов			-	-	-	-	-	-	-	1	