

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		
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 16 нед.	2 сем. 23,5 нед.	3 сем. 16,5 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16 нед.	6 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
	Программа подготовки специалистов среднего звена	1, 35, 17 (7)	5398	1474	3924	1478	1398	40						
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					

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	
						в т. ч.			1 сем. 16 нед.	2 сем. 23,5 нед.	3 сем. 16,5 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16 нед.	6 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
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	
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			

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	
						в т. ч.			1 сем. 16 нед.	2 сем. 23,5 нед.	3 сем. 16,5 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16 нед.	6 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
УП.01	Учебная практика		18		18						18			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ	72		72						72			
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			
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.		
						лекций	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	16 нед.	23,5 нед.	16,5 нед.	24 нед.	16 нед.	13 нед.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
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		
						в т. ч.			1 сем. 16 нед.	2 сем. 23,5 нед.	3 сем. 16,5 нед.	4 сем. 24 нед.	5 сем. 16 нед.	6 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	
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			4390	1474	2916	1478	1398	40	576	486	504	540	468	342	
Всего			5398	1474	3924	1478	1398	40	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									576	486	504	540	468	342	
Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: <div style="text-align: right;">дипломной работы</div> Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15 июня по 30 июня (всего 2 нед.)						Всего	дисциплин и МДК		576	486	504	540	468	342	
							учебной практики		-	360	18	108	36	18	
							производств. практики		-	-	72	216	72	108	
							преддипломн. практики		-	-	-	-	-	144	
							экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))		2	2 (1)	3 (1)	4 (2)	2 (1)	4 (2)	
							дифф. зачетов		8	4	7	5	7	4	
зачетов		-	-	-	-	-	1								