

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	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16,5 нед.	4 сем. 22 нед.
						лекций	лаб. и практ. занятий				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	-, 21, 6 (5)		-	2952	888	696				
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	-, 10, 1		-	670	292	378				
ОП.01.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ		-	60	40	20	60			
ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ		-	82	42	40	50	32		
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Э		-	82	42	40	82			
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ		-	46	30	16				46
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-, ДЗ		-	48	24	24	32	16		
ОП.06	Охрана труда	ДЗ		-	36	26	10	36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-, -, -, ДЗ		-	88		88	32	16	22	18
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ		-	36	18	18	20	16		
ОП.09.	Физическая культура	ДЗ		-	40		40	40			
ОП.10	Организация производства	-, ДЗ		-	92	40	52		28	64	
ОП.11	Организация обслуживания	-, ДЗ		-	60	30	30			32	28
П.00	Профессиональный учебный цикл										

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		
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16,5 нед.	4 сем. 22 нед.
						лекций	лаб. и практ. занятий				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПМ.00	Профессиональные модули	-, 11, 5 (5)		-	2138	596	318				
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-, 2, 1 (1)		-	292	100	48				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ		-	36	18	18	36			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-, ДЗ		-	112	82	30	66	46		
УП.01	Учебная практика			-	72				72		
ПП.01	Производственная практика			-	72				72		
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, 3, 1 (1)		-	670	174	100				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		-	36	20	16	36			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, ДЗ		-	238	154	84	104	134		
УП.02	Учебная практика			-	144				144		
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		-	252				252		

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		
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
						лекций	лаб. и практ. занятий				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-, 2, 1 (1)		-	356	114	62				
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			-	36	26	10			36	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		-	140	88	52			140	
УП.03	Учебная практика			-	72					72	
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		-	108					108	
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	-, 1, 1 (1)		-	264	82	38				
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			-	36	26	10				36
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ		-	84	56	28				84

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			
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 16,5 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 16,5 нед.	4 сем. 22 нед.	
						лекций	лаб. и практ. занятий					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
УП.04	Учебная практика			-	72							72
ПП.04	Производственная практика			-	72							72
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-, 3, 1 (1)		-	556	126	70					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			-	36	26	10			36		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, ДЗ		-	160	100	60			84		76
УП.05	Учебная практика	ДЗ		-	144							144
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		-	216							216
	Промежуточная аттестация				108							
ГИА	Государственная итоговая аттестация				36							36
	Теоретическое обучение				1584	888	696	594	288	414		288
	Всего	-, 21, 6 (5)			2952	888	696	594	828	594		828

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		
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.
						лекций	лаб. и практ. занятий				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<p>Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена с 22 июня по 30 июня (36 часов)</p>						Всего	дисциплин и МДК	594	288	414	288
							учебной практики	-	216	72	216
							производств. практики	-	324	108	288
							экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))	1	2 (2)	1 (1)	2 (2)
							дифф. зачетов	5	6	3	7
							зачетов	-	-	-	-