

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.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
						лекций	лаб. и практ. занятий	16,5 нед.	23,5 нед.	16 нед.	23 нед.	16 нед.	21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
О.00	Общеобразовательный цикл	-, 16, 4	3077	1025	2052	1137	915						
ОУД.00	Базовые дисциплины	-, 14, 1	1960	653	1307	798	509						
ОУД.01	Русский язык	-, Э	117	39	78		78	32	46				
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	311	104	207	207		83	124				
ОУД.03	Иностранный язык	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	258	86	172		172	32	46	50	44		
ОУД.04	История	-, -, ДЗ	258	86	172	172		32	70	70			
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ	256	85	171	4	167	51	70	50			
ОУД.06	ОБЖ	-, ДЗ	108	36	72	40	32	32	40				
ОУД.07	Обществознание	-, ДЗ	144	48	96	96				48	48		
ОУД.08	Естествознание	-, -, ДЗ	292	97	195	135	60	72	72	51			
ОУД.09	География	ДЗ	108	36	72	72				72			
ОУД.10	Экология	ДЗ	108	36	72	72					72		
ОУД.00	Профильные дисциплины	-, 2, 2	901	300	601	295	306						
ОУД.11	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	-, Э	427	142	285	139	146	80	150	55			
ОУД.12	Информатика	-, ДЗ	162	54	108	52	56	32	76				
ОУД.13	Экономика	Э	150	50	100	50	50	100					
ОУД.14	Право	-, ДЗ	162	54	108	54	54	48	60				
УД.00	Дополнительные дисциплины	-, -, 1	216	72	144	44	100						
УД.01	Основы организации и технологии производства продукции общественного питания	-, Э	216	72	144	44	100		92	52			

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	16,5 нед.	23,5 нед.	16 нед.	23 нед.	16 нед.	21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих	-, 11, 4 (2)	2484	360	2124	302	418						
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	-, 4, 2	503	161	342	188	154						
ОП.01.	Основы культуры профессионального общения	ДЗ	48	16	32	16	16				32		
ОП.02.	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	72	24	48	24	24			48			
ОП.03.	Товароведение пищевых продуктов	-, Э	161	47	114	60	54			48	66		
ОП.04.	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	16	32	16	16					32	
ОП.05.	Безопасность жизнедеятельности	-, ДЗ	48	16	32	20	12					24	8
ОП.06.	Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда	-, Э	126	42	84	52	32			32	52		
П.00	Профессиональный учебный цикл												
ПМ.00	Профессиональные модули	-, 6, 2 (2)	1901	159	1742	114	224						
ПМ.01	Обслуживание потребителей организаций общественного питания	-, 3, 1 (1)	1121	127	994	94	180						
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	-, ДЗ	401	127	274	94	180				114	160	
УП.01	Учебная практика	ДЗ	360		360						360		
ПП.01	Производственная практика	ДЗ	360		360							360	

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	16,5 нед.	23,5 нед.	16 нед.	23 нед.	16 нед.	21 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок	-, 3, 1 (1)	780	32	748	20	44						
МДК.02.01	Организация и технология обслуживания в барах, буфетах	ДЗ	96	32	64	20	44						64
УП.02	Учебная практика	ДЗ	324		324								324
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	360		360								360
ФК.00	Физическая культура	ДЗ	80	40	40		40				40		
Теоретическое обучение			4157	1385	2772	1439	1333	594	846	576	468	216	72
Всего			5561	1385	4176	1439	1333	594	846	576	828	576	756
ГИА	Государственная итоговая аттестация												2 нед.
<p>Консультации 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год</p> <p>Государственная итоговая аттестация: Выпускная квалификационная работа</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 30 июня (2 недели).</p>					Всего	дисциплин и МДК		594	846	576	468	216	72
						учебной практики		-	-	-	360	-	324
						производств. практики		-	-	-	-	360	360
						экзаменов (в т. ч. (квалификационных))		1	1	2	2	1 (1)	1 (1)
						дифф. зачетов		2	6	6	6	3	4