

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		Итого за 1 курс	2 курс		Итого за 2 курс	3 курс				Итого за 3 курс
					всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр		5 семестр		6 семестр		
							17 недель	24 недели		17 недель	21 неделя		7 недель	9 недель	15 недель	6 недель	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
O.00	Общеобразовательный цикл	4/7/3	3078	1026	2052	407											
ОУД.01	Русский язык и литература	-,-,-Э	444	148	296	0	68	92	160	68	68	136	0	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	-,-,-ДЗ	261	87	174	0	34	46	80	34	60	94	0	0	0	0	0
ОУД.03	Математика	-,-,-Э	408	136	272	0	68	68	136	68	68	136	0	0	0	0	0
ОУД.04	История	-ДЗ	258	86	172	0	68	104	172	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,3	360	120	240	240	52	72	124	52	64	116	0	0	0	0	0
ОУД.06	ОБЖ	-ДЗ	108	36	72	10	34	38	72	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика	-,-,-Э	237	79	158	110	34	48	82	34	42	76	0	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	-,-,-ДЗ	321	107	214	12	34	40	74	70	70	140	0	0	0	0	0
ОУД.09	Химия	-,-,-ДЗ	294	98	196	24	34	48	82	34	80	114	0	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	-ДЗ	258	86	172	0	0	0	0	68	104	172	0	0	0	0	0
ОУД.11	Биология	-ДЗ	129	43	86	11	22	64	86	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/6/0	289	91	198	79			0			0					0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	47	15	32	16	32	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	ДЗ	47	15	32	16	32	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	47	15	32	20	32	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	47	15	32	16	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	32
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	44	12	32	11	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	32
ОП.06	Эффективный поиск работы	ДЗ	57	19	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	0	38
П.00	Профессиональный цикл	0/15/2	2106	216	1890	1630											
ПМ.00	Профессиональные модули	0/15/2	2106	216	1890	1630											
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0/2*/1*	118	14	104	86	68	0	68	0	0	0	36	0	0	0	36
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	46	14	32	14	32	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	-	36	0	36	36	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	36
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0/3*/1*	157	17	140	124	0	104	104	0	0	0	36	0	0	0	36
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	49	17	32	16	0	32	32	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ*	72	0	72	72	0	72	72	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	36
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0/3*/1*	190	14	176	156	0	140	140	0	0	0	36	0	0	0	36
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	ДЗ	46	14	32	12	0	32	32	0	0	0	0	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ*	108	0	108	108	0	108	108	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	36
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0/3*/1*	118	14	104	84	0	0	0	68	0	68	36	0	0	0	36
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	46	14	32	12	0	0	0	32	0	32	0	0	0	0	0
УП.04	Учебная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	36	0	36	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	36

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)														
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		Итого за 1 курс	2 курс		Итого за 2 курс	3 курс				Итого за 3 курс				
					всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр		5 семестр		6 семестр						
							17 недель	24 недели		17 недель	21 неделя		7 недель	9 недель	15 недель	6 недель					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18				
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0/3*/1*	175	23	152	124	0	0	0	116	0	116	36	0	0	0	36				
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса домашней птицы	ДЗ	67	23	44	16	0	0	0	44	0	44	0	0	0	0	0				
УП.05	Учебная практика	ДЗ*	72	0	72	72	0	0	0	72	0	72	0	0	0	0	0				
ПП.05	Производственная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	36				
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0/3*/1*	116	8	108	88	0	0	0	0	72	72	36	0	0	0	36				
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	ДЗ	40	8	32	12	0	0	0	0	32	32	0	0	0	0	0				
УП.06	Учебная практика	ДЗ*	40	0	40	40	0	0	0	0	40	40	0	0	0	0	0				
ПП.06	Производственная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	36				
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	0/3*/1*	172	8	164	144	0	0	0	0	128	128	36	0	0	0	36				
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	ДЗ	40	8	32	12	0	0	0	0	32	32	0	0	0	0	0				
УП.07	Учебная практика	ДЗ*	96	0	96	96	0	0	0	0	96	96	0	0	0	0	0				
ПП.07	Производственная практика	ДЗ*	36	0	36	36	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	36				
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0/3/1	1060	118	942	824	0	0	0	0	0	0	0	276	450	216	942				
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-ДЗ	296	118	178	60	0	0	0	0	0	0	0	78	100	0	178				
УП.08	Учебная практика	ДЗ*	548	0	548	548	0	0	0	0	0	0	0	198	350	0	548				
ПП.08	Производственная практика	ДЗ	216	0	216	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	216				
ФК.00	Физическая культура	3 ДЗ	72	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	16	20	0	36				
	ВСЕГО	5/29/5	5545	1369	4176	2152	612	864	1476	612	756	1368	252	324	540	216	1332				
ПА.00	Промежуточная аттестация		5 нед.									3 нед.					2 нед.				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		2 нед.														2 нед.				
Консультации проводятся из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.			Всего	дисциплин и МДК учебной практики произв. практики экзаменов дифф. зачетов зачетов			576	684	1260	504	620	1124	0	126	190	0	316				
Государственная итоговая аттестация Защита выпускной квалификационной работы							36	180	216	108	136	244	0	198	350	0	548				
							0	0	0	0	0	0	252	0	0	216	468				
							0	0	0	0	3	3	0	1	0	1	2				
							4	6	10	3	7	10	1	2	4	1	8				
							0	0	0	0	0	0	0	0	0	0					