

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем								1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								в том числе														
				Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ															
														612	864	612	864	612	864	612	864	
О.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (базовые дисциплины)	4	10	1	1476	0	1404	815	589	0	0	0	48	24	612	792	0	0	0	0	0	
ОУД.01	Русский язык		2		72		72	52	20						34	38						
ОУД.02	Литература	2			108		90	66	24				12	6	34	56						
ОУД.03	История	2			136		118	94	24				12	6	68	50						
ОУД.04	Обществознание		2		72		72	50	22						34	38						
ОУД.05	География		2		72		72	50	22						34	38						
ОУД.06	Иностранный язык		2		144		144	4	140						68	76						
ОУД.07	Математика	2			232		214	134	80				12	6	102	112						
ОУД.08	Информатика		2		144		144	94	50						68	76						
ОУД.09	Физическая культура/Адаптивная физическая культура		2	1	72		72	6	66						34	38						
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		68	42	26						34	34						
ОУД.11	Физика		2		108		108	92	16						34	74						
ОУД.12	Химия	2			144		126	61	65				12	6	34	92						
ОУД.13	Биология		2		72		72	52	20						34	38						
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		32	18	14							32						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	0	3	2	432	0	432	74	358	0	0	0	0	0	0	0	74	132	58	76	60	32
ОГСЭ.01	Основы философии			4	36		36	28	8								36					
ОГСЭ.02	История		3		36		36	4	32								36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык		7		164		164	14	150								16	56	26	34	32	
ОГСЭ.04	Физическая культура		7	3,4,5,6	164		164	6	158								22	40	32	42	28	
ОГСЭ.05	Психология общения			8	32		32	22	10													32
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0	1	1	180	0	180	140	40	0	0	0	0	0	0	0	32	42	32	38	36	0
ЕН.01	Химия		6		144		144	110	34								32	42	32	38		
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7	36		36	30	6													36
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	10	22	2	3492	0	3312	1152	400	262	30	1458	120	60	0	0	488	672	504	714	498	436
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2	5	1	684	0	648	436	202	0	0	0	24	12	0	0	92	172	0	204	84	96
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4			82		64	48	16				12	6			32	32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6			114		96	78	18				12	6						96		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		64		64	38	26								64					

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)								
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						1 курс		2 курс		3 курс		4 курс			
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ				17 нед.г/о	22 нед.г/о, 2 нед. ПА	10,5 нед.г/о, 2 нед. УП, 4 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.г/о, 2 нед. УП, 4 нед. ПП, 1 нед. ПА	7,5 нед. г/о, 5 нед. УП, 4 нед. ПП, 0,5 ПА	15 нед. г/о, 2 нед. УП, 6 нед. ПП, 1 нед. ПА	11,5 нед.г/о, 3 нед. УП, 2 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	6,5 нед.г/о, 6,5 нед. ПП, 1 нед. ПА, 4 нед. ПДП, 4 нед. ПП, 2 нед. ИА
ОП.04	Организация обслуживания		6		64		64	30	34										64			
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		8**		96		96	76	20												96	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7*		32		32	26	6												32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		96		96	76	20										44	52		
ОП.08	Охрана труда			3	32		32	22	10							32						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		4		68		68	42	16							28	40					
	<i>Учебные сборы</i>				36		36	0	36								36					
ОП.00	Вариативная часть	0	2	1	176	0	176	68	108	0	0	0	0	0	0	0	36	42	32	22	44	
ОП.10	Основы цифровой компетенции		4^^		42		42	18	24									42				
ОП.11	Основы финансовой грамотности		8**		44		44	8	36												44	
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании		4^^		36		36	22	14							36						
ОП.13	Карьерное моделирование		7*		54		54	20	34										32	22		
ПМ.00	Профессиональные модули	8	16	0	2632	0	2488	648	90	262	30	1458	96	48	0	0	396	464	462	478	392	296
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	2	0	262	0	244	64	12	24	0	144	12	6	0	0	0	100	144	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4^		32		32	20	12									32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4^		68		68	44		24								68				
УП.01	Учебная практика		5*		72		72					72							72			
ПП.01	Производственная практика		5*		72		72					72							72			
	<i>Экзамен по модулю</i>				18								12	6								
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	2	0	408	0	390	88	10	40	0	252	12	6	0	0	0	0	318	72	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5**		34		34	24	10										34			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся в час.										Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)										
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет			Всего учебных занятий	Нагрузка на дисциплины и МДК				По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			
								Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ				17 нед.т/о	22 нед.т/о, 2 нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4 нед.ПП, 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4 нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15 нед. т/о, 2 нед. УП, 6 нед. ПП, 1 нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2 нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1 нед.ПА, 4 нед. ПДП, 4 нед.ПГ, 2 нед.ИА			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5**		104	104	64		40									104							
УП.02	Учебная практика		6**		108	108				108									108						
ПП.02	Производственная практика		6**		144	144				144								72	72						
	Экзамен по модулю				18							12	6												
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	2	0	328	0	310	64	10	20	0	216	12	6	0	0	0	0	0	310	0	0			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6***		32		32	22	10											32					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6***		62		62	42		20										62					
УП.03	Учебная практика		6^		72		72				72									72					
ПП.03	Производственная практика		6^		144		144				144									144					
	Экзамен по модулю				18							12	6												
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	2	0	222	0	204	62	10	24	0	108	12	6	0	0	0	0	0	96	108	0			
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6^^		32		32	22	10											32					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6^^		64		64	40		24										64					
УП.04	Учебная практика		7*		36		36				36												36		
ПП.04	Производственная практика		7*		72		72				72												72		

