



## 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	Всего учебных занятий	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс					
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет				Нагрузка на дисциплины и МДК			в том числе		По практикам производственной и учебной		Промежуточная аттестация		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								Всего уч. нагрузки	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки	
<b>0.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>1404</b>	<b>0</b>	<b>1404</b>	<b>863</b>	<b>541</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>594</b>	<b>846</b>	<b>594</b>	<b>828</b>	<b>594</b>	<b>468</b>			
<b>БУП</b>	<b>Базовые учебные предметы</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>726</b>		<b>726</b>	<b>405</b>	<b>321</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>243</b>	<b>483</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
БУП.01	Русский язык	2			102		102	88	14				18	34	68									
БУП.02	Литература		2		117		117	99	18					34	83									
БУП.03	Родная литература		1		39		39	29	10					39	0									
БУП.04	Иностранный язык		2		117		117	4	113					34	83									
БУП.05	История		2		78		78	54	24					34	44									
БУП.06	Астрономия			2	39		39	37	2					0	39									
БУП.07	Физическая культура		2	1	117		117	7	110					34	83									
БУП.08	Основы безопасности жизнедеятельности		2		39		39	29	10					0	39									
БУП.09	Обществознание				2	78		78	58	20				34	44									
<b>ПУП</b>	<b>Профильные учебные предметы</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>492</b>	<b>0</b>	<b>492</b>	<b>316</b>	<b>176</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>54</b>	<b>267</b>	<b>225</b>									
ПУП.01	Математика	2			246		246	146	100					18	131	115								
ПУП.02	География	2			134		134	100	34					18	68	66								
ПУП.03	Экономика	2			112		112	70	42					18	68	44								
<b>ДУП</b>	<b>Дополнительные учебные предметы</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>186</b>	<b>0</b>	<b>186</b>	<b>142</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ДУП.01	Информатика		2		108		108	84	24					68	40									
ДУП.02	Право		2		78		78	58	20					34	44									
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>432</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>76</b>	<b>356</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>66</b>	<b>118</b>	<b>48</b>	<b>72</b>	<b>96</b>	<b>32</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии				4	36		36	28	8												36		
ОГСЭ.02	История		3		36		36	6	30													36		
ОГСЭ.03	Иностранный язык		7		164		164	14	150												12	44	24	32
ОГСЭ.04	Физическая культура		7	3,4,5,6	164		164	6	158												18	38	24	40
ОГСЭ.05	Психология общения				8	32		32	22	10														32
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>184</b>	<b>4</b>	<b>180</b>	<b>140</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>38</b>	<b>60</b>	<b>42</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
ЕН.01	Химия				6		144	144	110	34											40	38	24	42
ЕН.02	Экологические основы природопользования				7	40	4	36	30	6													36	
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>2</b>	<b>3392</b>	<b>6</b>	<b>3264</b>	<b>1136</b>	<b>478</b>	<b>262</b>	<b>30</b>	<b>1458</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>488</b>	<b>690</b>	<b>486</b>	<b>714</b>	<b>498</b>	<b>436</b>			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>688</b>	<b>0</b>	<b>648</b>	<b>414</b>	<b>234</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>172</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>84</b>	<b>96</b>			
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4			72		64	48	16					18			32	32						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6			106		96	78	18					18								96		

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 семестре)							
		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	в том числе		Практикам по производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
									Всего уч. нагрузки				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4		64		64	38	26									64					
ОП.04	Организация обслуживания	6		72		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		108		96	76	20										44	52			
ОП.08	Охрана труда	3		34		32	22	10									32					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4		68		68	20	48									28	40				
	Учебные сборы			36		36	0	36									36					
<b>ОП.00</b>	<b>Вариативная часть</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>192</b>	<b>0</b>	<b>176</b>	<b>98</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>22</b>	<b>44</b>	
ОП.10	Основы цифровой компетенции	4		50		42	18	24										42				
ОП.11	Основы финансовой грамотности	4		44		44	38	6													44	
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании	7		44		36	22	14									36					
ОП.13	Карьерное моделирование	7*		54		54	20	34										32	22			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>2512</b>	<b>6</b>	<b>2440</b>	<b>624</b>	<b>166</b>	<b>262</b>	<b>30</b>	<b>1458</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>440</b>	<b>486</b>	<b>478</b>	<b>392</b>	<b>296</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>244</b>	<b>0</b>	<b>244</b>	<b>64</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>76</b>	<b>168</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
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		5		68		68	44		24							44	24				
УП.01	Учебная практика		5*		72		72					72						72				
ПП.01	Производственная практика		5*		72		72					72						72				
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>394</b>	<b>0</b>	<b>354</b>	<b>88</b>	<b>10</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>318</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		5**		38		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 семестре)							
		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	в том числе		Практикам по производственной и учебной	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр		
									Всего уч. нагрузки				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки		
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	72						108						108					
ПП.02	Производственная практика	6**		144	144						144						72	72				
ПМ.03	<b>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</b>	1	2	0	314	0	310	64	10	20	0	216	18	0	0	0	0	310	0	0		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6***		36	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				
ПМ.04	<b>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</b>	1	2	0	204	0	204	62	10	24	0	108	18	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				



