

СБ

## 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	
							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																				
		Экзамен	Дифференцированный зачет	Зачет				Теоретическое обучение	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Курсовых работ				17 нед.т/о	22нед.т/о, 2нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП., 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. ПДП, 4 нед.ПП , 2 нед.ПА
														612	864	612	864	612	864	612	864	
O.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	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	3456	0	3276	1152	364	262	30	1458	120	60	0	0	488	636	504	714	498	436
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	2	6	1	648	0	612	436	166	0	0	0	24	12	0	0	92	136	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.т/о	22нед.т/о, 2нед. ПА	10,5 нед.т/о, 2 нед.УП, 4нед.ПП., 0,5 нед. ПА	16,5 нед.т/о, 2нед.УП, 4нед.ПП, 1 нед.ПА	7,5 нед. т/о, 5 нед. УП, 4 нед.ПП, 0,5 ПА	15нед. т/о, 2нед. УП, 6 нед. ПП, 1 нед.ПА	11,5 нед.т/о, 3 нед.УП, 2нед.ПП,0,5 нед. ПА	6,5 нед.т/о, 6,5 нед. ПП, 1нед.ПА, 4нед. 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				
ОП.00	Вариативная часть	0	3	0	176	0	176	68	108	0	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		
ОП.14	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		4		36		36	24	12									36				
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			
	Экзамен по модулю				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			

[illegible]

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							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	
	Экзамен по модулю				18								12	6									
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	2	0	380	0	362	106	12	46	0	198	12	6	0	0	0	0	0	0	236	126	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7**		32		32	20	12												32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		7**		132		132	86		46											132		
УП.05	Учебная практика		8**		72		72					72									72		
ПП.05	Производственная практика		8**		126		126					126										126	
	Экзамен по модулю				18								12	6									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	2	0	236	0	218	60	20	0	30	108	12	6	0	0	0	0	0	0	48	170	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8		110		110	60	20		30										48	62	
ПП.06	Производственная практика		8		108		108					108										108	
	Экзамен по модулю				18								12	6									
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар	1	2	0	414	0	396	118	8	54	0	216	12	6	0	0	396	0	0	0	0	0	
МДК.07.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска продукции массового спроса		3		180		180	118	8	54							180						
УП.07	Учебная практика		3*		72		72					72					72						
ПП.07	Производственная практика		3*		144		144					144					144						
	Экзамен по модулю				18																		
ПМ.08	Выполнение работ по профессиям рабочих: 12901 Кондитер	1	2	0	382	0	364	86	8	54	0	216	12	6	0	0	0	364	0	0	0	0	
МДК.08.01	Технологические процессы обработки сырья и процессы приготовления и отпуска кондитерских изделий массового спроса		4		148		148	86	8	54							148						

[illegible]