

K

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)					
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК				По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс	
							Всего учебных занятий	в том числе				Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы				17 нед.т/о	15 нед т/о, 2 нед.ПА	12,5 нед. т/о, 2нед УП, 3 нед П.П.,о,5 нед ПА	9,5 нед. т/о, 6,5нед.УП, 7нед.ПП, 1 нед.ПА	6нед т/о, 1,5нед. УП, 9 нед. ПП	12 нед т/о, 4 нед УП, 7нед.ПП
														612	864	612	864	612	864
O.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	10	1	1476	0	1404	809	595	0	0	0	72	612	792	0	0	0	0
ОУД.00	Общие учебные дисциплины из обязательных предметных областей	4	10	1	1476	0	1404	809	595	0	0	0	72	612	792	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	2			108		99	79	20				9	34	65				
ОУД.02.	Литература		2		108		104	80	24				4	34	70				
ОУД.03	История		2		136		132	108	24				4	52	80				
ОУД.04	Обществознание		2		72		68	46	22				4	34	34				
ОУД.05	География		2		72		68	46	22				4	34	34				
ОУД.06	Иностранный язык	2			144		135	4	131				9	68	67				
ОУД.07	Математика	2			196		187	67	120				9	70	117				
ОУД.08	Информатика		2		144		140	116	24				4	68	72				
ОУД.09	Физическая культура /Адаптивная физическая культура		2	1	72		70	4	66				2	34	36				
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2		68		64	38	26				4	34	30				
ОУД.11	Физика		2		108		104	88	16				4	34	70				
ОУД.12	Химия	2			144		135	69	66				9	68	67				
ОУД.13	Биология		2		72		68	48	20				4	34	34				
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		30	16	14				2	14	16				
СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	6	20	4	2916	0	2808	806	364	198	1440	72	36	0	0	594	828	594	792
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	8	2	494	0	476	252	224	0	0	12	6	0	0	152	160	40	124
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		4		56		56	44	12							32	24		

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)						
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе			Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	17 нед. т/о	15 нед т/о, 2 нед. ПА	12,5 нед. т/о, 2 нед. УП, 3 нед П.П., 0,5 нед. ПА	9,5 нед. т/о, 6,5 нед. УП, 7 нед. ПП, 1 нед. ПА	6 нед т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП	12 нед т/о, 4 нед. УП, 7 нед. ПП
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4			82		64	44	20			12	6			30	34		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4		70		70	46	24							36	34		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		36		36	20	16										36
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6		32		32	20	12									14	18
ОП.06	Охрана труда		4		36		36	24	12							18	18		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4		40		40	4	36							18	22		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		70		70	48	22										70
ОП.09	Физическая культура		5	3,4	72		72	2	70							18	28	26	
	Вариативная часть	0	2	2	196	0	196	118	78	0	0	0	0	0	0	34	0	54	108
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		6		45		45	33	12									16	29
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6^^		36		36	20	16									22	14
ОП.13	Профессиональная этика и психология			4	34		34	24	10							34			
ОП.14	Основы финансовой грамотности		6^^		45		45	25	20										45
ОП.15	Карьерное моделирование			6	36		36	16	20									16	20
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2226	0	2136	436	62	198	1440	60	30	0	0	408	668	500	560
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	266	0	248	54	18	32	144	12	6	0	0	248	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3*		32		32	14	18							32			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)						
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе			Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	17 нед.т/о	15 нед т/о, 2 нед.ПА	12,5 нед. т/о, 2нед УП, 3 нед П.П.,о,5 нед ПА	9,5 нед. т/о, 6,5нед.УП, 7нед.ПП, 1 нед.ПА	6нед т/о, 1,5нед.УП, 9 нед. ПП	12 нед т/о, 4 нед УП, 7нед.ПП
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3*		72		72	40		32						72			
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3**		72		72				72					72			
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3**		72		72				72					72			
	Экзамен по модулю	3			18							12	6						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	574	0	556	88	16	56	396	12	6	0	0	160	396	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3^		32		32	16	16							32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3^		128		128	72		56						128			

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)						
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе			Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	17 нед.т/о	15 нед т/о, 2 нед.ПА	12,5 нед. т/о, 2нед УП, 3 нед П.П.,о,5 нед ПА	9,5 нед. т/о, 6,5нед.УП, 7нед.ПП, 1 нед.ПА	6нед т/о, 1,5нед.УП, 9 нед. ПП	12 нед т/о, 4 нед УП, 7нед.ПП
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		144		144				144					144			
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		252		252				252					252			
	Экзамен по модулю	4			18						12	6							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	362	0	344	82	10	36	216	12	6	0	0	0	0	0	344
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*		32		32	22	10									32	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6*		96		96	60		36								96	
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6**		72		72				72							72	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)						
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе			Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	17 нед.т/о	15 нед т/о, 2 нед.ПА	12,5 нед. т/о, 2 нед УП, 3 нед П.П.,о,5 нед ПА	9,5 нед. т/о, 6,5 нед.УП, 7 нед.ПП, 1 нед.ПА	6 нед т/о, 1,5 нед.УП, 9 нед. ПП	12 нед т/о, 4 нед УП, 7 нед.ПП
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		6**		144		144				144								144
	Экзамен по модулю	6			18						12	6							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	356	0	338	90	8	24	216	12	6	0	0	0	0	122	216
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5*		32		32	24	8									32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5*		90		90	66		24								90	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6^		72		72				72								72

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)						
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе			Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	17 нед.т/о	15 нед.т/о, 2 нед.ПА	12,5 нед. т/о, 2нед.УП, 3 нед.П.П.,о,5 нед.ПА	9,5 нед. т/о, 6,5нед.УП, 7нед.ПП, 1 нед.ПА	6нед.т/о, 1,5нед.УП, 9 нед. ПП	12 нед.т/о, 4 нед.УП, 7нед.ПП
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6^		144		144				144								144
	Экзамен по модулю	6			18						12	6							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	668	0	650	122	10	50	468	12	6	0	0	0	272	378	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4*		32		32	22	10								32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4*		150		150	100		50							150		
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		5*		144		144				144						90	54	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)						
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем												
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация		I курс		II курс		III курс		
							Всего учебных занятий	в том числе			Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	17 нед.т/о	15 нед т/о, 2 нед.ПА	12,5 нед. т/о, 2 нед. УП, 3 нед П.П., 0,5 нед. ПА	9,5 нед. т/о, 6,5 нед. УП, 7 нед. ПП, 1 нед. ПА	6 нед т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП	12 нед т/о, 4 нед УП, 7 нед. ПП
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		5*		324		324				324							324	
	Экзамен по модулю	5			18							12	6						
	Всего	10	29	5	4392	0	4212	1615	959	198	1440	72	108	612	792	594	828	594	792
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36														
	Итого				4428														
в форме демонстрационного экзамена		ВСЕГО	дисциплин и МДК									2772	612	792	450	342	216	360	
			учебной практики									504	0	0	72	234	54	144	
			производственной практики									936	0	0	72	252	324	288	
			промежуточная аттестация									180	0	72	18	36	18	36	
			ГИА, нед. (час.)									1	0	0	0	0	0	36	
			кол-во экзаменов									10	0	4	1	2	1	2	
			кол-во дифф. зачетов (в т.ч. комплексный)									29	0	10	3	6	2	8	
			кол-во зачетов									5	1	0	1	2	0	1	