

План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и (час. в семестр)						
						максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная		I курс		II курс		III курс		
								всего занятий	в т. ч.	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
1	2	3				4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
О.00	Общеобразовательный цикл	3 з/10 дз/3 э				2735	910	1825	1015	810	459	507	411	448		
ОДБ.01	Русский язык	0	кр	0	э			123	41	82	41	41	17	23	20	22
ОДБ.02	Литература	0	кр	0	дз			300	100	200	150	50	34	46	51	69
ОДБ.03	Иностранный язык	0	кр	0	дз			234	78	156	78	78	34	46	34	42
ОДБ.04	История	0	кр	0	дз			190	63	127	95	32	34	24	34	35
ОДБ.05	Обществознание			0	дз			117	39	78	58	20			34	44
ОДБ.06	Естествознание	0	дз					296	98	198	144	54	102	96	0	0
	Физика	0	дз					145	48	97	71	26	51	46		
	Химия		кр					75	25	50	35	15		50		
	Биология	кр						76	25	51	38	13	51			

ОДБ.07	География		дз					63	21	42	31	11		42					
ОДБ.08	Физическая культура	з	з	з	дз			355	118	237	8	229	51	69	51	66			
ОДБ.09	ОБЖ	0	дз					111	37	74	49	25	51	23					
ОДП.10	Математика	0	кр	0	э			417	139	278	139	139	68	46	85	79			
ОДП.11	Экономика	0	кр	0	э			145	48	97	69	28	34	46	17				
ОДП.12	Информатика и ИКТ	0	кр	0	дз			234	78	156	78	78	34	46	34	42			
ОДП.13	Право			0	дз			150	50	100	75	25			51	49			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0 з/5 дз/ 2э						510	170	340	176	164	84	119	29	14	94		
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	0	дз					57	19	38	19	19	17	21					
ОПД.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	0	э					135	45	90	45	45	34	56					
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	0	кр	0	э			132	44	88	44	44	17	28	29	14			
ОПД.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности					дз		48	16	32	16	16						32	
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности					дз		48	16	32	16	16						32	
ОПД.06	Современный дизайн блюд и кондитерских изделий					дз		45	15	30	20	10						30	
ОПД.06	Основы калькуляции и учета	0	дз					45	15	30	16	14	16	14					
П.00	Профессиональный цикл	0 з/ 15 дз/ 9 э						1489	234	1255	212	1007	69	202	172	330	482		
ПМ.00	Профессиональные модули	0 з/ 15 дз/ 9 э						1469	234	1255	212	1007	69	202	172	330	482		
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	0 з/ 2 дз/ 2 э						123	18	105	12	93	69	0	0	0	36		
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		э					51	18	33	12	21	33						

УП.01	Учебная практика по модулю	дз				э	36		36		36	36					
ПП.01	Производственная практика по модулю					дз	36		36		36					36	
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	0 з/ 2дз/ 1э						179	24	155	17	138	0	119	0	0	36
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста		э				71	24	47	17	30		47				
УП.02	Учебная практика по модулю		дз				72		72		72		72				
ПП.02	Производственная практика по модулю					дз	36		36		36					36	
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	0 з/ 2дз/ 1э						143	24	119	23	60	0	83	0	0	36
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		э				71	24	47	23	24		47				
УП.03	Учебная практика по модулю		дз				36		36		36		36				
ПП.03	Производственная практика по модулю					дз	36		36							36	
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	0 з/ 2дз/ 2э						165	31	134	30	104	0	0	98	0	36
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы				э		93	31	62	30	32		62				
УП.04	Учебная практика по модулю			дз			36		36		36		36				
ПП.04	Производственная практика по модулю					дз	36		36		36					36	
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	0 з/ 2дз/ 1э						282	42	240	40	200	0	0	63	129	48

МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы				э	э	126	42	84	40	44			27	57			
УП.05	Учебная практика по модулю			0	дз	э	108		108		108			36	72			
ПП.05	Производственная практика по модулю					дз	48		48		48					48		
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	0 з/ 2дз/ 2 э					114	14	100	14	86	0	0	11	53	36		
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок				э	э	42	14	28	14	14			11	17			
УП.06	Учебная практика по модулю					дз	36		36		36				36			
ПП.06	Производственная практика по модулю					дз	36		36		36					36		
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	0 з/ 1 дз/ 1 э					108	16	92	15	77	0	0	0	68	24		
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков				э	э	48	16	32	15	17				32			
УП.07	Учебная практика по модулю					дз	36		36		36				36			
ПП.07	Производственная практика по модулю					дз	24		24		24					24		
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	0 з/ 2дз/ 2 э					375	65	310	61	249	0	0	0	80	230		
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				э	э	195	65	130	61	69				44	86		
УП.08	Учебная практика по модулю			0	дз	э	108		108		108				36	72		
ПП.08	Производственная практика по модулю					дз	72		72		72					72		
ФК.00	Физическая культура					з	72	36	36		36					36		

Всего		4 з/ 30 дз/ 14 э	4806	1350	3456	1403	2017	612	828	612	792	612	
Г(И)А	Государственная итоговая аттестация												1
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 час.)					Всего	дисциплин и МДК	576	720	540	612	216	2664	
Государственная итоговая аттестация						учебной практики	36	108	72	180	72	468	
Выпускная квалификационная работа по профессиям:						производст. практики /					324	324	
повар;						экзаменов	0	2	0	6	1	5	
кондитер						дифф. зачетов	1	7	1	9	12	0	
						зачетов	1	1	1	0	1	0	

1 курс - МДК.01.01 , МДК.02.01, МДК.03.01 экзамен совмещенный

2 курс - МДК.04.01 , МДК.05.01 экзамен совмещенный

МДК.06.01 , МДК.07.01 экзамен совмещенный

УП.06, УП.07 общий дифференцируемый зачет

3 курс - МДК 08.01 - экзамен за счет часов

3 курс - квалификационные экзамены:

ПМ.01, ПМ.05 экзамен совмещенный

ПМ.02, ПМ.04 экзамен совмещенный

ПМ.03

ПМ.6, ПМ.07 экзамен совмещенный

ПМ.08