

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)			Всего	В том числе практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах (во взаимодействии с преподавателем)								Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		Зачет	дифференцированный зачет	экзамен			Учебные занятия	Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работы)	Практика	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
													консультация	экзамен	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
															Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель		Кол-во недель	
17	22	12 / 4	18 / 5	12/4	17 / 7	13 / 3	10 / 7															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
ООД.00	Общеобразовательный цикл				1476	363	1404	946	458	0	0	0	48	24	595	770	39	0	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык			2	96	24	78	68	10				12	6	34	44						
ООД.02	Литература		2		117	36	117	107	10						51	66						
ООД.03	Иностранный язык		2		78	36	78	34	44						34	44						
ООД.04	Математика			2	291	60	273	193	80				12	6	119	154						
ООД.05	Информатика		2		78	10	78	34	44						34	44						
ООД.06	История		2		134	16	134	118	16						68	66						
ООД.07	Обществознание			2	174	31	156	94	62				12	6	68	88						
ООД.08	География		2		78	36	78	60	18						34	44						
ООД.09	Физика		2		78	24	78	54	24						34	44						
ООД.10	Химия			2	96	34	78	58	20				12	6	34	44						
ООД.11	Биология		2		39	10	39	31	8								39	0	0	0	0	0
ООД.12	Физическая культура	1	2		78	24	78	12	66						34	44						
ООД.13	Основы безопасности и защиты Родины		2		78	10	78	60	18						34	44						
ООД.14	Введение в специальность		2		39	12	39	23	16						17	22						
	Индивидуальный проект (не является учебной дисциплиной)				22		22	0	22							22						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				454	222	436	76	360	0	0	18	0	0	0	0	84	90	120	68	52	40
ОГСЭ.01	Основы философии		5		36	18	36	18	18										36			
ОГСЭ.02	История		3		36	16	36	20	16								36					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		182	164	164	0	164			18					24	54	24	34	26	20

ОГСЭ.04	Физическая культура		8		164	20	164	6	158								24	36	24	34	26	20
ОГСЭ.05	Психология общения		5		36	4	36	32	4										36			
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				210	36	186	150	36	0	0	12	6	6	0	0	72	54	72	0	0	0
ЕН.01	Химия		5		174	36	150	114	36			12	6	6			72	54	36			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		5		36	10	36	26	10										36			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				1062	458	1009	551	458	0	0	17	18	18	17	22	120	288	108	136	195	140
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		3		84	32	72	40	32				6	6			72					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		90	34	90	56	34									90				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания		4		90	27	90	63	27									90				
ОП.04	Организация обслуживания		7		89	34	60	26	34			17	6	6						51	26	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		7		147	42	135	93	42				6	6					36	34	65	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		8		40	6	40	34	6													40
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		89	72	89	17	72									36	36	17		
ОП.08	Охрана труда		3		36	10	36	26	10								36					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6		70	48	70	22	48										36	34		
ОП.10	Диетология и основы детского питания		7		52	20	52	32	20												52	
ОП.11	Основы финансовой грамотности		4		54	18	54	36	18									54				
ОП.12	Современные технологии приготовления пищи		8		80	40	80	40	40													80
ОП.13	Социально значимая деятельность		4		69	39	69	30	39						17	22	12	18				
ОП.14	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу		8		72	36	72	36	36												52	20
П.00	Профессиональный цикл				2522	1683	1207	770	437	32	1080	35	68	100	0	0	261	396	276	660	329	432
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		4		396	256	180	104	76	0	180	0	16	20	0	0	36	324	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		84	8	72	64	8				6	6			36	36				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4		120	68	108	40	68				6	6				108				
УП.01	Учебная практика		4		72	72	0				72							72				
ПП.01	Производственная практика		4		108	108	0				108						0	108				

ГИА	Государственная итоговая аттестация				216																		
ИТОГО:					5940	2762	4242	2493	1749	32	1080	82	140	148	612	792	576	828	576	864	576	612	
Государственная итоговая аттестация:								дисциплин и МДК								612	792	432	648	432	612	468	360
Дипломная работа: выполнение дипломной работы с 38 по 41 неделю (всего 4 недели), 42 неделя - демонстрационный экзамен (1 неделя) , защита дипломной работы - 43 неделя (1 неделя)								учебной практики								0	0	36	72	72	108	36	36
								производственной практики								0	0	108	108	72	144	72	216
								экзаменов								0	4	2	3	2	2	3	2
								зачетов								1	0	1	1	1	1	1	0
								дифференцированных зачетов								0	10	4	6	3	4	2	6