

План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки (включая промежуточную аттестацию)	Промежуточная аттестация (включая консультации и подготовку)	Учебная нагрузка обучающихся (в часах)					Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр)							
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем			1 курс	2 курс	3 курс	4 курс					
						Нагрузка на дисциплины и МДК											
						Всего учебных занятий	в т. ч. по учебным дисциплинам и МДК		1 семестр 17 недель 612 часов	2 семестр 22 недели 792 часа	3 семестр 16 недель 576 часов	4 семестр 24 недели 864 часов	5 семестр 16 недель 576 часов	6 семестр 23 недели 828 часов	7 семестр 17 недель 594 часов	8 семестр 13 недель 468 часов	
Теоретическое обучение	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	0 3/11 ДЗ/ 3 Э	1476	72	0	1404	676	752	0	612	792	0	0	0	0	0	0
БУД.00	Базовые учебные дисциплины	0 3/9 ДЗ/1 Э	1018	24	0	994	556	438	0	412	582	0	0	0	0	0	0
БУД.01.	Русский язык	-/Э	136	24		112	56	56		30	82						
БУД.02.	Литература	-/ДЗ	72			72	36	36		30	42						
БУД.03.	Математика	-/ДЗ	200			200	160	40		100	100						
БУД.04.	Физическая культура	-/ДЗ	72			72	12	60		30	42						
БУД.05.	Основы безопасности и защиты Родины	-/ДЗ	70			70	40	30		20	50						
БУД.06.	Физика	-/ДЗ	60			60	30	30		40	20						
БУД.07.	История	-/ДЗ	136			136	90	46		50	86						
БУД.08.	Обществознание	-/ДЗ	108			108	54	54		50	58						
БУД.10.	Химия	-/ДЗ	72			72	32	40		22	50						
БУД.11.	Биология	-/ДЗ	92			92	46	46		40	52						

ОП.12.	Кухня народов Севера	3	46		6	40	32	8									46
П.00	Профессиональный цикл		2512	156	100	2256	642	98	20	0	0	254	606	238	740	348	170
ПМ.00	Профессиональные модули	0 3/17 ДЗ/9 КЭ	2512	156	100	2256	642	98	20	0	0	254	606	238	740	348	170
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	0 3/2ДЗ/1 КЭ	270	16	6	248	58	10	0	0	0	254	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	36		2	34	28	6				36					
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		38		4	34	30	4				38					
УП.01	Учебная практика	ДЗ	36			36						36					
ПП.01	Производственная практика		144			144						144					
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	0 3/2ДЗ/1 КЭ	300	14	10	276	82	14	0	0	0	0	286	0	0	0	0
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	36		2	34	28	6				36					
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		70		8	62	54	8				70					
УП.02	Учебная практика	ДЗ	36			36						36					
ПП.02	Производственная практика		144			144						144					
ПМ.03	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	0 3/2ДЗ/1 КЭ	320	18	12	290	62	12	20	0	0	0	0	36	266	0	0
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	40		6	34	28	6	20					20	20		

ПП.06	Производственная практика		108			108											108
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	0 3/1 ДЗ/1 КЭ	278	14	20	244	92	8	0	0	0	0	264	0	0	0	0
МДК.07.01.	Технология выполнения работ по профессии рабочего 16675 Повар	ДЗ	120		20	100	92	8					120				
ПП.07	Производственная практика		144			144							144				
ПМ.08	Выполнение работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	0 3/1ДЗ/1 КЭ	240	18	10	212	58	10	0	0	0	0	0	0	222	0	0
МДК.08.01.	Технология выполнения работ по профессии рабочего 16472 Пекарь	ДЗ	78		10	68	58	10							78		
ПП.08	Производственная практика		144			144									144		
ПМ.09	Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	0 3/2ДЗ/1 КЭ	342	18	20	304	78	10	0	0	0	0	0	0	108	216	0
МДК.09.01.	Технология выполнения работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	ДЗ	108		20	88	78	10							108		
УП.09	Учебная практика	ДЗ	72			72										72	
ПП.09	Производственная практика		144			144										144	
Всего		1 3/40 ДЗ/18 Э	5940	288	182	5110	2122	1496	20	612	792	576	864	576	828	576	468
ВСЕГО часов теоретического обучения			4068														
в том числе аудиторных			3780														
УП.00	Учебная практика	41 недели	1512	324													
ПП.00	Производственная практика			1188													
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4 недели	144														144
ПА.00	Промежуточная аттестация	8 недель	288								72	36	36	36	36	36	36
СР.00	Самостоятельная работа		182														
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 недель	216														216
						Всего	дисциплин и МДК		612	792	396	540	432	396	252	360	
							учебной практики		0	0	36	36	36	144	72	0	
							производственной практики		0	0	144	288	108	288	252	108	
							производственной практики (преддипломной)		0	0	0	0	0	0	0	144	
							экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных))		0	3	3	3	3	3	1	2	
							дифференцированных зачетов (без учета физической культуры)		0	10	3	7	4	5	3	6	
							зачетов (без учета физической культуры)		0	0	0	0	0	0	0	1	

