

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации (семестр)		Контрольная работа	Объем образовательной программы в часах, в т.ч.								Распределение объема образовательной программы по курсам и семестрам (час. в семестр)								
		Экзамен	Зачет		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						Всего	Обучение по дисциплинам и МДК, час.		Самостоятельная работа					1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 19/4 неделя	3 семестр 12/5 неделя	4 семестр 17/6 неделя	5 семестр 11/5 неделя	6 семестр 14/9 неделя	7 семестр 12/4 неделя	8 семестр 3/18 неделя
							В т.ч.	Занятий на уроках													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
	<b>Объем образовательной программы</b>	<b>12</b>	<b>46</b>	<b>32</b>	<b>5983</b>	<b>3781</b>	<b>2079</b>	<b>1702</b>	<b>1764</b>	<b>222</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>612</b>	<b>824</b>	<b>618</b>	<b>828</b>	<b>608</b>	<b>826</b>	<b>579</b>	<b>722</b>	
	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>7</b>	<b>46</b>	<b>32</b>	<b>4087</b>	<b>3781</b>	<b>2079</b>	<b>1702</b>	<b>0</b>	<b>222</b>	<b>84</b>		<b>612</b>	<b>608</b>	<b>510</b>	<b>648</b>	<b>416</b>	<b>442</b>	<b>435</b>	<b>110</b>	
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<b>29</b>	<b>2124</b>	<b>2052</b>	<b>1377</b>	<b>675</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>		<b>374</b>	<b>456</b>	<b>336</b>	<b>408</b>	<b>220</b>	<b>210</b>	<b>48</b>	<b>0</b>	
ОУД.01	Русский язык	бк		1,3,4,5	110	104	104					12	17	19	12	17	11	28			
ОУД.02	Литература			1,3,4,5	197	191	191							34	38	24	17	22	56		
ОУД.03	Иностранный язык		6	1,2,3,5	180	180		180					34	38	24	34	22	28			
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	6		1,3,4,5	244	232	232					12	34	38	48	34	22	56			
ОУД.05	История	4		1,2,3	183	171	171					12	34	38	48	51					
ОУД.06	Физическая культура		1,2,3,4,5,6		180	180	8	172					34	38	24	34	22	28			
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	1	72	72	56	16					34	38							
ОУД.08	Информатика		3	1,2	108	108	19	89					34	38	36						
ОУД.09	Физика		2	1	72	72	50	22					34	38							
ОУД.10	Астрономия		2		36	36	36						17	19							
ОУД.11	Химия	4		1,2,3	193	181	139	42				12	34	38	24	85					
ОУД.12	Обществознание (вкл. экономику и право)	5	4		179	167	167					12				68	99				
ОУД.13	Биология		2	1	72	72	62	10					34	38							
ОУД.14	География		3	2	74	74	52	22						38	36						
ОУД.14	Экология		4	3	70	70	70								36	34					
ОУД.15	Индивидуальный учебный проект	7	3,4,6		154	142	20	122				12			24	34	22	14	48		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный учебный цикл</b>	<b>1</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>1055</b>	<b>921</b>	<b>402</b>	<b>519</b>	<b>0</b>	<b>122</b>	<b>12</b>		<b>174</b>	<b>84</b>	<b>42</b>	<b>140</b>	<b>114</b>	<b>70</b>	<b>207</b>	<b>90</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены		1		48	42	34	8		6			42								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		78	68	50	18		10			68								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		74	64	52	12		10			64								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		2		48	42	34	8		6				42							
ОП.05	Основы калькуляции и учета		7	6	46	40	14	26		6								16	24		
ОП.06	Охрана труда		2		48	42	28	14		6				42							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7		36	36		36		0									36		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		3		48	42	6	36		6					42						
ОП.09	Физическая культура		7,8		80	80		80		0									34	46	
ОП.10	Сервировка и презентация тематических столов		4		74	64	20	44		10						64					
ОП.11	Дизайн кулинарных блюд с основами карвинга		5		78	68	20	48		10					30	38					
ОП.12	Мировая кулинария	5			154	122	60	62		20	12				46	76					
ОП.13	Казачья кухня		6		62	54	24	30		8								54			
ОП.14	Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания		7		62	54	24	30		8									54		
ОП.15	Спец.рисование и лепка		8		71	61	20	41		10									17	44	
ОП.16	Современные технологии в пищевой промышленности		7		48	42	16	26		6									42		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2732</b>	<b>808</b>	<b>300</b>	<b>508</b>	<b>1764</b>	<b>100</b>	<b>60</b>		<b>64</b>	<b>284</b>	<b>240</b>	<b>280</b>	<b>274</b>	<b>546</b>	<b>324</b>	<b>560</b>	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>2732</b>	<b>808</b>	<b>300</b>	<b>508</b>	<b>1764</b>	<b>100</b>	<b>60</b>		<b>64</b>	<b>284</b>	<b>240</b>	<b>280</b>	<b>274</b>	<b>546</b>	<b>324</b>	<b>560</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>380</b>	<b>132</b>	<b>44</b>	<b>88</b>	<b>216</b>	<b>20</b>	<b>12</b>		<b>64</b>	<b>284</b>							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1		32	32	14	18					32								

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2	1	120	100	30	70		20			32	68						
УП.01	Учебная практика		2*		72				72					72						
ПП.01	Производственная практика		2*		144				144					144						
ЭД.01	Экзамен демонстрационный	2			12						12									
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>3</b>		<b>706</b>	<b>232</b>	<b>84</b>	<b>148</b>	<b>432</b>	<b>30</b>	<b>12</b>				<b>240</b>	<b>280</b>	<b>144</b>			
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3		32	32	14	18							32					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3,4		230	200	70	130		30				100	100					
УП.02	Учебная практика		3*		144				144					108	36					
ПП.02	Производственная практика		4*		288				288						144	144				
ЭД.02	Экзамен демонстрационный	4			12						12									
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>3</b>		<b>386</b>	<b>138</b>	<b>46</b>	<b>92</b>	<b>216</b>	<b>20</b>	<b>12</b>						<b>130</b>	<b>224</b>		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		32	32	14	18									32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5,6		126	106	32	74		20							50	56		
УП.03	Учебная практика		5,6*		72				72							48	24			
ПП.03	Производственная практика		6*		144				144								144			
ЭД.03	Экзамен демонстрационный	6			12						12									
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>2</b>		<b>344</b>	<b>106</b>	<b>44</b>	<b>62</b>	<b>216</b>	<b>10</b>	<b>12</b>							<b>322</b>		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6		32	32	14	18											32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		6		84	74	30	44		10								74		
УП.04	Учебная практика		6*		72				72									72		
ПП.04	Производственная практика		6*		144				144									144		
ЭД.04	Экзамен демонстрационный	6			12						12									
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>916</b>	<b>200</b>	<b>82</b>	<b>118</b>	<b>684</b>	<b>20</b>	<b>12</b>								<b>324</b>	<b>560</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7		32	32	14	18											32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		8	7	188	168	68	100		20									148	20
УП.05	Учебная практика		7*		144				144									144		
ПП.05	Производственная практика		8*		540				540											540
ЭД.05	Экзамен демонстрационный	8			12						12									
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				<b>72</b>							<b>72</b>								<b>72</b>
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)				72															72

\* не входит в общее количество зачетов и экзаменов

Дисциплин и МДК	16	15	14	14	11	11	9	3
Промежуточной аттестации		12		24	36	48	12	12
Учебной практики		72	108	36	48	96	144	
Производственной практики		144		144	144	288		540
Экзаменов		1		3	2	4	1	1
Зачетов	5	8	7	6	4	7	6	3
Контрольных работ	11	5	7	3	4	1	1	