

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				Промежуточная аттестация	ГИА	1 курс		2 курс		
						Всего	Обучение по дисциплинам и МДК, в т.ч.		Практики			Самостоятельная работа	1 семестр 17/0 неделя	2 семестр 19/4 неделя	3 семестр 12/5 неделя	4 семестр 17/6 неделя
							Занятий на уроках	Лабораторные и практические занятия								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18
	Объем образовательной программы	6	17	14	2991	1507	604	903	1164	212	72	36	596	832	598	741
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	1	17	14	1731	1507	604	903		212	12		416	292	430	369
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	1	12	9	933	799	324	475		122	12		102	174	270	253
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены			2	42	36	28	8		6			17	19		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		2	1	68	58	40	18		10			34	24		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2	1	64	54	42	12		10			34	20		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			4	42	36	28	8		6					17	19
ОП.05	Основы калькуляции и учета			4	40	34	14	20		6					14	20
ОП.06	Охрана труда		2		42	36	22	14		6				36		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	36	36		36		0					17	19
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		42	36	6	30		6					17	19
ОП.09	Физическая культура		1,2,3,4		80	80		80		0			17	23	17	23
ОП.10	Сервировка и презентация тематических столов		4		64	54	18	36		10					17	37
ОП.11	Дизайн кулинарных блюд с основами карвинга		3		68	58	10	48		10				20	38	
ОП.12	Мировая кулинария	4		3	134	102	50	52		20	12			32	34	36
ОП.13	Казачья кухня		3		54	46	20	26		8					46	
ОП.14	Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания			4	54	46	20	26		8						46
ОП.15	Спец.рисование и лепка		4		61	51	14	37		10					17	34
ОП.16	Современные технологии в пищевой промышленности			3	42	36	12	24		6					36	
П.00	Профессиональный учебный цикл	5	5	5	2022	708	280	428	1164	90	60	36	494	658	328	452
ПМ.00	Профессиональные модули	5	5	5	2022	708	280	428	1164	90	60	36	494	658	328	452
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	1	1	276	112	44	68	132	20	12		184	72		
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		1		100	80	30	50		20			80			
УП.01	Учебная практика		1*		72				72				72			
ПП.01	Производственная практика		2*		60				60					60		
ЭД.01	Экзамен демонстрационный	2			12									12		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	1	1	628	202	84	118	384	30	12		310	288		

МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			1	32	32	14	18					32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1		200	170	70	100		30			170			
УП.02	Учебная практика				144				144				108	36		
ПП.02	Производственная практика		2*		240				240					240		
ЭД.02	Экзамен демонстрационный	2			12									12		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	1	1	308	118	46	72	168	10	12			298		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			2	32	32	14	18						32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		2		96	86	32	54		10				86		
УП.03	Учебная практика		2*		72				72					72		
ПП.03	Производственная практика		2*		96				96					96		
ЭД.03	Экзамен демонстрационный	2			12									12		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	1	1	250	96	44	52	132	10	12				168	72
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			3	32	32	14	18							32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3		74	64	30	34		10					64	
УП.04	Учебная практика		3*		72				72					72		
ПП.04	Производственная практика		4*		60				60							60
ЭД.04	Экзамен демонстрационный	4			12											12
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	1	1	560	180	62	118	348	20	12				160	380
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			3	32	32	14	18							32	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4		168	148	48	100		20					32	116
УП.05	Учебная практика		3,4*		144				144					96	48	
ПП.05	Производственная практика		4*		204				204							204
ЭД.05	Экзамен демонстрационный	4			12											12
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36								36			36
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена (с 15.06 по 28.06)				36								36			36

* не входит в общее количество зачетов и экзаменов

Дисциплин и МДК	8	9	15	10
Промежуточной аттестации		36		36
Учебной практики	180	108	168	48
Производственной практики		396		264
Экзаменов		3		3
Зачетов	3	5	4	5
Контрольных работ	4	2	4	4