

Учебный план

Индекс	Наименование курсов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Промежуточная аттестация			Объем образовательной программы в академических часах													Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)					
		Формы	распределение по семестрам		Объем образовательной нагрузки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, час													в семестре				
			З	ДЗ		Э	Всего	Всего	самостоятельная работа	теоретические занятия	Практические занятия	курсовые работы (исследования)	в учебной практике	информационно-коммуникационная практика	Эксперт. час	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс				
ОД.00	Общеразвивательные дисциплины				1 476	282	1 424	0	742	642	0	0	20	20	52	612	808	56	0	0	0	0	0
ООД.01	Русский язык	Э		2	90	12	76	54	18						4	14	34	56	0	0	0	0	0
ООД.02	Литература	Э		3	162	14	148	84	58						4	14	56	50	56				
ООД.03	История	ДЗ	2		120	12	120	92	26						2		50	70					
ООД.04	Обществознание	ДЗ	2		84	12	84	38	44						2		36	48					
ООД.05	География	ДЗ	2		78	6	78	50	26						2		34	44					
ООД.06	Иностранный язык	ДЗ	2		168	20	168	68	100								68	100					
ООД.07	Математика	ДЗ	2		162	16	162	100	60								68	94					
ООД.08	Информатика	ДЗ	2		126	50	126	56	68								60	66					
ООД.09	Физическая культура	ДЗ	1	2	82	18	82	2	78								34	48					
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	2		78	10	78	64	12								34	44					
ООД.11	Физика	ДЗ	2		78	12	78	44	32								34	44					
ООД.12	Химия	Э		2	110	18	102	42	56							4	8	50	60				
ООД.13	Биология	Э		2	58	20	50	28	18							4	8	18	40				
ООД.14	Высшиешие в отрасли	ДЗ	1		34	26	36	10	24								36						
ООД.15	Нелинейный проект	Э			44	28	36	10	22							4	8	28	36				
ОГС.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл				348	272	344	18	84	232	0	0	8	2	4	0	0	86	54	62	64	44	38
ОГС.01	Основы философии	ДЗ	6		32	0	32	2	28	0													
ОГС.02	История	ДЗ	3		32	0	32	2	28	0													
ОГС.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	8		84	72	84	4	6	72													
ОГС.04	Физическая культура	ДЗ-ДЗ-ДЗ	4-6-8		164	146	164	8	8	146													
ОГС.05	Психология общения	Эк		8к	36	14	32	2	14	14													
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл				154	72	154	8	70	72	0	0	0	4	0	0	0	60	94	0	0	0	0
ЕН.01	Химия	ДЗ	4		122	58	122	6	56	58													
ЕН.02	Эволюционные основы природопользования	ДЗ	4		32	14	32	2	14	14													
П.00	Общепрофессиональный цикл				862	390	840	56	356	390	0	0	24	14	22	0	0	202	88	112	148	212	100
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э		3	82	30	74	4	36	30													
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья/товароведение	ДЗ	4		82	32	82	4	44	32													
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э		3	52	14	44	4	22	14													
ОП.04	Организация обслуживания	Э		7	36	18	34	2	10	18													
ОП.05	Основы экономики, менеджмента, маркетинга	ДЗ	6		96	42	96	10	42	42													
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	8		32	8	32	2	20	8													
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ДЗ	8		54	32	54	4	16	32													
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	4		32	8	32	2	20	8													
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	6		68	46	68	4	16	46													
ОП.10	Предпринимательская деятельность	ДЗ	7		42	20	42	2	18	20													
ОП.11	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	ДЗ	6		42	20	42	2	18	20													
ОП.12	Социальное питание	ДЗ	4		42	20	42	2	18	20													
ОП.13	Метрология и стандартизация	ДЗ	5		54	28	54	4	20	28													
ОП.14	Технология трудоустройства	Эк		8к	54	20	50	4	24	20													
ОП.15	Основы бухгалтерского учета и калькуляция	ДЗ	7		40	20	40	2	16	20													
ОП.16	Национальная кухня	ДЗ	8		54	32	54	4	16	32													
ПМ.00	Профессиональный цикл				2 416	1 738	2 368	50	576	422	32	1 224	16	48	48	0	56	208	628	438	688	356	42
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				230	182	224	4	48	20	0	144	2	6	6	0	0	230	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				34	20	34	2	24	8													
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗк	4к		40	12	40	2	24	12													
П.01.01	Производственная практика ПМ.01				144	144	144	0	0	0													
ПА.ПМ.01	Экзамен по ПМ.01	Эк			12	6	6	0	0	0													
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				394	270	388	10	106	68	16	180	2	6	6	0	0	0	114	280	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				38	6	38	4	28	6													
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗк	6к		164	78	164	6	78	62	16												
П.02.02	Производственная практика ПМ.02				180	180	180	0	0	0													
ПА.ПМ.02	Экзамен по ПМ.02	Эк			6	12	6	6	0	0													
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				248	184	242	6	50	34	0	144	2	6	6	0	0	0	248	0	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				36	10	36	2	24	10													
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗк	5к		56	24	56	4	26	24													
П.03.03	Производственная практика ПМ.03	ДЗк	5к		144	144	144	0	0	0													
ПА.ПМ.03	Экзамен по ПМ.03	Эк			5	12	6	6	0	0													
ПМ.04	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				210	140	204	6	56	26	0	108	2	6	6	0	0	0	210	0	0	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				36	10	36	2	24	10													
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗк			54	16	54	4	32	16													
У.04.04	Производственная практика ПМ.04	ДЗ			108	108	108	0	0	0													
ПА.ПМ.04	Экзамен по ПМ.04	Эк			12	6	6	0	0	0													
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				246	182	240	6	50	32	0	144	2	6	6	0	0	0	246	182	0	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				38	12	38	2	24	12													
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗк	6к		52	20	52	4	26	20													
П.05.05	Производственная практика ПМ.05				144	144	144	0	0	0	</												