

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Промежуточная аттестация			Объем образовательной нагрузки	Объем образовательной программы в академических часах										в т.ч. в форме практик, подготов. оценок	Занятия по дисциплинам и МДК в том числе	по учебной и производственной практике	зачет дифференциров. практик	зачет	Экзам. час	(консультации, подготовка к экзаменам)	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						Объем образовательной программы, ак.ч.		
		Формы	распределение по семестрам			Всего по УД и МДК	самостоятельная работа	теоретические занятия	Практические занятия	курсовых работ (индив. проектов)	1 сем 17 нед	2 сем 24 нед	3 сем 17 нед	4 сем 24 нед	5 сем 17 нед								6 сем 15 нед	6 сем 15 нед	Обязательная часть	Вариативная часть					
			3	ДЗ, ДЗк																							Эк, Экз	1 курс	2 курс	3 курс	3 курс
рабочие, промежуточные строки		ПА	3	ДЗ, ДЗк	Эк, Экз	Объем Макс	Практ. подг.	Всего	СР	теор. обуч.	практ. зан.	КР	УП/ ПП	3, ДЗ	Экз	к.П.А	1	2	3	4	5	6									
ОД.00	Общеобразовательный цикл					1 476	300	1 430	0	710	682	0	0	22	16	38	612	806	58	0	0	0	0								
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины					1 476	300	1 430	0	710	682	0	0	22	16	38	612	806	58	0	0	0	0								
ООД.01	Русский язык	Э		2		90	12	82		60	18				4	8	34	56						90	0						
ООД.02	Литература	ДЗ	3			162	14	154		94	58			2			56	48	58						162	0					
ООД.03	История	ДЗ	2			120	20	120		92	26			2			50	70							120	0					
ООД.04	Обществознание	ДЗ	2			84	48	84		38	44			2			36	48							84	0					
ООД.05	География	ДЗ	2			78	36	78		50	26			2			34	44							78	0					
ООД.06	Иностранный язык	ДЗ	2			142	14	142		0	140			2			68	74							142	0					
ООД.07	Математика	ДЗ	2			162	24	162		100	60			2			68	94							162	0					
ООД.08	Информатика	ДЗ	2			116	10	116		46	68			2			50	66							116	0					
ООД.09	Физическая культура	3, ДЗ	1	2		82	12	82		2	78			2			34	48							82	0					
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	2			78	12	78		64	12			2			34	44							78	0					
ООД.11	Физика	ДЗ	2			78	14	78		44	32			2			34	44							78	0					
ООД.12	Химия	Э		2		124	18	110		50	56				4	14	50	74							124	0					
ООД.13	Биология	Э		2		66	10	58		36	18				4	8	18	48							66	0					
ООД.14	Введение в отрасль	ДЗ	1			46	28	46		20	24			2			46								46	0					
ООД.15	Индивидуальный проект	Э		2		48	28	40		14	22				4	8	48								48	0					
П.00	Общепрофессиональный цикл					496	260	486	18	176	260	0	0	24	8	10	0	12	134	178	76	96	308	188							
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Э		3		64	26	56	2	24	26				4	8		58						36	28						
ОП.02	Основы товарведения продовольственных товаров	ДЗ	3			32	18	32	2	10	18			2				32						32							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	4			32	12	32	2	16	12			2				14	18					32							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	6			32	8	32	2	20	8			2									32	32							
ОП.05	Основы калкуляции и учета	ДЗ	5			32	20	32	2	8	20								32					32							
ОП.06	Охрана труда	Э		3		36	10	34		20	10				4	2		6	30					36							
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	5			32	30	32	0	30				2				20	12					32							
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	4			36	18	36		16	18			2				36						36							
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	4			40	36	40		2	36			2				40						40							
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное саморазвитие	ДЗ	4			32	16	32	2	12	16			2				32							32						
ОП.11	Предпринимательская деятельность	ДЗ	6			32	16	32	2	12	16			2									32		32						
ОП.12	Социальное питание	ДЗ	4			32	16	32		14	16			2					32						32						
ОП.13	Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	6			32	14	32	4	12	14			2									32		32						
ОП.14	Технология блюд национальной кухни	ДЗ	5			32	20	32		10	20			2									32		32						
ПМ.00	Профессиональный цикл					1 902	1 568	1 872	28	266	314	0	1 222	12	30	30	0	46	420	686	478	272	1 704	198							
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента					236	196	230	0	32	46	0	144	2	6	6	0	46	190	0	0	0	236	0							
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов					26	16	26		10	16							10	16				26								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗк		3к		54	30	54		22	30			2				54					54								
УП.01	Учебная практика ПМ.01					36	36	36		0			36					36					36								
ПП.01	Производственная практика ПМ.01					108	108	108		0			108					108					108								
ПА.ПМ.01	Экзамен по ПМ.01	Эк		3		12	6	6		0					6	6		12					12								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					632	516	626	12	96	114	0	396	2	6	6	0	0	230	402	0	0	512	120							
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					20	10	20	2	8	10							20					16	4							
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗк		4к		204	104	204	10	88	104			2				66	138				88	116							
ПП.02	Производственная практика ПМ.02					396	396	396	0	0			396					144	252				396								
ПА.ПМ.02	Экзамен по ПМ.02	Эк		4		12	6	6		0					6	6		12					12								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					284	234	278	8	34	48	0	180	2	6	6	0	0	0	284	0	0	284	0							
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					20	10	20		10	10							20					20								
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗк		4к		72	38	72	8	24	38			2				72					72								
ПП.03	Производственная практика ПМ.03					180	180	180		0			180					180					180								
ПА.ПМ.03	Экзамен по ПМ.03	Эк		4		12	6	6		0					6	6		12					12								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента					234	186	228	4	36	36	0	144	2	6	6	0	0	0	0	234	0	202	32							
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					20	8	20		12	8									20			20								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗк		5к		58	28	58	4	24	28			2					58				26	32							
ПП.04	Производственная практика ПМ.04					144	144	144		0			144						144				144								
ПА.ПМ.04	Экзамен по ПМ.04	Эк		5		12	6	6		0					6	6		12					12								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					516	436	510	4	68	70	0	358	4	6	6	0	0	0	0	244	272	470	46							
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ				20	10	20		10	10								20				20								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ		6к		124	60	124	4	58	60			2					44	80		78	46								
ПП.05	Производственная практика ПМ.05	ДЗк		6к		360	360	360		0			358	2						180	180		360								
ПА.ПМ.05	Экзамен по ПМ.05	Эк		6		12	6	6		0					6	6						12	12								
ДПБ	Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя					194	148	194	0	44	70	0	72	2	6	0	0	0	0	0	58	136	0	194							
ПМ.06	Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий					194	148	194	0	44	70	0	72	2	6	0	0	0	0	0	58	136	0	194							
МДК.06.01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий					80	46	80		34	46</																				