III. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации Nз/Nдз/Nэ	Распределение по семестрам: зачет	дифф. зачет	экзамен	Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем: Всего занятий	теоретическая подготовка	лабор. и практ. занятия	курсовой проект (работа)	Практика производственная и учебная	Консультации (в рамках промежуточной аттестации)	Экзамены (в промежуточной аттестации, государственная итоговая аттестация)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Обязательная часть общеобразовательной программы													
ООД.00	**Общеобразовательные дисциплины**	-/10/3	0	10	3	1322	0	1404	706	698	0	0	48	30
		-/10/3	0	10	3	1322	0	1404	706	698	0	0	48	30
ООД.01	Русский язык	"- / Э"			2	90		78	60	18			6	6
ООД.02	Литература	"ДЗ/-/Дз"		1,3		162		162	104	58				
ООД.03	История	"-/Дз"		2		120		116	90	26			4	
ООД.04	Обществознание	"-/Дз"		2		84		80	36	44			4	
ООД.05	География	"-/Дз"		2		78		78	52	26				
ООД.06	Иностранный язык	"- / Э"			2	168		156	0	156			6	6
ООД.07	Математика	"Дз/Э"		1	2	-		156	96	60			6	6
ООД.08	Информатика	"Дз/Дз"		1,2		116		116	48	68				
ООД.09	Физическая культура	"- /Дз"		2		82		78	0	78			4	
ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины	"- /Дз"		2		78		78	66	12				
ООД.11	Физика	"- /Дз"		2		78		78	46	32				
ООД.12	Химия	"- /Э"			2	112		100	44	56			6	6
ООД.13	Биология	"- /Э"			2	58		50	32	18				
ООД.14	Ведение в отрасль	"-/Э"			2 к	52		46	22	24			6	
ООД.15	Индивидуальный проект	"-/Э"				44		32	10	22			6	6
ОПБ	**Обязательный профессиональный блок**													
ОП 00	**Общепрофессиональный цикл**	-/13/1		13	1	496	18	460	194	266	0	0	12	6
ОП.01	Основы микробиологии,физиологии питания, санитарии и гигиены	"Дз"		3		64	2	56	30	26			6	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	"Дз"		3		32	2	30	12	18			0	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	"-/Дз"		4		32	2	30	18	12			0	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	"Дз"		6		32	2	30	22	8			0	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	"Дз"		5		32	2	30	10	20			0	
ОП.06	Охрана труда	"Э"			3	36		24	14	10			6	6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	"-/Дз"		5		32		32		32			0	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	"Дз"		4		36	0	36	18	18			0	
ОП.09	Физическая культура	"Дз"		4		40	0	40		40				
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности/ Адаптационная дисциплина Психология личности и профессиональное самоопределение	"Дз"		4		32	2	30	14	16				
ОП.11	Предпринимательская деятельность	"Дз"		6		32	2	30	14	16				
ОП.12	Социальное питание	"Дз"		4		32		32	16	16				
ОП.13	Технология трудоустройства / Адаптационная дисциплина Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	"Дз"		6		32	4	28	14	14				
ОП.14	Технология блюд национальной кухни	"Дз"		5		32		32	12	20				
ПМ 00	**Профессиональный цикл**	-/7/5	0	7	5	2096	20	690	306	384	0	1296	54	36
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	Э(к)		1	3	236	0	74	28	46	0	144	12	6
	Промежуточная аттестация по ПМ					12							6	6
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Дз к		3 к		26		24	8	16			2	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					54		50	20	30			4	
УП. 01	Учебная практика					36		0				36		
ПП. 01	Производственная практика					108		0				108		
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	Э(к)		1	4	632	12	206	92	114	0	396	12	6
	Промежуточная аттестация по ПМ					12							6	6
МДК.02. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дз к		4 к		20	2	18	8	10				
МДК.02. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок					204	10	188	84	104			6	
УП 02	Учебная практика							0						
ПП 02	Производственная практика					396		0				396		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	Э(к)		1	5	284	0	86	38	48	0	180	12	6
	Промежуточная аттестация по ПМ					12							6	6
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Дз к		5 к		20		20	10	10				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					72		66	28	38			6	
УП 03	Учебная практика							0						
ПП 03	Производственная практика					180		0				180		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	Э(к)		1	5	234	4	74	38	36	0	144	6	6
	Промежуточная аттестация по ПМ					12							6	6
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	Дз к		5 к		20		20	12	8				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков					58	4	54	26	28				
УП 04	Учебная практика							0						
ПП 04	Производственная практика					144		0				144		
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	Э(к)		1	6	516	4	134	64	70	0	360	12	6
	Промежуточная аттестация по ПМ					12							6	6
МДК.05.01	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Дз		6 к		20		20	10	10				
МДК.05.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	"-/- /Дз"				124	4	114	54	60			6	
УП 05	Учебная практика	Дз к						0						
ПП 05	Производственная практика					360		0				360		
	Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя			2										
ПМ.06	**Приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий**	Э(к)			6	194	0	116	46	70	0	72	0	6
	Промежуточная аттестация по ПМ					6								6
МДК 06. 01	Организация процесса приготовления, приготовление и оформление хлеба, хлебобулочных и мучных изделий	"-/Дз"		6 к		80		80	34	46				
МДК 06. 02	Моделирование рецептур хлеба, хлебобулочных и мучных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	"-/Дз"				36		36	12	24				
УП 05	Учебная практика	Дз		6к				0						
ПП 05	Производственная практика					72		0				72		
	Всего по циклам (ФГОС СПО)					2592	38	1150	500	650	0	1296	66	42
ГИА.00	**Государственая итоговая аттестация (нед)**	1 нед.				36								36
	Итого (ФГОС СПО) с учетом интесификации		0	20	9	2628	38	1150	500	650	0	1296	66	78
	Всего с общеобразовательным циклом (ФГОС СПО, ФГОС СОО) с учетом интенсификации		0	30	12	3950	38	2554	1206	1348	0	1296	114	108

Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)

1 курс: 1 семестр — 17 недель (втом числе 17 занятия); 2 семестр — 24 недель (втом числе 21 занятия+1 практика +2 промежуточная аттестация)

2 курс: 3 семестр — 17 недель (в том числе 9 занятия+7 практика+ 1 промежуточная аттестация); 4 семестр — 24 недель (в том числе 11 занятия+12 практика+ 1 промежуточная аттестация)

3 курс: 5 семестр — 17 недель (в том числе 7,5 занятия+9 практика+ 0,5 промежуточная аттестация); 6 семестр — 15 недель (в том числе 4,5 занятия+7 практика+ 0,5 промежуточная аттестация+1 государственная итоговая аттестация)

Всего		1 семестр
	Дисциплин и МДК	15
	Учебной практики часов	0
	Производственной практики часов	0
	Экзаменов	0
	Дифф. зачетов (без физической культуры)	0
	Зачетов (без физической культуры	0