

2. План учебного процесса (для основной образовательной программы по профессии)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем учебной нагрузки (ак.ч.)	Учебная нагрузка обучающихся (ак.ч.)				Учебная и производственная практика по модулю (ак.ч.)	промежуточные аттестации	Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (ак.ч.)									
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты		Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем, ак.ч.					консультации	экзамен	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Всего занятий, ак.ч.	По дисциплинам и МДК, ак.ч.						1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
								Теоретическое обучение (уроки, лекции)	Лабораторные и практические занятия, ак.ч.												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			12	13	14	15	16	17	18	19	
0.00	Общеобразовательный цикл				2156	51	2105	939	1166	0	0	0	432	638	406	629	0	0	0	0	
	Общие учебные дисциплины				1318	0	1318	477	841	0	0	0	238	380	240	460	0				
ОУД.01	Русский язык	2,3			114	0	114	46	68				34	48	32	0					
ОУД.02	Литература		2,4		275	0	275	106	169				34	56	34	151					
ОУД.03	Иностранный язык		4		171	0	171	51	120				34	46	36	55					
ОУД.04	Математика	2,3,4			308	0	308	108	200				34	96	70	108					
ОУД.05	Россия в мире		2,4		171	0	171	108	63				34	48	34	55					
ОУД.06	Физическая культура		1,2,3	4	171	0	171	0	171				34	48	34	55					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2		72	0	72	22	50				34	38	0	0					
ОУД.08	Астрономия		4		36	0	36	36	0						0	36					
	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей				704	51	653	328	325	0	0	0	164	196	124	169	0	0	0	0	
ОУД.9	Химия	2,3,4			369	24	345	173	172				68	96	64	117					
ОУД.10	Биология	2,3,4			253	27	226	93	133	0			62	52	60	52					
ОУД.11	Родная литература		2,3		82	0	82	62	20				34	48	0	0					
					134	0	134	134	0	0	0	0	30	62	42	0	0	0	0	0	
УД.12	Основы социализации личности/Восхождение в профессию		2,3		134	0	134	134	0				30	62	42	0					
	Индивидуальный проект				20	20															
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				582	42	540	216	324	0			68	110	28	30	66	214	24	0	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		74	8	66	24	42				34	32							
ОП.02	Основы товаредения продовольственных товаров		3		86	6	80	40	40					52	28						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		66	6	60	20	40				34	26							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			7	64	4	60	50	10								36		24		

ОП.05	Основы калькуляции и учета			4	36	6	30	20	10						30					
ОП.06	Питание труда			6	40	4	36	26	10								36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	104	6	98	0	98						32	66				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности/Гражданское общество и противодействие распространению идеологии терроризма			5,6	72	2	70	36	34						34	36				
ОП.09	Физическая культура			6	40	0	40	0	40							40				
ПМ. 00	Профессиональные модули				2914	12	1972	990	982	900		108	102	128	112	546	602	548	756	
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				392	12	230	154	76	144	0	6	108	102	92	78	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1	76	4	72	52	20			72								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		2	166	8	158	102	56			36	66	56						
УП. 01	Учебная практика			2,3	108	0	0	0		108		0	36	36	36					
ПП. 01	Производственная практика			4	36	0	0	0		36		0	0	0	36	0	0	0	0	
Эм	Экзамен	8			6						6				6				0	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				456	0	306	104	202	144	0	6	0	0	36	34	164	222	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				70		70	34	36					36	34					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				236		236	70	166							128	108			
УП. 02	Учебная практика				108					108					0	36	72			
ПП. 02	Производственная практика				36					36							36			
Эм	Экзамен				6						6						6			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				460	0	310	102	208	144	0	6	0	0	0	0	202	116	142	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				70		70	32	38							70				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				240		240	70	170							96	80	64		
УП. 03	Учебная практика				108					108					36	36	36			
ПП. 03	Производственная практика				36					36								36		
Эм	Экзамен				6						6							6		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				666	0	444	224	220	216	0	6	0	0	0	0	180	180	306	0
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков				72		72	32	40							72				





**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575800

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 26.02.2021 по 26.02.2022