



## 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик	Формы промежуточной аттестации (распределение по семестрам)			Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
		Экзамены	Зачеты	Дифференцированные зачеты	Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс						
							Всего	в т.ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.				
								лекций, семинаров, уроков и т.д.	лабораторных и практических занятий, практик										
1	2	3	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>1238</b>	<b>814</b>										
ОУД.01	Русский язык и литература	5			427	142	285	205	80	68	32	64	55	66					
ОУД.02	Иностранный язык		4		257	86	171	37	134	68	32	32	39						
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	5			342	114	228	134	94	68	32	64	40	24					
ОУД.04	История		5		257	86	171	141	30	34	32	32	38	35					
ОУД.05	Физическая культура		2	4.5	257	86	171	8	163	34	32	32	38	35					
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		2		108	36	72	54	18	38	34								
ОУД.07	Информатика		2		162	54	108	36	72	68	40								
ОУД.08	Физика		2		162	54	108	82	26	68	40								
ОУД.09	Химия	5			256	85	171	123	48			64	60	47					
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		5		256	85	171	148	23			64	44	63					
ОУД.15	Биология		4		108	36	72	60	12			32	40						
ОУД.16	География		4		108	36	72	46	26			32	40						
ОУД.17	Экология		4		108	36	72	52	20			32	40						
УД.18	Татарский язык и литература		4		270	90	180	112	68	64	44	32	40						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>3</b>	<b>2</b>		<b>247</b>	<b>79</b>	<b>168</b>	<b>108</b>	<b>60</b>										
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1		50	16	34	24	10	34									
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		1		50	16	34	20	14	34									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		50	16	34	24	10	34									
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		3		50	16	34	24	10			34							
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4		47	15	32	16	16			32							
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>8</b>	<b>15</b>		<b>2129</b>	<b>209</b>	<b>1920</b>	<b>294</b>	<b>1626</b>										
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>																		
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>2</b>			<b>254</b>	<b>24</b>	<b>230</b>	<b>32</b>	<b>198</b>										
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		2		74	24	50	32	18		50								
УП.01	Учебная практика				72		72		72		72								
ПП.01	Производственная практика		2		108		108		108		108								
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>2</b>			<b>310</b>	<b>30</b>	<b>280</b>	<b>40</b>	<b>240</b>										
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		2		94	30	64	40	24		64								
УП.02	Учебная практика		2		72		72		72		72								
ПП.02	Производственная практика		2		144		144		144		144								
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>4</b>			<b>258</b>	<b>24</b>	<b>234</b>	<b>36</b>	<b>198</b>										
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов		4		78	24	54	36	18			30	24						
УП.03	Учебная практика				72		72		72			36	36						
ПП.03	Производственная практика		4		108		108		108				108						
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	<b>4</b>			<b>206</b>	<b>20</b>	<b>186</b>	<b>26</b>	<b>160</b>										

285

171

228

171

171

72

108

108

171

72

72

72

180

**2052**

МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			4	62	20	42	26	16				42						
УП.04	Учебная практика				72		72		72				72						
ПП.04	Производственная практика				72		72		72				72						
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	6			<b>319</b>	<b>33</b>	<b>286</b>	<b>46</b>	<b>240</b>										
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			6	103	33	70	46	24					46	24				
УП.05	Учебная практика				108		108		108					72	36				
ПП.05	Производственная практика			6	108		108		108						108				
<b>ПМ.06</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	6			<b>203</b>	<b>19</b>	<b>184</b>	<b>30</b>	<b>154</b>										
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			6	59	19	40	30	10					20	20				
УП.06	Учебная практика				72		72		72						72				
ПП.06	Производственная практика			6	72		72		72						72				
<b>ПМ.07</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	6			<b>203</b>	<b>19</b>	<b>184</b>	<b>30</b>	<b>154</b>										
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			6	59	19	40	30	10						40				
УП.07	Учебная практика				72		72		72						72				
ПП.07	Производственная практика			6	72		72		72						72				
<b>ПМ.08</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	6			<b>376</b>	<b>40</b>	<b>336</b>	<b>54</b>	<b>282</b>										
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			6	124	40	84	54	30					60	24				
УП.08	Учебная практика				144		144		144					108	36				
ПП.08	Производственная практика			6	108		108		108						108				
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>			6	72	36	36	4	32						36				
	<b>Всего:</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	<b>27</b>	<b>5526</b>	<b>1350</b>	<b>4176</b>	<b>1644</b>	<b>2532</b>	<b>612</b>	<b>576</b>	<b>252</b>	<b>576</b>	<b>648</b>	<b>180</b>	<b>576</b>	<b>0</b>	<b>360</b>	<b>360</b>
	<b>Итого (без практики и общеобразовательной подготовки)</b>				<b>972</b>	<b>324</b>	<b>648</b>	<b>406</b>	<b>242</b>	<b>102</b>	<b>114</b>	<b>64</b>	<b>66</b>	<b>126</b>	<b>144</b>				
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация																		2 недели
Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.								<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	432	576	540	396	144				
Государственная (итоговая) аттестация: защита выпускной квалификационной работы.									учебной практики		144	36	108	180	216				
									производственной практики		252		180		360				
									экзаменов		2		2	3	4				
									дифф. зачетов		8	1	8	2	8				
									зачетов	2			1						