

1. График учебного процесса

| Курс | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | | Август | | | | | | | | |
|------|----------|----|----|----|-----|---------|----|----|----|----|--------|----|----|----|----|---------|----|----|----|----|--------|----|----|----|----|---------|----|----|----|----|------|----|----|----|----|--------|----|----|----|----|-----|----|----|----|----|------|----|----|----|----|------|----|----|----|----|--------|----|---|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 4 | 11 | 18 | 9 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 12 | 19 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | |
| | 3 | 10 | 17 | 24 | 10. | 8 | 15 | 22 | 29 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 | 53 | | | | | | | | | | | |
| I | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | | | | | | | | | |
| II | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | | | | | | | | | |
| III | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | | | | | | | | | |
| IV | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | Т | ТУ | ТУ | ТУ | ТУ | ТУ | ТУ | П | П | П | А | К | К | Х | Х | Х | Х | И | И | И | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Обозначения:

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----------------------------------|----------|-------------------------------|----------|---------------------|----------|-------------------------------|----------|-------------------------------------|----------|--|----------|----------|----------|------------------|
| ТУ | Теорет.об учение и уч.практ | Т | Теоретич еское обучение | У | Учебная практика | П | Производствен ная практика | А | Промежут очная аттестаци я | И | Итоговая государственна я аттестация | К | Каникулы | Х | Сто голбе пдп |
|-----------|-----------------------------------|----------|-------------------------------|----------|---------------------|----------|-------------------------------|----------|-------------------------------------|----------|--|----------|----------|----------|------------------|

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 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 3 | 3 | 10 | 3078 | 1026 | 2052 | 1238 | 814 | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 3 | 2 | 247 | 79 | 168 | 108 | 60 | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | 8 | 15 | 2129 | 209 | 1920 | 294 | 1626 | | | | | | | | | | | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | 2 | | | 254 | 24 | 230 | 32 | 198 | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста | 2 | | | 310 | 30 | 280 | 40 | 240 | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | 4 | | | 258 | 24 | 234 | 36 | 198 | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | |
| ПМ.04 | Приготовление блюд из рыбы | 4 | | | 206 | 20 | 186 | 26 | 160 | | | | | | | | | | |

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 | | | | | | |
| ПМ.05 | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | 6 | | | 319 | 33 | 286 | 46 | 240 | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | |
| ПМ.06 | Приготовление и оформление холодных блюд и закусок | 6 | | | 203 | 19 | 184 | 30 | 154 | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | |
| ПМ.07 | Приготовление сладких блюд и напитков | 6 | | | 203 | 19 | 184 | 30 | 154 | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | |
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 6 | | | 376 | 40 | 336 | 54 | 282 | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | |
| ФК.00 | Физическая культура | | | 6 | 72 | 36 | 36 | 4 | 32 | | | | | | 36 | | | | |
| | Всего: | 11 | 3 | 27 | 5526 | 1350 | 4176 | 1644 | 2532 | 612 | 576 | 252 | 576 | 648 | 180 | 576 | 0 | 360 | 360 |
| | Итого (без практики и общеобразовательной подготовки) | | | | 972 | 324 | 648 | 406 | 242 | 102 | 114 | 64 | 66 | 126 | 144 | | | | |
| ГИА.00 | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 недели |
| Консультации: 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Государственная (итоговая) аттестация: защита выпускной квалификационной работы. | | | | | | | | | | Всего | дисциплин и МДК | 612 | 432 | 576 | 540 | 396 | 144 | | |
| | | | | | | | | | | | 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 | | | | | |