

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
	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	31									
	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	А	К	К	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	У	У	П	П	П	П	П	П	А	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	А																	
III																																																														
IV																																																														

Обозначения:

ТУ	Теорет.об учение и уч.практ	Т	Теоретич еское обучение	У	Учебная практика	П	Производствен ная практика	А	Промежут очная аттестаци я		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.								Всего	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						