

## 2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам/триместрам (час. в семестр/триместр)							
				Самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего учебных занятий	учебным дисциплинам и МДК		По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./	2 сем./	3 сем./	4 сем./	5 сем./	6 сем./	7 сем./	8 сем./
						теоретического обучения	лаб. и практ. занятий				трим.	трим.	трим.	трим.	трим.	трим.	трим.	трим.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
<b>ОУД.00</b>	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>- / 8/ 6</b>	<b>2160</b>	<b>0</b>	<b>2160</b>	<b>1452</b>	<b>600</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>24</b>	<b>502</b>	<b>572</b>	<b>474</b>	<b>546</b>	<b>66</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Общие дисциплины</b>	<b>- / 6/ 3</b>	<b>1490</b>	<b>0</b>	<b>1490</b>	<b>990</b>	<b>440</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>12</b>	<b>308</b>	<b>392</b>	<b>324</b>	<b>436</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык	-, ДЗ, Э	162	0	162	144	0	0	12	6	36	60	66	0	0	0	0	0
ОУД.02	Литература	-, ДЗ, -, ДЗ	230	0	230	224	0	0	6	0	34	48	58	90	0	0	0	0
ОУД.03	Иностранный язык	-, ДЗ, -, ДЗ	230	0	230	2	222	0	6	0	34	48	58	90	0	0	0	0
ОУД.04	Математика	-, ДЗ, -, Э	322	0	322	304	0	0	12	6	68	78	74	102	0	0	0	0
ОУД.05	История	-, -, -, ДЗ	200	0	200	194	0	0	6	0	52	48	34	66	0	0	0	0
ОУД.06	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	194	0	194	4	190	0	0	0	34	48	34	48	30	0	0	0
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	112	0	112	80	28	0	4	0	50	62	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Астрономия	ДЗ	40	0	40	38	0	0	2	0	0	0	0	40	0	0	0	0
	<b>По выбору из обязательных предметных областей</b>	<b>- / - / 3</b>	<b>670</b>	<b>0</b>	<b>670</b>	<b>462</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>194</b>	<b>180</b>	<b>150</b>	<b>110</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.09	Информатика	-, -, -, ДЗ	200	0	200	100	94	0	6	0	34	48	34	48	36	0	0	0
ОУД.10	Химия	-, -, -, Э	212	0	212	154	40	0	12	6	68	48	34	62	0	0	0	0
ОУД.11	Биология	-, -, Э	144	0	144	100	26	0	12	6	52	48	44	0	0	0	0	0
ОУД.12	Родная литература	-, -, ДЗ	114	0	114	108	0	0	6	0	40	36	38	0	0	0	0	0
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>- / 7/ 1</b>	<b>600</b>	<b>16</b>	<b>574</b>	<b>314</b>	<b>236</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>18</b>	<b>110</b>	<b>118</b>	<b>30</b>	<b>54</b>	<b>136</b>	<b>54</b>	<b>16</b>	<b>82</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-, Э	66	0	66	40	14	0	6	6	34	32	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, Э	84	0	84	52	20	0	6	6	34	50	0	0	0	0	0	0

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	- , - , ДЗ	108	8	100	70	30	0	0	0	42	36	30	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	48	0	48	36	12	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	54	0	54	42	12	0	0	0	0	0	0	54	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	Э	64	8	46	36	10	0	4	6	0	0	0	0	0	0	0	64
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	- , - , ДЗ	48	0	48	0	48	0	0	0	0	0	0	0	18	30	0	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	54	0	54	36	18	0	0	0	0	0	0	0	54	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	- , - , - , ДЗ	74	0	74	2	72	0	0	0	0	0	0	0	16	24	16	18
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>- / 15/ 9</b>	<b>3072</b>	<b>222</b>	<b>1130</b>	<b>824</b>	<b>306</b>	<b>1620</b>	<b>46</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>174</b>	<b>108</b>	<b>264</b>	<b>410</b>	<b>810</b>	<b>596</b>	<b>710</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>- / 15/ 9</b>	<b>3072</b>	<b>222</b>	<b>1130</b>	<b>824</b>	<b>306</b>	<b>1620</b>	<b>46</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>174</b>	<b>108</b>	<b>264</b>	<b>410</b>	<b>810</b>	<b>596</b>	<b>710</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>- / 3/ 1</b>	<b>426</b>	<b>24</b>	<b>174</b>	<b>126</b>	<b>48</b>	<b>216</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>174</b>	<b>108</b>	<b>144</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	50	0	50	32	18	0	0	0	0	50	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	- , - , ДЗ	148	24	124	94	30	0	0	0	0	88	36	24	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	- , - , ДЗ	108	0	0	0	0	108	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика		108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	36	72	0	0	0	0
	Квалификационный экзамен	Э	12	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	12	0	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>- / 3/ 2</b>	<b>894</b>	<b>112</b>	<b>328</b>	<b>250</b>	<b>78</b>	<b>432</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>410</b>	<b>364</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	86	0	76	60	16	0	4	6	0	0	0	46	40	0	0	0
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	- , ДЗ	364	112	252	190	62	0	0	0	0	0	0	74	154	136	0	0
УП.02	Учебная практика	- , ДЗ	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	108	72	0	0
ПП.02	Производственная практика	- , ДЗ	252	0	0	0	0	252	0	0	0	0	0	0	108	144	0	0
	Квалификационный экзамен	Э	12	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	12	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>- / 3/ 2</b>	<b>498</b>	<b>22</b>	<b>166</b>	<b>112</b>	<b>54</b>	<b>288</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>282</b>	<b>216</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	66	0	56	46	10	0	4	6	0	0	0	0	0	66	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	- , ДЗ	132	22	110	66	44	0	0	0	0	0	0	0	0	72	60	0
УП.03	Учебная практика	- , ДЗ	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	72	36	0

ПП.03	Производственная практика	-, ДЗ	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	72	108	0
	Квалификационный экзамен	Э	12	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	12	0
ПМ.04	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	- / 3 / 2	<b>376</b>	<b>22</b>	<b>116</b>	<b>80</b>	<b>36</b>	<b>216</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>164</b>	<b>212</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	Э	46	0	36	28	8	0	4	6	0	0	0	0	0	0	46	0	0
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-, ДЗ	102	22	80	52	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	46	56	0
УП.04	Учебная практика	-, ДЗ	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	36	72	0
ПП.04	Производственная практика	-, ДЗ	108	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	36	72	0
	Квалификационный экзамен	Э	12	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	12	0
ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации Хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	- / 3 / 2	<b>878</b>	<b>42</b>	<b>346</b>	<b>256</b>	<b>90</b>	<b>468</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>168</b>	<b>710</b>						
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	82	0	72	62	10	0	4	6	0	0	0	0	0	0	0	82	0
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-, ДЗ	316	42	274	194	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	86	230
УП.05	Учебная практика	ДЗ	180	0	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	288	0	0	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	288
	Квалификационный экзамен	Э	12	0	0	0	0	0	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	12
Самостоятельная работа				238															
ГИА.00	<b>Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена</b>		<b>72</b>															<b>2 нед.</b>	
<b>Всего</b>			<b>5904</b>	<b>238</b>	<b>3864</b>	<b>2590</b>	<b>1142</b>	<b>1620</b>	<b>146</b>	<b>96</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>612</b>	<b>792</b>

**Государственная (итоговая) аттестация:**

В виде демонстрационного экзамена

<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	612	828	540	756	396	432	324	324
	учебной практики		36	36	36	108	180	108	180
	производств. практики			36	72	108	252	180	288
	экзаменов	0	2	2	3	1	3	3	2
	дифф. зачетов	0	4	1	9	3	4	6	3
	зачетов	1	1	0	0	0	0	0	0



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат: 00B4B86A7A1CEEED9377D3B9BA58E03AC4  
Владелец: Агелтдинов Зубаер Зайнетдинович  
Действителен с 27.05.2024 до 20.08.2025