

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование учебной дисциплины, МП, МДК, УП, ПП	Формы промежуточной аттестации по семестрам				Учебная нагрузка в часах (работа обучающегося во взаимодействии с преподавателем.)				СРС	Всего по семестрам	Распределение учебной нагрузки и практик по курсам и семестрам (часов в семестр)							
		Экзамены	Дифференцированные зачеты	Зачеты	Всего с СРС	Всего	В том числе		1 курс			2 курс		3 курс		4 курс			
							Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	1 сем 12 т 4 у			2 сем 20 т 1 у 2 п	3 сем 14 т 3 у	4 сем 18 т 4 у	5 сем 12 т 5 у	6 сем 16 т 6 у 2 п	7 сем 5,5 т 4 у 7 п	8 сем 9,5 т 7 п	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
<b>ОУД. 00 Общеобразовательная подготовка с учетом профиля получаемого профессионального образования (социально-экономический профиль)</b>					3092	2066	1413	653	1026	2052	252	512	372	540	148	108	0	120	
<b>ОУД. 01 Общеобразовательные учебные дисциплины (общие)</b>						906	510	410	435	906	132	280	182	222	54	36	0	0	
ОУД. 01.01.01	Русский язык	4	2			114	114		57	114	24	40	28	22					
ОУД. 01.01.02	Литература		2,4			171	171		83	171	36	60	28	47					
ОУД. 01.02	Иностранный язык		2,5			171		171	83	171	24	60	42	18	27				
ОУД. 01.03	История		2,4			171	127	44	82	171	24	60	42	45					
ОУД. 01.04	Физическая культура		2,3,4,5			171	4	167	82	171	24	60	42	18	27				
ОУД. 01.05	Основы безопасности жизнедеятельности		4			72	58	14	36	72				72					
ОУД 01.06	Астрономия		6			36	36	14	18							36			
<b>ОУД. 02 Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>						384	305	79	210	384	72	60	56	112	48	36	0		
ОУД. 02.01	Обществознание		4			96	72	24	48	96		20	28	48					
ОУД. 02.02	Естествознание		3,4			180	144	36	90	180	72	40	28	40					



ОП. 05	Охрана труда		5			36	24	12						36				
ОП. 06	Основы калькуляции и учета		6			40	28	12							40			
ОП. 07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8			36		36									36	
ОП. 08	Физическая культура		6,7			40		40							20	20		
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности		6			36	14	22						12	24			
ОП. 010	Основы предпринимательской деятельности		8			36	24	12									36	
ОП. 011	Организация производства и обслуживания		6			48	30	18							48			
<b>АДД</b>	<b>Адаптационные дисциплины</b>					36	36											
АДД.01	Психология личности и профессиональное самоопределение																	
<b>П. 00 Профессиональный учебный цикл</b>																		
<b>ПМ. 00</b>	<b>Профессиональные модули</b>					<b>3108</b>				<b>3108</b>	<b>224</b>	<b>268</b>	<b>240</b>	<b>252</b>	<b>416</b>	<b>588</b>	<b>574</b>	<b>546</b>
<b>ПМ. 01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>					<b>360</b>	<b>96</b>	<b>48</b>		<b>360</b>	<b>224</b>	<b>136</b>						
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1			36	24	12	7		36							
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>2</b>	1			108	72	36	21	108	44	64						
УП. 01	Учебная практика		1			144				144	144							

ПП. 01	Производственная практика		2			72					72							
ПМ. 02	Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					1020	306	138		1020	0	132	120	126	152	132	358	0
МДК. 02. 01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		2			36	24	12			36							
МДК. 02. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	7	2,4,6			408	282	126		408	60	48	54	80	96	70		
УП. 02	Учебная практика		2,3,4,5,6,7			324				324	36	72	72	72	36	36		
ПП. 02	Производственная практика		7			252											252	
ПМ. 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					396	114	66		396			0	180	216			
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5			36	24	12	7	36				36				
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6				144	90	54	28	144				72	72			
УП. 03	Учебная практика		5,6			144				144				72	72			
ПП. 03	Производственная практика		6			72									72			



