

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам и семестрам(час. в семестр)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т.ч. лабораторно-практические занятия	1 сем. 17нед.	2 сем . 23нед.	3 сем. 17 нед.	4 сем. 22 нед.	5 сем. 17 нед.,	6 сем. 20 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
О.00	Общеобразовательный цикл	2/16/3	3346	1114	2052	885	442	614	506	490	0	0
ОДБ.01	Русский язык	Э	171	57	114	47	17	39	17	41		
ОДБ.02	Литература		256	85	171	57	34	52	34	51		
ОДБ.03	Иностранный язык	ДЗ	256	85	171	171	51	51	34	35		
ОДБ.04	История	ДЗ	256	85	171	48	34	62	34	41		
ОДБ.05	Обществознание	ДЗ	144	48	96	26			51	45		
ОДБ.06	Естествознание: в том числе		270	90	180	45						
	Физика	ДЗ	123	41	82	30	34	48				
	Химия	ДЗ	72	24	48	5		48				
	Биология	ДЗ	75	25	50	10			50			
ОДБ.07	География	ДЗ	108	36	72	18	34	38				
ОДБ.08	Физическая культура	3.3,ДЗ	256	85	171	161	51	69	51			
ОДБ.09	ОБЖ	ДЗ	108	36	72	23	34	38				
ОДП.10	Математика : алгебра , начала мате. анализа,геометрия	Э	428	143	285	48	85	78	68	54		
ОДП.11	Информатика и ИКТ	ДЗ	162	54	108	108	17	42	17	32		
ОДП.12	Право	ДЗ	150	50	100	30	51	49				
ОДП.13	Экономика	Э	133	44	89	36			51	38		
ОДБ.14	Экология	ДЗ	108	36	72	12			31	41		
ДУД.01	Культура речи	ДЗ	102	34	68	20			34	34		
ДУД.02	Основы учебно-исследовательской деятельности студента	ДЗ	87	29	58	26			34	24		
ДУД.03	Технология профессионально-личностного развития	ДЗ	48	16	32	10				32		
ДУД.04	История Приморского края	ДЗ	33	11	22	4				22		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	_/6/_	321	101	220	88	34	56	28	0	102	0
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	49	15	34	12	17	17				

ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	49	15	34	12	17	17				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	,ДЗ	73	23	50	16		22	28			
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	...,ДЗ	51	16	35	8					35	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	...,ДЗ	46	14	32	20					32	
ОП.06	Основы калькуляции и учета	...,ДЗ	53	18	35	20					35	
П.00	Профессиональный цикл	_/9/3к	2127	187	1904	1176	136	158	78	302	510	720
ПМ.00	Профессиональные модули	_/8/3к	2055	187	1868	1140	136	158	78	266	510	720
ПМ.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	_/2/1к	134	20	114	84	90	24	0	0	0	0
МДК.01.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	ДЗ	62	20	42	12	42					
УП.01	Учебная практика				48	48	48					
ПП.01	Производственная практика				24	24		24				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	_/2/_	104	16	88	72	32	56	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	ДЗ	50	16	34	18	20	14				
УП.02	Учебная практика		30		30	30	12	18				
ПП. 02	Производственная практика		24		24	24		24				
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	_/2/_	323	37	282	234	0	0	78	54	60	90
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	.,ДЗ	113	37	72	24			48	24		
УП.03	Учебная практика		60		60	60			30	30		
ПП.03	Производственная практика		150		150	150					60	90
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	_/2/_	108	16	92	72	14	78	0	0	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	ДЗ	54	16	38	18	14	24				
УП.04	Учебная практика		30		30	30		30				
ПП.04	Производственная практика		24		24	24		24				
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	_/2/1к	430	30	400	36	0	0	0	130	90	180
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	.,ДЗ	94	30	64	36				64		
УП.05	Учебная практика				66					66		
ПП.05	Производственная практика		270		270						90	180
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	_/2_	214	16	198	18	0	0	0	0	108	90

МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	___,___,ДЗ	52	16	36	18					36	
УП. 06	Учебная практика				36						36	
ПП. 06	Производственная практика		126		126						36	90
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	_/2/_	134	16	118	102	0	0	0	52	30	36
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	___,___,ДЗ	44	16	28	12				28		
УП.07	Учебная практика		24		24	24				24		
ПП.07	Производственная практика		66		66	66					30	36
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	_/2/1к	608	36	576	522	0	0	0	30	222	324
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	___,___,ДЗ	110	36	78	24				18	60	
УП.08	Учебная практика				102	102				12	90	
ПП.08	Производственная практика				396	396					72	324
ФК.00	Физическая культура	___,___,ДЗ	72	36	36	36	0	0		36	0	0
	Всего	2/31/3+6к	5794	1438	4176	2185	612	828	612	792	612	720
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация											2 нед.
Консультации: 4 часа на 1 учащегося в год				Всего	дисциплин,МДК	552	708	582	660	198	0	
					учебной практики	60	48	30	132	126	0	
Государственная итоговая аттестация					произв.практики		72	0	0	288	720	
защита выпускной квалификационной работы.					экзаменов		1к		3		2к	
					диф.зачетов		10	3	13	5		
					зачетов	1	1					