

1. Сводные данные по бюджету

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего по курсам
			по профилю специальности	преддипломная				
I курс	39	0		0	2	0	11	52
II курс	24	9	6	0	2	0	11	52
III курс	20	10	10		2		10	52
IV курс	18	1	10	4	2	6	2	43
Всего	101	20	26	4	8	6	6	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной программы (час)	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение по курсам и семестрам							
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				По практике	Консулы	Промежуточные	1 курс				2 курс		3 курс	
		Учебные занятия				1 сем	2 сем	3 сем	4 сем				5 сем	6 сем	7 сем	8 сем				
		Всего учебных занятий	Теоретическое обучение														Лаб. и практ. Занятия	курсовых работа		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	13	14	36	36	36	36	36	36	36	36	36
О.00	Общеобразовательный цикл	9 З	4 Э	1404	0	1404	812	592	0	0	48	24	594	810	0	0	0	0	0	0
	Общие дисциплины	63	3Э	998	0	998	536	462	0	0	30	18	474	524	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык		Э	78		78	12	66			10	6	78							
ОУД.02	Литература	-3		116		116	78	38					58	58						
ОУД.03	Родная литература	3		32		32	32						32							
ОУД.04	Иностранный язык		-Э	118		118	4	114			10	6	34	84						
ОУД.05	Математика		-Э	234		234	178	56			10	6	96	138						
ОУД.06	История	-3		196		196	136	60					86	110						
ОУД.07	Физическая культура	-3		118		118	8	110					52	66						
ОУД.08	ОБЖ	-3		70		70	60	10	0				34	36						
ОУД.09	Астрономия	3		36		36	28	8					36							
	По выбору из обязательных предметных областей	2 З	1 Э	366	0	366	258	108	0	0	18	6	120	246	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Информатика	-3		100		100	40	60					34	66						
ОУД.12	Физика		-Э	122		122	104	18			10	6	52	70						
ОУД.13	Химия	3		144		144	114	30			8		34	110						

	Дополнительные	13		40	0	40	18	22	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0
УД.01	Основы проектно-исследовательской деятельности	3		40		40	18	22						40						
	Культура речи и деловое общение			0																
	Эффективное поведение на рынке труда			0																
ОГСЭ.00	Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	43	1Э	526	94	432	110	322	0	0	6	6	0	0	48	98	40	106	74	66
ОГСЭ.01	Основы философии	3		36		36	36	0										36		
ОГСЭ.02	История	3		36		36	36	0								36				
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		Э	176	12	164	0	164			6	6			24	26	20	18	38	38
ОГСЭ.04	Физическая культура	3		246	82	164	6	158							24	36	20	20	36	28
ОГСЭ.05	Психология общения	3		32		32	32	0										32		
ЕН.00	Математические и общие естественно-научные дисциплины	23	0	208	28	180	144	36	0	0	6	0	0	0	22	48	36	38	18	18
ЕН.01	Химия	-,-,-,3		162	18	144	108	36							22	48	36	38		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3		46	10	36	36	0			6								18	18
	Профессиональный цикл	233	13Э	3154	202	1296	700	564	32	1656	120	78	0	0	312	216	222	166	254	126
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	63	2Э	716	90	626	322	304	0	0	34	12	0	0	152	134	80	68	106	86
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		Э	74	10	64	32	32			6	6			64					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-,-,3		108	12	96	62	34			6				22	46	28			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания (ресторана)		Э	78	14	64	38	26			4	6			20	24	20			
ОП.04	Организация обслуживания	-,3		74	10	64	30	34			6								36	28
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			106	10	96	54	42			6								70	26
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-,-,3		42	10	32	26	6			6									32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-,3		110	14	96	24	72								64	32			
ОП.08	Охрана труда	3		56	10	46	36	10							46					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	3		68		68	20	48										68		
ПМ.00	Профессиональные модули	173	11Э	2438	112	670	378	260	32	1656	86	66	0	0	160	82	142	98	148	40
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	23	2Э	240	20	76	46	30	0	144	18	12	0	0	76	0	0	0	0	0

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		Э	44	10	34	22	12			6				34					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			52	10	42	24	18			6	6			42					
УП.01	Учебная практика по организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3		72						72					72					
ПП.01	Производственная практика по организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3		72						72					72					
Экзамен по модулю			Эм								6	6								
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	43	1Э	402	20	166	100	50	16	216	18	6	0	0	84	82	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		44	10	34	26	8			6				34					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		142	10	132	74	42	16		6				50	82				
УП.02	Учебная практика по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	-3		72						72					36	36				
ПП.02	Производственная практика по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3		144						144					144					
Экзамен по модулю			Эм								6	6								

	Экзамен по модулю		Эм								6	6									
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	23	1Э	326	10	100	42	42	16	216	10	6	0	0	0	0	0	0	60	40	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	3		110	10	100	42	42	16		4								60	40	
ПП.06	Производственная практика по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала	3		216						216										216	
	Экзамен по модулю		Эм								6	6									
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих	23	1Э	648		0	0	0	0	648	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	
УП.07	Учебная практика по профессии повар	-, -, -, 3		432						432					36	144	14 4	108			
ПП.07	Производственная практика по профессии повар	-, -, -, 3		216						216								144	72		
	Экзамен по модулю		Эм								6	6									
	Самостоятельная работа														50	70	62	50	50	42	
	Промежуточная аттестация			288									18	54	36	36	36	36	36	36	
ПДП	Преддипломная практика			144																144	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																216	
Всего		38 3	18Э	5940	324	3312	1766	1514	32	1656	180	108	594	810	432	432	36 0	360	39 6	252	
Государственная итоговая аттестация				Всего				дисциплин , МДК						12	13	11	8	10	8	8	7
								учебной практики						0	0	4/14 4	5/18 0	6/2 16	4/14 4	1/3 6	0
Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы и демонстрационного экзамена				Всего				производственной практики						0	0	6/21 6	10/3 60	4/1 44	6/21 6		
								преддипломн. практики						0	0	0	0	0	0	0	4/14 4
Выполнение дипломной работы с 21.05 по 16.06 (4 недели)				Всего				Консультации						12	36	24	24	18	18	24	24
								Экзамены						6	18	12	12	18	18	12	12
Защита дипломной работы и демонстрационный экзамен с 18.06 по 30.06 (2 недели)				Всего				Самостоятельная работа								50	70	62	50	50	42
								Всего:						612	864	612	864	61 2	900	61 2	864
				Всего				экзаменов						1	3	2	2	3	3	2	2
								зачётов						1	8	3	6	4	6	5	5

Наименование дисциплин

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	336	66																
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	10													10			
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	86	56													10			
Учебная практика по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	72	0																
Производственная практика по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	144	0																
Экзамен по модулю																		
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	212	46																
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	18														10		
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	28														12		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575785

Владелец Алешина Ирина Андреевна

Действителен с 26.02.2021 по 26.02.2022