

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	2	3		6	7	8	9
I курс	27,5	3,5	-	-	-	11	52
II курс	25	5	10	1	-	11	52
III курс	26	5	8	2	-	11	52
IV курс	24	5	9	2	1	2	43
Всего	112,5	18,5	27	5	1	35	199

2. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс			III курс			IV курс			
					всего занятий	в т. ч.		1 сем	2 сем	3 сем	4 сем		5 сем	6 сем		7 сем	8 сем	
						Лекций, уроков	лаб. и практ. занятий	17	24	17	20	4	17	20	4	17	6	5
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
О.00	Общеобразовательный цикл	1/14/3	1315	1013	1996	1256	740	309	486	186	410		207	141		122	135	
ОУД.00	Общие учебные дисциплины	-1/6/2	1814	659	1155	697	458	171	329	118	316		69	49		68	35	
ОУД.01	Русский язык	-, Э	171	57	114	58	56	17	39	17	41							
ОУД.02	Литература	-, ДЗ	256	85	171	147	24	34	62	17	58							
ОУД.03	Иностранный язык	-, ДЗ	256	85	171	85	86			34			34			68	35	
ОУД.04	Математика	-, Э	425	140	285	199	86	34	106	50	95							
ОУД.05	История	-, ДЗ	256	85	171	147	24	34	62		40		35					
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ, ДЗ	342	171	171	7	164	34	38	50				49				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	108	36	72	54	18	18	22		32							
ОУД.00	Учебный дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	-1/7/1	1207	402	805	553	252	138	157	68	94		138	92		54	64	
ОУД.08	Информатика	-, ДЗ	108	36	72	12	60							36			36	
ОУД.09	Физика	-, Э	324	108	216	168	48	68	55	34	59							
ОУД.10	Химия	-, ДЗ	249	83	166	100	66	34	66	34			32					
ОУД.11	Обществознание (включая экономику и право)	-ДЗ	256	85	171	147	24			35			34	56		18	28	
ОУД.12	Биология	-, ДЗ	54	18	36	24	12	36										
ОУД.13	География	-, ДЗ	108	36	72	54	18		36				36					
ОУД.14	Экология	-, ДЗ	54	18	36	24	12									36		
ОУД.15	Астрономия	-, ДЗ	54	18	36	24	12						36					
ОУД.00	Дополнительные учебные дисциплины	-1/-	54	18	36	6	30										36	

ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, 3 г. 10 мес., 2023 г.
(год поступления 2021 г.)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ОУД.16	Индивидуальный проект	-, ДЗ	54	18	36	6	30										36	
П.00	Профессиональный учебный цикл	7/23/8	2813	903	3448	1303	417	303	366	426	202	144	405	459	144	454	365	180
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/11/-	993	331	662	504	158	188	124	102			68	34		88	58	
ОП.01.	Основы микробиологии, санитария и гигиены в пищевом производстве	-,ДЗ	99	33	66	54	12	34	32									
ОП.02.	Физиология питания	-,ДЗ	102	34	68	56	12	34		34								
ОП.03.	Основы товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	102	34	68	56	12	34		34								
ОП.04.	Основы калькуляции и учета	-,ДЗ	204	68	136	100	36	34		34			34			34		
ОП.05.	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	102	34	68	56	12	34	34									
ОП.06.	Охрана труда	-,ДЗ	60	20	40	30	10	18	22									
ОП.07.	Этика и психология делового общения	-,ДЗ	102	34	68	56	12						34	34				
ОП.08.	Основы финансовой грамотности	-,ДЗ	54	18	36	20	16										36	
ОП.09.	Основы бережливого производства	-,ДЗ	54	18	36	26	10									36		
ОП.10.	Введение в профессию	-,ДЗ	54	18	36	20	16		36									
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	-ДЗ	60	20	40	30	10									18	22	
ПМ.00	Профессиональные модули	1/12/8	1720	572	2786	799	259	115	242	324	202	144	337	425	144	366	307	180
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-/4/-	338	113	573	179	46	115	242	216								
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, -,ДЗ	128	43	85	65	20	49	36									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, -,ДЗ	210	70	140	114	26	66	74									
УП.01	Учебная практика	ДЗ			144				132									
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			36					216								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/2/2*	342	114	762	172	56			108	202	144	308					

ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, 3 г. 10 мес., 2023 г.
(год поступления 2021 г.)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,,-,-,-Э*	144	48	96	72	24			20	42		34					
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-,,-,-,-Э*	198	66	132	100	32			22	58		52					
УП.02	Учебная практика	ДЗ			246					66	102		78					
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			288							144	144					
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-/2/2	383	127	502	196	60						29	329	144			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,,-,-,-Э*	158	52	106	82	24						17	89				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-,,-,-,-Э*	225	75	150	114	36						12	138				
УП.03	Учебная практика	ДЗ			102									102				
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			144										144			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-/2/2	324	108	432	162	54							96		336		
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-,,-,-,-Э*	144	48	96	76	20							48		48		
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	-,,-,-,-Э*	180	60	120	86	34							48		72		

ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, 3 г. 10 мес., 2023 г.
(год поступления 2021 г.)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
УП 04	Учебная практика	ДЗ			72											72			
ПП 04	Производственная практика	ДЗ			144											144			
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	-/2/2	333	110	517	180	43									30	307	180	
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,---,Э*	150	50	100	80	20									30	70		
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-,---,Э*	183	60	123	100	23										123		
УП 05	Учебная практика	ДЗ			114												114		
ПП 05	Производственная практика	ДЗ			180													180	
ФК.00	Физкультура	ДЗ	80	40	40	4	36										40		
ФК.01	Физкультура	ДЗ	80	40	40	4	36										40		
Всего				4028	1916	5484	2559	1157	612	852	612	612	144	612	600	144	576	540	180
ПА	Промежуточная аттестация -				216														
ГИА	Государственная итоговая аттестация – в виде демонстрационного экзамена				36														
	Консультации - из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год																		
								I курс		II курс		III курс			IV курс				
								1 сем	2 сем	3 сем	4 сем		5 сем	6 сем		7 сем	8 сем		
ВСЕГО ЧАСОВ								5484	612	852	612	612	144	612	600	144	576	540	180
Дисциплин и МДК								3846	612	720	330	510		390	498		360	426	
учебной практики								666		132	66	102		78	102		72	114	
производственной практики								972			216		144	144		144	144		180
экзаменов								11											
диф. зачетов								38											

ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, 3 г. 10 мес., 2023 г.
(год поступления 2021 г.)