

2.1 План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа НПО)

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Форма промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (час.) | | | | | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам(час. в семестр) | | | | | |
|--------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|------------------------|---------------|----------------|-----------------------|--|------------|------------|------------|------------|------------|
| | | | максимальная | Самостоятельная работа | Обязательная | | I курс | | II курс | | III курс | | |
| | | | | | всего занятий | в т. ч. | | 1 семестр | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр |
| | | | | | | Лекций, уроков | лаб. и практ. занятий | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 0/13/3 | 3078 | 1026 | 2052 | 1373 | 679 | 332 | 436 | 422 | 450 | 174 | 238 |
| ОУДБ.01 | Русский язык и литература | -;-;-;Э;-;- | 427 | 142 | 285 | 251 | 34 | 57 | 76 | 72 | 80 | | |
| ОУДБ.02 | Иностранный язык | -;-;-;ДЗ;-;- | 257 | 86 | 171 | 0 | 171 | 32 | 44 | 50 | 45 | | |
| ОУДБ.03 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия | -;-;-;Э;-;- | 342 | 114 | 228 | 188 | 40 | 34 | 46 | 86 | 62 | | |
| ОУДБ.04 | История | -;-;-;ДЗ;-;- | 257 | 86 | 171 | 161 | 10 | 39 | 42 | 45 | 45 | | |
| ОУДБ.05 | Физическая культура | -;-;-;ДЗ;-;- | 257 | 86 | 171 | | 171 | 51 | 38 | 37 | 45 | | |
| ОУДБ.06 | Основы безопасности жизнедеятельности | -;ДЗ;-;-;-;- | 108 | 36 | 72 | 36 | 36 | 32 | 40 | | | | |
| ОУДВ.07 | Физика | -;-;Э;-;-;- | 162 | 54 | 108 | 43 | 65 | 30 | 34 | 44 | | | |
| ОУДВ.08 | Обществознание (вкл. экономику и право) | -;-;-;-;к.р;ДЗ | 257 | 86 | 171 | 161 | 10 | | | | 69 | 43 | 59 |
| ОУДВ.09 | География | -;-;-;-;к.р;ДЗ | 108 | 36 | 72 | 60 | 12 | | | | | 36 | 36 |
| ОУДВ.10 | Экология | -;ДЗ;-;-;-;- | 108 | 36 | 72 | 72 | | 36 | 36 | | | | |
| ОУДП.11 | Информатика и ИКТ | -;-;-;-;к.р;ДЗ | 162 | 54 | 108 | 38 | 70 | | | | | 45 | 63 |
| ОУДП.12 | Химия | -;-;-;ДЗ;-;- | 256 | 85 | 171 | 139 | 32 | 21 | 44 | 52 | 54 | | |
| ОУДП.13 | Биология | -;-;ДЗ;-;-;- | 108 | 36 | 72 | 64 | 8 | | 36 | 36 | | | |
| ОУДД.14 | История родного края | -;-;-;ДЗ;-;- | 75 | 25 | 50 | 50 | 0 | | | | 50 | | |
| ОУДД.15 | Деловое общение | -;-;-;-;-;ДЗ | 54 | 18 | 36 | 36 | 0 | | | | | | 36 |
| ОУДД.16 | Основы экономики и управления | -;-;-;-;-;к.р;ДЗ | 141 | 47 | 94 | 74 | 20 | | | | | 50 | 44 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 0/5/0 | 373 | 119 | 254 | 156 | 98 | 140 | 36 | 46 | 32 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|---------------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| ОПД.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | ДЗ | 54 | 18 | 36 | 26 | 10 | | 36 | | | | |
| ОПД.02 | Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров | ДЗ | 99 | 33 | 66 | 44 | 22 | 66 | | | | | |
| ОПД.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | ДЗ | 103 | 29 | 74 | 50 | 24 | 74 | | | | | |
| ОПД.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | ДЗ | 69 | 23 | 46 | 28 | 18 | | | 46 | | | |
| ОПД.05 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 8 | 24 | | | | 32 | | |
| П.00 | Профессиональный цикл | 0/14/8 | 527 | 169 | 358 | 179 | 179 | 32 | 104 | 36 | 22 | 78 | 86 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 0/14/8 | 527 | 169 | 358 | 179 | 179 | 32 | 104 | 36 | 22 | 78 | 86 |
| ПМ.01 | Приготовление блюд из овощей и грибов | Эк | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | 32 | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика (производственное обучение) | | | | 36 | | | 72 | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | | | 36 | | | 36 | | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | Эк | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста | ДЗ | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | | 32 | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | | | 36 | | | | 36 | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | ДЗ | | | 36 | | | | 36 | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление супов и соусов | Эк | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 | 0 | 32 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----|----------------|---------------|---------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ПМ.08 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Эк | 119 | 33 | 86 | 43 | 43 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 86 | |
| МДК.08.01. | Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Э | 119 | 33 | 86 | 43 | 43 | | | | | | 86 | |
| УП.08 | Учебная практика (производственное обучение) | ДЗ | | | 72 | | | | | | | | 72 | |
| ПП.08 | Производственная практика | ДЗ | | | 360 | | | | | | | | 360 | |
| ФК.00 | Физическая культура | ДЗ | 72 | 36 | 36 | 0 | 36 | | | | | 36 | | |
| Всего | | | 0/29/11 | 4049,5 | 1349,5 | 2700 | 1708 | 992 | 504 | 576 | 504 | 504 | 288 | 324 |
| ПА.00 | Промежуточная аттестация | | | | 144 | | | | 36 | 18 | 54 | 18 | 18 | |
| Г(И)А | Государственная (итоговая) аттестация | | | | 36 | | | | | | | | 36 | |
| ИТОГО: | | | | | 2880 | 1708 | 992 | 504 | 612 | 522 | 558 | 306 | 378 | |
| Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 час.) | | | | | | | | 504 | 576 | 504 | 504 | 288 | 324 | |
| Государственная (итоговая) аттестация | | | | | | | | | | | | | | |
| Выпускная квалификационная работа | | | | | | | | 72 | 108 | 108 | 144 | 72 | 72 | |
| | | | | | | | | 36 | 108 | | 144 | 252 | 360 | |
| | | | | | | | | | 3 | 1 | 4 | 2 | 1 | |
| | | | | | | | | | 4 | 6 | 2 | 8 | 8 | 1 |
| | | | | | | | | | 0 | | | | | |

увеличение

1