

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	производственная практика	Промежуточная аттестация	государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I курс	38	1,5	0,5	1		11	52
II курс	28,5	7	3,5	2		11	52
III курс	8,5	4,5	4	1	1	2	21
Всего	75	13	8	4	1	24	125

2. ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА (Основная профессиональная образовательная программа НПО)

Индекс	Название циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам					
		семестр						Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс	
		1	2	3	4	5	6			Всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем
		3	4	5	6	7	8			9	10	11	13	14	15	16	17
ОД-00	Общеобразовательный цикл	1	4	1	9	0	0	2502	742	1760	789	493	593	405	252	17	
ОДБ.00	Базовые	<i>ДЗ, Э</i>						1688	563	1125	372	308	398	249	153	17	
ОДБ.01	Русский язык				Э			117	39	78		17	23	17	21		
ОДБ.02	Литература				ДЗ			288	96	192		29	57	68	21	17	
ОДБ.03	Иностранный язык				ДЗ			198	66	132	132	31	46	28	27		
ОДБ.04	История	Э						171	57	114		51	63				
ОДБ.05	Обществознание (экономика и право)	ДЗ						111	37	74		34	40				
ОДБ.06	Естествознание	ДЗ		Э				293	98	195	8	56	46	51	42		
ОДБ.07	География				ДЗ			117	39	78	10		23	34	21		
ОДБ.08	Физическая культура	З	З	З	ДЗ			288	96	192	192	51	69	51	21		
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности		З					105	35	70	30	39	31				
ОДП.00	Профильные	<i>ДЗ, Э</i>						815	180	635	417	185	195	156	99	0	
ОДП.01	Математика				Э			456	152	304	287	90	80	73	61		
ОДП.02	Информатика			Э				206	69	137	130	46	46	45			
ОДП.03	Экономика				ДЗ			143	48	95		34	23	17	21		
ОДП.03	Право	ДЗ						153	54	99		15	46	21	17		
Теоретическое обучение ОПОП		1	5	0	3	5	0	2170	205	1696	488	119	235	189	558	595	0
ОПД.00	Общепрофессиональный цикл	1	4	0	1	1	0	416	94	287	97	119	69	25	42	32	0

ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		ДЗ				63	21	42	22	18	24				
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		ДЗ				63	21	42	25	27	15				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		ДЗ				60	20	40	20	25	15				
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности					ДЗ	48	16	32	10						32
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ	86	19	67	35			25	42		
ОП.06	Калькуляция и учет		ДЗ				48	16	32	20	32					
ОП.07	Коммуникативная культура		ДЗ				48	16	32	20	17	15				
ПМ.00	Профессиональные модули	0	1	0	2	4	1682	75	1373	355	0	166	164	498	545	0
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов		Эк				137	28	109	30	0	109	0	0	0	0
МДК. 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		ДЗ				83	28	55	30		55				
УП.01	Освоение первичных умений обработки сырья для приготовления блюд из овощей и грибов						36		36			36				
ПП.01	Выполнение работ по приготовлению блюд из овощей и грибов						18		18			18				
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста					Эк	279	47	232	55		57	80	95		
МДК. 02.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста					ДЗ	141	47	94	55		39	32	23		
УП.02	Освоение первичных умений по видам работ						84		84			18	48	18		
ПП.02	Выполнение работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста						54		54					54		
ПМ.03	Приготовление супов и соусов					Эк	234	40	194	40				194		
МДК. 03.01.	Технология приготовления супов и соусов					ДЗ	120	40	80	40				80		
УП.03	Освоение первичных умений приготовления супов и соусов						78		78					78		
ПП.03	Выполнение работ по приготовлению супов и соусов						36		36					36		
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы					Эк	174	32	142	35				42	100	
МДК. 04.01.	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы					ДЗ	96	32	64	35				24	40	
УП.04	Освоение первичных умений обработки рыбы						42		42					18	24	
ПП.04	Выполнение работ по приготовлению блюд из рыбы						36		36						36	

	зачётов	1	2	1	1	0	0
--	---------	---	---	---	---	---	---

расчёт практикоориентированности			нед
ЛПЗ	ЛПЗ	488	
УП	УП	288	8
ПП	ПП	468	13
ПДП	ПДП	0	0
КР	КР	0	0
УН	УН	1012	
		0,70361991	

Руководитель РУМК _____ "___" _____ 20__ г.

