**Сводные данные по бюджету времени (в неделях)**

**по специальности «Технолог по приготовлению продукции общественного питания»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Преддипломная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего |
| 1 | 39 | - | - |  | 2 | - | 11 | 52 |
| 2 | 32 | 2 | 5 |  | 2 |  | 11 | 52 |
| 3 | 29 | 2 | 8 |  | 2 |  | 11 | 52 |
| 4 | 20 | 3 | 8 | 4 | 1 | 5 | 2 | 43 |
| **Всего** | **120** | 7 | 21 | **4** | **7** | **5** | **35** | **199** |

3.2. План учебного процесса (основная профессиональная образовательная программа СПО)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 аудит.** | | | **I курс** | | **II курс** | | **III курс** | | **IV курс** | |
| **Всего занятий** | **в т.ч. лаб. и практ**  **занятий** | **КУРСОВЫЕ РАБОТЫ** | 1c.  17 нед. | 2 с.  24нед | 3с.  17 нед | 4с.  21 нед | 5 с.  17 нед | 6 с.  22 нед. | 7 с.  17 нед | 8 с.  20 нед. |
| **1** | **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **О.00** | **Общеобразовательный цикл** |  | **2106** | **702** | **1404** | **752** | **0** | **576** | **828** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| **ОУД** | **Общеобразовательные учебные дисциплины** |  | **2106** | **702** | **1404** | **752** | **0** | **576** | **828** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
|  | **Базовые общеобразовательные учебные дисциплины** | **2/8/5** | **1638** | **546** | **1092** | **588** | **0** | **448** | **644** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОУД.01 | Русский язык | ДЗ,Э | 117 | 39 | **78** | 39 |  | 40 | 38 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.02 | литература | -,ДЗ | 176 | 59 | **117** | 59 |  | 40 | 77 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.02 | Иностранный язык | -,ДЗ | *175* | *58* | ***117*** | *110* |  | *62* | *55* |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.03 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия | Э,Э | 234 | 78 | **156** | 102 |  | 64 | 92 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.04 | История | Э,ДЗ | 176 | 59 | **117** | 20 |  | 48 | 69 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.05 | Физическая культура | З,З | 176 | 59 | **117** | 113 |  | 48 | 69 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.06 | ОБЖ | *Э,ДЗ* | *108* | *36* | ***72*** | *20* |  | 48 | 24 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.07 | Физика | -,ДЗ | 145 | 48 | **97** | 48 |  | 34 | 63 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.08 | Обществознание (включая экономику и право) | -,ДЗ | 151 | 50 | **101** | 20 |  | 32 | 69 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.09 | Башкирский язык/деловая культура/ *в* | -,ДЗ | 117 | 39 | **78** | 39 |  | 32 | 46 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.10 | Экология +6ч.в | ДЗ | 63 | 21 | **42** | 18 |  |  | 42 |  |  |  |  |  |  |
|  | **Профильные общеобразовательные учебные дисциплины** | **-/2/1** | **468** | **156** | **312** | **164** | **0** | **128** | **184** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |
| ОУД.11 | Информатика +17 в | -,ДЗ | 176 | 59 | **117** | 65 |  | 48 | 69 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.12 | Химия+17 в | -,Э | 176 | 59 | **117** | 59 |  | 48 | 69 |  |  |  |  |  |  |
| ОУД.13 | Биология +6 в | -,ДЗ | 116 | 38 | **78** | 40 |  | 32 | 46 |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**  **(вч 120 часов)** | **6/6/0** | **883** | **343** | **540** |  | **0** | **0** | **0** | **144** | **156** | **68** | **130** | **24** | **18** |
| ОГСЕ.01 | Основы философии | ДЗ | 72 | 24 | **48** | 12 |  |  |  |  |  |  | 48 |  |  |
| ОГСЕ.02 | история | ДЗ | 72 | 24 | **48** | 15 |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |
| ОГСЕ.03 | Иностранный язык | -,ДЗ,ДЗ,ДЗ, | 243 | 81 | **162** | 150 |  |  |  | 32 | 34 | 46 | 50 |  |  |
| ОГСЕ.04 | Физическая культура | З,З,З,З,З,ДЗ | 324 | 162 | **162** | 150 |  |  |  | 32 | 34 | 22 | 32 | 24 | 18 |
| ОГСЕ.05 | *Национальные кухни вч* | -,З | 91 | 25 | **66** | 66 |  |  |  | 32 | 34 |  |  |  |  |
| ОГСЕ.06 | *Русский язык и культура речи вч* | - | 81 | 27 | **54** | 54 |  |  |  | 0 | 54 |  |  |  |  |
| **ЕН.00** | **Математический и общий есстественнонаучный учебный цикл**  **( вч 92 часа)** | **0/4/0** | **450** | **150** | **300** | **165** |  | **0** | **0** | **94** | **152** | **54** | **0** | **0** | 0 |
| ЕН.01 | Математика | ДЗ | 102 | 30 | **68** | 60 |  |  |  |  | 68 |  |  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | ДЗ | 81 | 27 | **54** | 25 |  |  |  |  |  | 54 |  |  |  |
| ЕН.03 | Химия | -,ДЗ | 177 | 59 | **118** | 50 |  |  |  | 64 | 54 |  |  |  |  |
| ЕН.04 | информатика | ДЗ | 90 | 30 | **60** | 30 |  |  |  | 30 | 30 |  |  |  |  |
| **П.00** | **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ УЧЕБНЫЙ ЦИКЛ (Ляля 652 вч на все твое)** | **5/22/14** | **1314** | **438** | **876** | **438** |  | **0** | **0** | **188** | **34** | **198** | **146** | **220** | **90** |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | **-/9/4** | **1314** | **438** | **876** | 438 |  | **0** | **0** | **188** | **34** | **198** | **146** | **220** | **90** |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве(ВЧ40) | **-,-,Э** | 105 | 35 | **70** | 35 |  |  |  | 70 |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания(ВЧ44) | **-,-,**ДЗ | 72 | 24 | **48** | 24 |  |  |  | 48 |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья(ВЧ44) | Э | 144 | 48 | **96** | 48 |  |  |  |  |  |  | 96 |  |  |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ДЗ | 75 | 25 | **50** | 25 |  |  |  |  |  |  | 50 |  |  |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация(ВЧ22) | ДЗ | 75 | 25 | **50** | 25 |  |  |  |  |  | 50 |  |  |  |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности(ВЧ20) | ДЗ | 93 | 31 | **62** | 31 |  |  |  |  |  |  |  | 62 |  |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | ДЗ | 90 | 30 | **60** | 30 |  |  |  |  |  |  |  | 60 |  |
| ОП.08 | Охрана труда(ВЧ20) | ДЗ | 66 | 22 | **44** | 22 |  |  |  |  |  | 44 |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | Э | 102 | 34 | **68** | 34 |  |  |  |  |  | 68 |  |  |  |
| ОП.10 | Оборудование предприятий общественного питания ВЧ | **-,-,-,-,**ДЗ | 105 | 35 | **70** | 35 |  |  |  |  | 34 | 36 |  |  |  |
| ОП.11 | Бухгалтерский учет в общественном питании ВЧ | ДЗ | 132 | 44 | **88** | 44 |  |  |  |  |  |  |  | 88 |  |
| ОП.12 | Товароведение продовольственных товаров ВЧ | **-,-,**Э | 105 | 35 | **70** | 35 |  |  |  | 70 |  |  |  |  |  |
| ОП.13 | Калькуляция и учет в общественном питании ВЧ | ДЗ | 150 | 50 | **100** | 50 |  |  |  |  |  |  |  | 10 | 90 |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  | **2808** | **600** | **2208** | **600** | **16** | **0** | **0** | **150** | **486** | **256** | **552** | **332** | **432** |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **4/19/6** | **2808** | **600** | **2208** | **600** |  | **0** | **0** | **150** | **486** | **256** | **552** | **332** | **432** |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **1/2/1** | **267** | **53** | **214** | **53** |  |  |  | **66** | **148** |  |  |  |  |
| МДК.  01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции(ВЧ50) | З,Э | 159 | 53 | **106** | 53 |  |  |  | 66 | 40 |  |  |  |  |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ |  |  | **36** |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| ПП.01 | Производственная практика | ДЗ |  |  | **72** |  |  |  |  |  | 72 |  |  |  |  |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | **-/3/1** | **399** | **85** | **314** | **85** |  |  |  | **84** | **230** |  |  |  |  |
| МДК.  02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции(ВЧ50) | ДЗ,Э | 255 | 85 | **170** | 85 |  |  |  | 84 | 86 |  |  |  |  |
| УП.02 | Учебная практика | ДЗ |  |  | **36** |  |  |  |  |  | 36 |  |  |  |  |
| ПП.02 | Производственная практика | ДЗ |  |  | **108** |  |  |  |  |  | 108 |  |  |  |  |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | **1/3/1** | **525** | **115** | **410** | **115** | **16** |  |  |  | **108** | **86** | **216** |  |  |
| МКД  03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции. (ВЧ50) | З,ДЗ,Э | 345 | 115 | 230 | 115 | 16 |  |  |  | 108 | 86 | 36 |  |  |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ |  |  | 36 |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| ПП.03 | Производственная практика | ДЗ |  |  | 144 |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **-/3/1** | **525** | **115** | **410** | **115** |  |  |  |  |  | **130** | **280** |  |  |
| МКД.  04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий(ВЧ48) | ДЗ,Э | 345 | 115 | **230** | 115 |  |  |  |  |  | 130 | 100 |  |  |
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ |  |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  | 36 |  |  |
| ПП.04 | Производственная практика | ДЗ |  |  | **144** |  |  |  |  |  |  |  | 144 |  |  |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | **1/3/1** | **420** | **92** | **328** | **92** |  |  |  |  |  | **40** | **56** | **88** | **144** |
| МДК.  05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов(ВЧ50) | З,ДЗ,Э | 276 | 92 | **184** | 92 |  |  |  |  |  | 40 | 56 | 88 |  |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ |  |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ПП.05 | Производственная практика | ДЗ |  |  | **108** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** | **1/3/-** | **318** | **70** | **248** | **70** |  |  |  |  |  |  |  | **104** | **144** |
| МДК.  06.01 | Управление структурным подразделением организации | З,ДЗ | 210 | 70 | **140** | 70 |  |  |  |  |  |  |  | 104 | 36 |
| УП.06 | Учебная практика | ДЗ |  |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ПП.06 | Производственная практика | ДЗ |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 72 |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по профессии «Повар»** | **-/2/1** | **354** | **70** | **284** | **70** |  |  |  |  |  |  |  | **140** | **144** |
| МДК.  07.01 | Теоретическая подготовка по профессии «Повар» | Э | 210 | 70 | **140** | 70 |  |  |  |  |  |  |  | 140 |  |
| УП.07 | Учебная практика | ДЗ |  |  | **36** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 36 |
| ПП.07 | Производственная практика | ДЗ |  |  | **108** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 108 |
|  | **Итого** | 17/59/25 | 7561 | 2233 | **5328** | 2402 | 16 | **576** | **828** | **576** | **828** | **576** | **828** | **576** | **540** |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** |
|  | **Преддипломная практика** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **4** |
| Консультации - *из расчёта 4 часа на каждого студента в год*  **Государственная (итоговая) аттестация**  - Письменная экзаменационная работа  - Выпускная квалификационная работа | | | | | **Всего**  **сего** | дисциплин и МДК | | 12 | 13 | 11 | 12 | 10 | 8 | 8 | 3 |
| учебной практик. | | - | - | - | 72 | - | 72 | - | 108 |
| производственной практики | | - | - | - | 180 | - | 288 | - | 288 |
| Экзамен | | 3 | 3 | 2 | 2 | 1 | 3 | 2 | 0 |
| дифф. зачётов | | 1 | 9 | 3 | 8 | 7 | 8 | 3 | 9 |
| зачётов | | 1 | 1 | 2 | 3 | 2 | 1 | 2 | 0 |