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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Курсы** | **Обучение по дисциплинам и междисци**  **плинарным курсам** | **Учебная практика** | **Производ**  **ственная практика** | **Промежу**  **точная аттестация** | **Государст**  **венная итоговая аттестация** | **Каникулы** | **Всего** |
| **1** | **2** | **3** | **4**  **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| I курс | 37 | 3 | - | 1 | - | 11 | 52 |
| II курс | 38 | - | - | 3 | - | 11 | 52 |
| III курс | 2 | 15 | 21 | 1 | 2 | 2 | 43 |
| IV курс |  |  |  |  |  |  |  |
| V курс |  |  |  |  |  |  |  |
| **Всего** | 77 | 18 | 21 | 5 | 2 | 24 | 147 |

**3. План учебного процесса по профессии «Повар»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | **Учебная нагрузка обучающихся (час.)** | | | | | | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам[[1]](#footnote-1) (час.в семестр)** | |
| **максимальная** | **самостоятельная учебная работа** | **Обязательная** | | | | I курс | |
| **всего занятий** | в т. ч. | | | 1 сем.  17 нед. | 2 сем.  21нед. |
| лекций, уроков | лаб. и практ. занятий | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | 10 | 11 |
| **УД.00** | **Адаптационный цикл** |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| УД.01 | Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний |  |  |  | 30 |  |  | | 30 |  |
| УД.02 | Основы профессионального общения |  |  |  | 30 |  |  | | 30 |  |
| УД.03 | Физическая культура |  |  |  | 30 |  |  | | 30 |  |
| **ОУД.00** | **Общепрофессинальный цикл** |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| ОУД.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в общественном питании |  |  |  | 130 |  |  | | 60 | 70 |
| ОУД.02 | Физиология питания с основами товароведения пищевых продуктов |  |  |  | 128 |  |  | | 64 | 64 |
| ОУД.03 | Техническое оснащение и организация производства предприятий общественного питания |  |  |  | 134 |  |  | | 52 | 82 |
| **ОП.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| МДК.01.01 | МДК.01.01-МДК.01.04  Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и сладких блюд и напитков. | Э |  |  | 238 |  |  | | 238 |  |
| УП.01 | Учебная практика |  |  |  | 504 |  |  | | 108 | 396 |
| ПП.01 | Производственная практика |  |  |  | 144 |  |  | |  | 144 |
|  | **Итого:** |  |  |  | **1368** |  |  | | **612** | **756** |
| **Консультации 4**  часа на обучающегося в год  **Государственная итоговая аттестация:**  Квалификационный экзамен  с 20.06 по 25.06 (1 неделя) | | | | **Всего** | дисциплин и МДК | | | | 504 | 216 |
| учебной практики | | | | 108 | 396 |
| производст. практики | | | |  | 144 |
| экзаменов (в том числе экзаменов квалификационных) | | | |  |  |
| дифф. зачетов | | | |  |  |
| зачетов | | |  | |  | |

1. [↑](#footnote-ref-1)