

<b>План учебного процесса 43.01.09 Повз</b>						
код	Перечень видов учебной деятельности  Компоненты программы Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежу- точной аттестации по			Объем образовательной программы	самостоятельная учебная работа
		экзамены	зачеты	дифференцированные зачеты		
1	2	3	4	5	6	7
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>9</b>	<b>1476</b>	<b>166</b>
ОУД.01	Русский язык	2			86	8
ОУД.02	Литература	2			122	12
ОУД.03	История			2	138	16
ОУД.04	Обществознание			2	110	12
ОУД.05	География			2	110	12
ОУД.06	Иностранный язык			2	146	16
ОУД.07	Математика	2			212	30
ОУД.08	Информатика			2	148	16
ОУД.09	Физическая культура		1	2	74	8
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			1	70	8
ОУД.11	Физика	2			112	12
ОУД.12	Химия			2	74	8
ОУД.13	Биология			1	74	8
<b>ПД.00</b>	<b>Профильные дисциплины</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>264</b>	<b>28</b>
ПД.01	Химия	4			200	20
ПД.02	Биология			4	64	8
<b>СГЦ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>				<b>406</b>	<b>46</b>
СГЦ.01	История России			4	62	8
СГЦ.02	Охрана труда		4		36	4
СГЦ.03	Безопасность жизнедеятельности			4	72	8
СГЦ.04	Основы финансовой грамотности		4		36	4
СГЦ.05	Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности			4	76	8
СГЦ.06	Астрономия		4		36	4
СГЦ.07	Физическая культура			4	88	10

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>706</b>	<b>94</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	4			96	12
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6			76	10
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	7			78	10
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			4	54	8
ОП.05	Основы калькуляции и учета			5	52	8
ОП.06	Организация обслуживания			5	44	6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			4	64	8
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6	64	8
ОП.09	Основы предпринимательской деятельности			5	82	10
ОП.10	Рисование и лепка		5		40	6
ОП.11	Блюда кухни народов Кавказа			6	56	8
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>2944</b>	<b>132</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>518</b>	<b>24</b>
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3	68	8
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	138	16
УП. 01	Учебная практика			3	108	
ПП.01.	Производственная практика			4	180	
	Экзамен по модулю	4			24	
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>728</b>	<b>38</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4	72	8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5	236	30
УП.02.01	Учебная практика			6	180	
ПП.02.	Производственная практика			6	216	
	Экзамен по модулю	6			24	

<b>ПМ.03</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>550</b>	<b>28</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5	68	10
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	134	18
УП.03.01	Учебная практика			6	144	
<b>ПП.03</b>	<b>Производственная практика</b>			<b>7</b>	<b>180</b>	
	Экзамен по модулю	7			24	
<b>ПМ.04</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>466</b>	<b>14</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7	58	6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7	132	8
УП.04.01	Учебная практика			7	108	
<b>ПП.04</b>	<b>Производственная практика</b>			<b>8</b>	<b>144</b>	
	Экзамен по модулю	8			24	
<b>ПМ.05</b>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>682</b>	<b>28</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8	64	8
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8	162	20
УП.05.01	Учебная практика			8	216	
<b>ПП.05</b>	<b>Производственная практика</b>			<b>8</b>	<b>216</b>	
	Экзамен по модулю	8			24	
	<b>Всего часов</b>	<b>13</b>	<b>5</b>	<b>41</b>	<b>5796</b>	<b>466</b>
ПА	<b>Промежуточная аттестация</b>					
УПП	<b>Учебная и производственная практика</b>					

	<b>Военные сборы</b>				<b>36</b>	
<b>ГИА</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>				<b>72</b>	
	<b>Всего</b>				<b>5904</b>	<b>ВСЕГО</b>
<b>Демонстрационный экзамен с 16.06.23 г. по 30.06.23 г.</b>						

Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение обязательной учебно-обязательную аудиторную нагрузку и все (включая профессиональных модулей) по курсам семестр)				
Во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс
Нагрузка на дисциплины и МДК				По практике	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем
Всего учебных занятий	в том числе по учебным дисциплинам и						недель	недель	недель	недель	недель
	Теоретическое обучение	лаб. и практ. занятия	индивидуальный проект								
8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>1404</b>	<b>788</b>	<b>616</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
74	50	24	2		6	6	26	48			
110	88	22	2		6	6	40	70			
134	100	34	2		4		52	82			
108	90	18	2		2		40	68			
108	80	28	2		2		40	68			
144	4	140	2		2		50	94			
196	120	76	4		10	6	80	116			
146	60	86	4		2		52	94			
72	2	70	2		2		26	46			
68	46	22	2		2		68				
100	60	40	4		6	6	36	64			
72	44	28	2		2		30	42			
72	44	28	2		2		72				
<b>248</b>	<b>156</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>92</b>	<b>156</b>	<b>0</b>
188	114	74			6	6			74	114	
60	42	18			2	2			18	42	
<b>392</b>	<b>230</b>	<b>162</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>184</b>	<b>208</b>	<b>0</b>
60	50	10				2			36	24	
36	24	12							16	20	
68	46	22			2	2			30	38	
36	24	12							14	22	
72	58	14			2	2			30	42	
36	24	12							14	22	
84	4	80			2	2			44	40	

<b>654</b>	<b>338</b>	<b>316</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>22</b>	<b>176</b>	<b>290</b>
84	54	30			6	6				84	
64	44	20			6	6					26
66	44	22			6	6					
52	38	14				2			22	30	
50	28	22				2					50
42	26	16				2					42
62	4	58				2				62	
62	4	58				2					34
80	58	22				2					80
38	4	34				2					38
54	34	20				2					20
<b>1118</b>	<b>652</b>	<b>466</b>	<b>0</b>	<b>1692</b>	<b>66</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>314</b>	<b>252</b>	<b>322</b>
<b>206</b>	<b>118</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>288</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>314</b>	<b>180</b>	<b>0</b>
68	38	30							68		
138	80	58							138		
				108					108		
				180						180	
					12	12					
<b>308</b>	<b>176</b>	<b>132</b>	<b>0</b>	<b>396</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>236</b>
72	40	32								72	
236	136	100									236
				180							
				216							
					12	12					

<b>188</b>	<b>112</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>324</b>	<b>18</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>86</b>
68	38	30									68
120	74	46			6	8					18
				144							
				180							
					12	12					
<b>190</b>	<b>114</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
58	38	20									
132	76	56									
				108							
				144							
					12	12					
<b>226</b>	<b>132</b>	<b>94</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
64	44	20									
162	88	74									
				216							
				216							
					12	12					
<b>3816</b>	<b>2164</b>	<b>1652</b>	<b>32</b>	<b>1692</b>	<b>146</b>	<b>142</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>612</b>
						<b>142</b>					
				<b>1692</b>							

				<b>часов в неделю</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>теоретических недель</b>					<b>17</b>	<b>22</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>15</b>
дисциплин и МДК					<b>612</b>	<b>792</b>	<b>504</b>	<b>612</b>	<b>612</b>
учебная практика							<b>108</b>		
производств. практика								<b>180</b>	
преддипл. практика									
экзаменов (в т.ч. экзаменов (квалификационных))						<b>4</b>		<b>2</b>	<b>1</b>
дифф. зачетов						<b>7</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>6</b>
зачетов					<b>1</b>			<b>3</b>	<b>1</b>



<b>138</b>	<b>28</b>	<b>0</b>
38		
38	28	
28		
34		
<b>654</b>	<b>584</b>	<b>684</b>
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>396</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
180		
216		

<b>258</b>	<b>168</b>	<b>0</b>
102		
144		
12	168	
<b>0</b>	<b>416</b>	<b>26</b>
	58	
	132	
	108	
	118	26
<b>0</b>	<b>0</b>	<b>658</b>
		64
		162
		216
		216
<b>792</b>	<b>612</b>	<b>684</b>

36	36	36
14	9	3
240	218	226
324	108	216
228	286	242
2	2	2
4	8	5

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 98160421728937443086516107854325912870385464282

Владелец Кадиев Казбек Николаевич

Действителен с 01.11.2023 по 31.10.2024