

Учебный план

№	Наименование циклов, учебных дисциплин	промежуточная аттестация		всего часов	в том числе		1 курс			2 курс		
		форма	семестр		аудиторные занятия	практические	1 семестр	2 семестр	год	3 семестр	4 семестр	год
							тр	р		р	м	
							количество недель			количество недель		
						17			17			
	Общеобразовательный цикл			434	156	246	118	108	226	50	158	208
	<i>Учебные дисциплины (общие)</i>			176	36	140	58	48	106	30	40	70
ОУД.01	Физическая культура (адаптационная)	ДЗ	2,4	140	0	140	40	30	70	30	40	70
ОУД.02	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	2	36	36		18	18	36	0	0	0
	<i>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</i>			224	120	106	60	60	120	20	84	104
ОУД.03	Обществоведение (право, экономика, коррупц)	ДЗ	3	104	70	36	30	30	60	0	44	44
ОУД.04	Основы информатика	ДЗ	4	60	20	40	0	0	0	20	40	60
ОУД.05	Литературное чтение	ДЗ	2	60	30	30	30	30	60	0	0	0
	<i>Учебные дисциплины, предлагаемые образовательной организацией</i>			34	0	0	0	0	0	0	34	34
ОУД.06	История Камчатского края	-		34	34	0	0	0	0	0	34	34
	Общепрофессиональный цикл			316	130	48	62	216	278	0	38	38
ОП.01	Основы калькуляции и учёта	ДЗ	2	34	20	14	0	34	34	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	ДЗ	2	48	30	18	28	20	48	0	0	0
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	2	42	30	12	22	20	42	0	0	0

ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания	ДЗ	2	34	34	0	12	22	34	0	0	0
ОП.05	Охрана труда	-		20	16	4	0	20	20	0	0	0
ОП.06	Особенности национальной кухни	ДЗ	4	38	0	0	0	0	0	0	38	38
ОП.07	Электротехнические работы	-	2	36	0	0	0	36	36	0	0	0
ОП.08	Экология	ДЗ	2	34	0	0	0	34	34	0	0	0
ОП.09	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	-	2	30	0	0	0	30	30	0	0	0
	Профессиональный цикл			1418	60	40	310	280	590	400	428	828
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции	Экв	3	1418	60	40	310	280	590	400	428	828
МДК.01.01	Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	1	90	0	0	90	0	90	0	0	0
УП 01.01	Выполнение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	1	150	0	0	150	0	150	0	0	0
ПП.01.01	Выполнение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	3	120	0	0	0	0	0	120	0	120
МДК.01.02	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	4	100	60	40	0	100	100	0	0	0
УП.01.02	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	3	250	0	0	70	180	250	0	0	0

ПП.01.02	Производственная практика	Дз	4	120	0	0	0	0	0	120	0	120
	Промежуточная аттестация			6	0	0	0	0	0	0	6	6
МДК.01.03	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	КЭ	3	38	0	0	0	0	0	38	0	38
УП.01.03	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	ДЗ	3	90	0	0	0	0	0	90	0	90
ПП.01.03	Производственная практика	ДЗ	3	160	0	0	0	0	0	0	160	160
	промежуточная аттестация		3	6	0	0	0	0	0	0	6	6
МДК.01.04	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	КЭ	3	32	0	0	0	0	0	32	0	32
УП.01.04	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	4	90	0	0	0	0	0	0	90	90
ПП.01.04	Производственная практика	ДЗ	4	160	0	0	0	0	0	0	160	160
	Экзамен квалификационный ЭК03	КЭ	4	6	0	0	0	0	0	0	6	6
	Адаптационный цикл			170	0	0	30	34	64	30	76	106
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3	2	64	0	0	30	34	64	0	0	0
АЦ.02	Профессиональное самоопределение	-	4	36	0	0	0	0	0	10	26	36
АЦ.03	Психология общения	3	4	70	0	0	0	0	0	20	50	70
	ВСЕГО			2338	346	334	520	638	1158	480	700	1180
	Консультации			100			27	33	60	37	23	60
	Промежуточная аттестация (2 недели)			60			0	30	30		30	

Итоговая аттестация (квалификационный экзамен)			30						30	
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена в период по с 16 по 30 июня 2025 год	ДЗ, З				0	9	9	1	4	5
	Э,Э(кв)				1		1	1	0	1
			нед		1					
	УП	час	580		150	250	400	90	90	180
		нед	19,5		5	8,5	13,5	3	3	6
	ПП	час	560		120	120	240	160	160	320
		дни	19		4	4	8	5,5	5,5	11
	Т\О	час			250	268	518	230	450	680
нед		40		8,5	9	17,5	7,5	15	22,5	