

## Учебный план

№	Наименование циклов, учебных дисциплин	п		всего часов	в том числе		1 курс			2 курс			
		форма	семестр		аудиторные занятия	лабораторные (практические) занятия	1 семестр	2 семестр	год	3 семестр	4 семестр	год	
							количество недель			количество недель			
							17			7			
	<b>Общеобразовательный цикл</b>			760			148	160	308	38	154	192	
<i>Учебные дисциплины (общие)</i>													8
ОУД.01	Физическая культура (адаптационная)	ДЗ	2, 4	204		204	40	66	106	38	60	98	
ОУД.02	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	1	36	36		36	0	36	0		0	
<i>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</i>													
ОУД.03	Обществоведение (право, экономика, коррупция)	ДЗ	2	106	70	36	42	64	106	0	0	0	
ОУД.04	Основы информатика	ДЗ	4	60	20	40		0	0	0	60	60	
ОУД.05	Литературное чтение	ДЗ	2	60	30	30	30	30	60	0		0	
<i>Учебные дисциплины, предлагаемые образовательной организацией</i>													
ОУД.06	История Камчатского края			34	34		0	0	0	0	34	34	
<b>Общепрофессиональный цикл</b>													
				292			62	152	214	78	0	78	
О П.01	Основы калькуляции и учёта	ДЗ		34	20	14	0	34	34				
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	ДЗ	1	48	30	18	28	20	48				
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	2	42	30	12	22	20	42				
ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания	Э	2	34	34		12	22	34			0	
ОП.05	Охрана труда			20	16	4	0	20	20				
ОП.06	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	2	40	40			0	0	40	0		
ОП.07	Особенности	ДЗ	3	38				0	0	38		38	

	национальной кухни											
ОП.08	Электротехнические работы						0	36	36	0		0
	<b>Профессиональный цикл</b>			1400			240	310	550	398	452	850
ПМ.01	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции	Экв	3	1400			240	310	550	398	452	850
МДК.01.01	Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э	4	90			90	0	90			0
УП.01.01	Выполнение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	1	150			150	0	150			0
ПП.01	Выполнение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ	3	240			0	0	0	180	60	240
МДК.01.02	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э	4	100	60	40	100	100				0
УП.01.02	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ	3	270			210	210	60			60
ПП.01.02	Производственная практика	Дз	4	80					0	0	80	80

МДК.01.03	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	ДЗ	4	38				0	0	38	38	
УП.01.03	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:	ДЗ	3	120				0	0	120	0	120
ПП.01.03	Производственная практика	ДЗ		80				0	0	80	80	
МДК.01.04	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	4	32				0	0	32	32	
УП.01.04	Выполнение приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ДЗ	4	120				0	0	120	120	
ПП.01.04	Производственная практика	ДЗ	4	80				0		80	80	
	<b>Адаптационный цикл</b>			178			30	68	98	0	80	80
АЦ.01	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	3	2	64			30	34	64			0
АЦ.02	Профессиональное самоопределение		4	36					0	0	36	36
АЦ.03	Психология общения	3	4	78			0	34	34	0	44	44
	<b>ВСЕГО</b>			<b>2370</b>			<b>480</b>	<b>690</b>	<b>1170</b>	<b>514</b>	<b>686</b>	<b>1200</b>
	Консультации			120			27	33	60	37	23	60
	Промежуточная аттестация (2 недели)			60			30	30	60		0	
Государственная итоговая аттестация (квалификационный экзамен)				0	30							30

Государственная итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена в период по с 23 по 30 июня 2021 год		Д				1	7	8	2	3	5	
		Э				1	2	3	0	0	0	
		Э(кв)		ед		1	1					
		У	час			150	210	360	180	120	300	
			нед.			5	7	12	6	4	10	
		П	час			0	0	0	180	300	480	
нед.					0	0	6	10	16			
Т\О	час	230		330	480	810	154	266	420			
	не			11	16	27	5	8,8	14			

### Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Праздничные дни	Всего (по курсам)
1	2	3	4	6	7	8	9	10
<b>I курс</b>	26	12	1	1	0	11	1	52
<b>II курс</b>	14	10	15	1	1	2	0	43
<b>Всего</b>	40	22	16	2	1	13	1	95

### Распределение консультаций

№	Наименование циклов, учебных дисциплин	всего часов	1 курс			2 курс		
			1 сем.	2 сем.	год	3 сем.	4 сем.	год
<b>Общеобразовательный цикл</b>								
Учебные дисциплины (общие)		25	10	7	17	4	4	8
ОУД.01	Физическая культура (адаптационная)	15	3	4	7	4	4	8
ОУД.02	Основы безопасности жизнедеятельности	5	2	3	5	0		0
ОУД.03	Обществоведение (право, экономика, коррупц)	11	2	4	6	5	0	5
ОУД.04	Основы информатика	10		0	0	4	6	10
ОУД.05	Литературное чтение	6	3	3	6	0		0
ОУД.06	История Камчатского края	4	0		0	4		4
<b>Общепрофессиональный цикл</b>		77	27	10	37	21	19	40

ОП.01	Основы калькуляции и учёта	4	4		4			0
ОП.02	Основы товароведения пищевых продуктов	13	6		6	7		7
ОП.03	Оборудование предприятий общественного питания	5	5		5			0
ОП.04	Организация производства предприятий общественного питания	7	0		0	3	4	7
ОП.05	Охрана труда	7	0		0	3	4	7
ОП.06	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	4	4		4			0
ОП.07	Особенности национальной кухни	18	8	10	18			0
МДК.01.02	Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	19	0		0	8	11	19
МДК.01.02	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента							
МДК.01.03	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:							
МДК.01.04	Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента							
	<b>Адаптационный цикл</b>	18	3	3	6	6	6	12
АЦ.01	Социально-бытовая адаптация	3	0	3	3			0
АЦ.02	Социально-средовая адаптация	4		0	0	4		4
АЦ.03	Социально-профессиональная адаптация	4			0	0	4	4
АЦ.04	Психология общения	4	0	0	0	2	2	4
АЦ.06	Коммуникативный практикум	3	3	0	3	0		0
	<b>ВСЕГО</b>	<b>120</b>	40	20	60	31	29	60