

2 курс обучения группы ПП 35

3 семестр
2020 г.

4 семестр
2021 г.

Курс	Наименование дисциплины, раздела, темы, профессиональных модулей, МДК, практики	Вид контроля знаний	3 семестр 2020 г.												4 семестр 2021 г.												Всего часов сем. раб.			
			сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август				
II курс	УП.00	Финансовые учебные задания	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	18	
	УП.01	Основы финансовой грамотности	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	18
	УП.02	История Родного края	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0
	ОП.03.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебные планы	10	12	10	14	10	14	10	14	10	14	10	14	10	14	10	14	10	14	10	14	10	14	10	14	10	14	10	254
	ОП.03.01	Основы философии	2	6	3	6	2	5	3	5	4	3	5	4	3	5	4	3	5	4	3	5	4	3	5	4	3	5	4	48
	ОП.03.02	История	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	48
	ОП.03.03	Иностранная языки	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	72
	ОП.03.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	62
	ОП.03.06	Общие компетенции профессионала (по уровням)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	18
	БЕ.00	Математический и общий естественнонаучный учебные планы	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	4	150
	БЕ.01	Математика	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40
	БЕ.02	Химия	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20
	П.00	Профессиональный учебный план	10	18	18	20	8	20	16	18	20	8	18	20	8	18	20	8	18	20	8	18	20	8	18	20	8	18	20	830
	ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	10	12	12	12	12	10	10	8	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	252
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4	6	6	6	6	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	134
	ОП.02	Физиология питания	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	68
	ОП.05	Метрология и стандартизация	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	80
ОП.06	Безопасность жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40	
ПМ.00	Организованный процесс изготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	10	8	6	6	6	6	6	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	345	
ПМ.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5	2	3	3	4	3	4	6	4	1	2	2	1	0	4	10	11	9	10	11	10	10	10	8	9	10	6	6	25
ПМ.02	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	8	10	12	8	8	12	10	8	10	10	8	10	10	8	10	10	8	10	10	8	10	10	8	10	10	8	10	80	
УП.01	Учебная практика	4	5	6	4	4	6	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	37	
ИП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	26	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Педагог-психолог»	10	8	6	6	6	6	6	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	8	12	72	
МДК.07.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5	2	3	3	4	3	4	6	4	1	2	2	1	0	4	10	11	9	10	11	10	10	10	8	9	10	6	6	30
УП.07	Учебная практика	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72	
ИП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72	
Всего часов в семестре			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	1404	
Всего часов в учебном году			15	16	17	15	16	17	15	16	17	15	16	17	15	16	17	15	16	17	15	16	17	15	16	17	15	16	17	535
Всего часов в учебном году			51	52	53	51	52	53	51	52	53	51	52	53	51	52	53	51	52	53	51	52	53	51	52	53	51	52	53	1930

кабинеты
прогр. аттракционы

учебная практика
производственная практика

