

План учебного процесса

Кондитер (очная форма)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение учебной нагрузки				
					максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			I курс			II курс		
							всего аудиторных занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр		
								лекций, уроков, семинаров	лаб. и практ. занятий					нед	нед
з	дз	э	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
П.00	Профессиональный учебный цикл				197	65	132	132	0	342	96	108	72	96	102
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		2		25	8	17	17			8	9			
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		2		51	17	34	34			16	18			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2		25	8	17	17			8	9			
ОП.04	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		3		96	32	64	64			16	18		30	
УП	Учебная практика		3							240	48	54	72	66	
ПП	Производственная практика		4							102					102
Всего					197	65	132	132	0	342	96	108	72	96	102
Количество часов в неделю											6.00	6.00	36.00	6.00	6.00
Консультации 50 часов Промежуточная аттестация Итоговая аттестация 1 неделя Квалификационный экзамен							Всего	дисциплин			48	54	0	30	0
								учебной практики			48	54	72	66	0
								производственной практики			0	0	0	0	102
								экзаменов			0	0	0	0	0
								дифференцированных зачетов			0	3	0	2	1
								зачетов			0	0	0	0	0