

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)							
					Всего	Самостоятельная учебная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
		Всего учебных занятий	в том числе				Практическая подготовка	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем				
			Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия						ОУД, ОП, МДК	УП, ПП	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
ОУД.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (базовые учебные дисциплины)		4	10	1	1476	0	1404	809	595	272	0	28	44	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык	2			108		99	79	20			3	6	34	65						
ОУД.02	Литература		2		108		104	80	24			2	2	34	70						
ОУД.03	История		2		136		132	108	24			2	2	52	80						
ОУД.04	Обществознание		2		72		68	46	22			2	2	34	34						
ОУД.05	География		2		72		68	46	22			2	2	34	34						
ОУД.06	Иностранный язык	2			144		135	4	131			3	6	68	67						
ОУД.07	Математика	2			196		187	67	120	120		3	6	70	117						
ОУД.08	Информатика		2		144		140	116	24	24		2	2	68	72						
ОУД.09	Физическая культура		2	1	72		70	4	66				2	34	36						
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности		2		68		64	38	26	26		2	2	34	30						
ОУД.11	Физика		2		108		104	88	16	16		2	2	34	70						
ОУД.12	Химия	2			144		135	69	66	66		3	6	68	67						
ОУД.13	Биология		2		72		68	48	20	20		2	2	34	34						
ОУД.14	Индивидуальный проект		2		32		30	16	14				2	14	16						
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	9	9	5	1517	0	1421	771	650	520	0	42	54	0	0	216	131	232	294	180	368
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3			76		64	44	20	20		6	6			64					
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			76		64	44	20	20		6	6			64					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	5			84		72	48	24	24		6	6					72			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности//Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний	7			76		66	58	8	8		4	6							66	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	6			64		54	40	14	14		4	6						54		
ОП.06	Охрана труда		3		56		56	44	12	12						56					

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		8		112		112	8	104	50					16	23	16	24	16	17	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		70		70	52	18	18							32	38			
ОП.09	Физическая культура/ Адаптационная физическая культура		8	3,4,5,6,7	134		134	8	126	50					16	34	16	31	24	13	
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	8			94		84	54	30	30		4	6							84	
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6		101		101	61	40	40							32	69			
ОП.12	Низкокалорийные блюда и блюда лечебного питания		8		64		64	40	24	24										64	
ОП.13	Профессиональная этика и психология		8		64		64	38	26	26									26	38	
ОП.14	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий		8		120		120	72	48	48									48	72	
ОП.15	Организация обслуживания в общественном питании	6			88		78	38	40	40		4	6					78			
ОП.16	Основы финансовой грамотности	4			84		74	44	30	30		4	6			74					
ОП.17	Основы предпринимательской деятельности	8			90		80	48	32	32		4	6							80	
ОП.18	Карьерное моделирование		5		64		64	30	34	34							64				
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5	17	0	2839	0	2719	569	278	1854	216	60	60	0	0	360	697	344	534	396	388
ПМ.00	Профессиональные модули	5	17	0	2839	0	2719	569	278	1854	216	60	60	0	0	360	697	344	534	396	388
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	3	0	384	0	360	94	50	32	216	12	12	0	0	360	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3		32		32	14	18							32					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		112		112	80	32	32						112					
УП.01	Учебная практика		3		72		72				72					72					
ПП.01	Производственная практика		3		144		144				144					144					
	Экзамен по модулю	3			24		24					12	12								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	3	0	721	0	697	117	76	560	0	12	12	0	0	0	697	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		32		32	16	16							32					

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4		161		161	101	60	56							161				
УП.02	Учебная практика		4		144		144			144							144				
ПП.02	Производственная практика		4		360		360			360							360				
	Экзамен по модулю	4			24							12	12								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	4	0	512	0	488	110	54	360	0	12	12	0	0	0	0	344	144	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		32		32	22	10									32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		5		132		132	88	44	36								132			
УП.03	Учебная практика		5		72		72			72								72			
ПП.03	Производственная практика		6		252		252			252								108	144		
	Экзамен по модулю	6			24							12	12								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	1	3	0	412	0	388	104	32	276	0	12	12	0	0	0	0	0	0	0	388
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8		32		32	24	8												32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8		104		104	80	24	24											104
УП.04	Учебная практика		8		72		72			72											72
ПП.04	Производственная практика		8		180		180			180											180
	Экзамен по модулю	8			24							12	12								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	4	0	810	0	786	144	66	626	0	12	12	0	0	0	0	0	390	396	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		32		32	26	6									32			

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		178		178	118	60	50								178			
УП.05	Учебная практика		6		144		144			144								144			
ПП.05	Производственная практика		7		432		432			432								36	396		
	Экзамен по модулю	7			24							12	12								
	ВСЕГО													612	792	576	828	576	828	576	756
	Промежуточная аттестация						288									0	0	0	0	0	0
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)						72														
	Итого				5832		5904														
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена *^ - комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО	дисциплин и МДК										612	792	360	324	396	468	216	504	
			учебной практики										0	0	72	144	72	144	0	72	
			производственной практики										0	0	144	360	108	216	360	180	
			ГИА, час.																	72	
			кол-во экзаменов										0	4	3	2	1	3	2	3	
			кол-во дифф. зачетов(в том числе комплексных)										0	9	5	4	4	6	1	8	
			кол-во зачетов										0	0	0	0	0	0	0	0	