

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.							Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам									Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка									
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Максимальная	Самост.(ср.+и.п.)	Консультации	Обязательная				1 курс			2 курс			3 курс			Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть								
									Всего	в том числе			1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	5 сем.	6 сем.	Всего												
										Лекции, уроки	лабор. и прак. занятия	Курс. проектир.	17	22,5	39,5	16	24	40,0	16,5	17	33,5												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26								
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)												36	36		36	36		36	36													
22																						70,37%	29,63%	70,37%	29,63%								
23	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12	5	38		4374	1458		2916	2113	743	60	558	540	1098	360	540	900	594	324	918	3078	1296	2052	864							
25	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	6		822	274		548	322	226		31	108	139	52	108	160	93	156	249	630	192	420	128							
26	ОГСЭ.01	Основы философии			6		58	10		48	24	24								48	48	58			48								
27	ОГСЭ.02	Истории			2		58	10		48	27	21			48	48						58			48								
28	ОГСЭ.03	Иностранный язык			6		190	28		162	162				30	30	24	41	65	36	31	67	190		162								
29	ОГСЭ.04	Физическая культура		12345	6		324	162		162		162		31	30	61	28	28	56	32	13	45	324		162								
30	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			5		96	32		64	45	19						39	39	25		25			96	64							
31	ОГСЭ.06	Социальная психология			6		96	32		64	64										64	64			96	64							
34	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			3		312	104		208	208			144		144				45	19	64	312		208								
35	ЕН.01	Математика			1		120	40		80	80			80		80						120			80								
36	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6		96	32		64	64									45	19	64	96		64								
37	ЕН.03	Химия			1		96	32		64	64			64		64						96			64								
40	П	Профессиональный учебный цикл	12		29		3240	1080		2160	1583	517	60	383	432	815	308	432	740	456	149	605	2136	1104	1424	736							
42	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3		9		1526	509		1017	812	185	20	272	343	615	20	90	110	232	60	292	624	902	416	601							
43	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			2		129	43		86	86			40	46	86						75	54	50	36								
44	ОП.02	Физиология питания			2		105	35		70	68	2			70	70						60	45	40	30								
45	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья			1		96	32		64	43	21		64		64						60	36	40	24								
46	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2		143	48		95	70	25		25	70	95						45	98	30	65								
47	ОП.05	Метрология и стандартизация	5				120	40		80	59	21								80		80	75	45	50	30							
48	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5		105	35		70	64	6								70		70	75	30	50	20							
49	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4	4	165	55		110	90		20				20	90	110			60	105	40	70								
50	ОП.08	Охрана труда			1		105	35		70	48	22		70		70						72	33	48	22								
51	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6		102	34		68	68									38	30	68	102		68								
52	ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	2				225	75		150	104	46		73	77	150							225		150								

53	ОП.11	Товароведение пищевых продуктов	2			120	40		80	52	28			80	80					120		80			
54	ОП.12	Технология приготовления блюд из море продуктов		6		111	37		74	60	14						44	30	74	111		74			
57	ПМ	Профессиональные модули	9	20		1714	571		1143	771	332	40	111	89	200	288	342	630	224	89	313	1512	202	1008	135
59	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	3		214	70		144	100	44					144		144				214		144	
61	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		3		214	70		144	100	44					144		144				214		144	
64	УП.01.01	Учебная практика		3			час		36	нед	1					36		36							
67	ПП.01.01	Производственная практика		3			час		72	нед	2					72		72							
70	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	3																						
73	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1	3		216	72		144	100	44					144		144				216		144	
75	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		3		216	72		144	100	44					144		144				216		144	
78	УП.02.01	Учебная практика		3			час		36	нед	1					36		36							
81	ПП.02.01	Производственная практика		3			час		72	нед	2					72		72							
84	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	3																						
87	ПМ.03	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	1	3		218	74		144	80	44	20				144		144				218		144	
89	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		4	4	218	74		144	80	44	20				144		144				218		144	
92	УП.03.01	учебная практика		4			час		36	нед	1					36		36							
95	ПП.03.01	Производственная практика		4			час		72	нед	2					72		72							
98	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	4																						
#	ПМ.04	Организация процесса приготовления приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	3		297	99		198	128	70					198		198				243	54	162	36
#	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4		297	99		198	128	70					198		198				243	54	162	36
#	УП.04.01	Учебная практика		4			час		108	нед	3					108		108							
#	ПП.04.01	производственная практика		4			час		108	нед	3					108		108							
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	4																						
#	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	1	3		212	76		136	104	32								106	30	136	170	42	108	28
#	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		6		212	76		136	104	32								106	30		170	42	108	28
#	УП.05.01	Учебная практика		6			час		18	нед	1/2							18							
#	ПП.05.01	Производственная практика		6			час		72	нед	2							72							
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6																						
#	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1	3		265	88		177	121	36	20							118	59		189	76	126	51

