

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Максимальная учебная нагрузка обучающихся, ч	Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам																	Максимальная учебная нагрузка		Обязательная учебная нагрузка			
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты		Всего	Обязательная			1 курс			2 курс			3 курс			4 курс			Обяз. часть	Вар. часть	Обяз. часть	Вар. часть			
								Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	5 сем.	6 сем.	Всего	7 сем.	8 сем.	Всего							
											39,0	17	22,5	39,5	16	24	40,0	16	17,5	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	27			
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)											36	36		36	36		36	36		36	36		36	36					
2	ОО	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	1	10		2106	702	1404	1404	612	792	1404																
3	О.00	Общеобразовательные учебные дисциплины. Общие	2	1	4		1158	386	772	772	388	384	772																
9	ОУД.01	Русский язык и литература	2				293	98	195	195	102	93	195																
10	ОУД.02	Иностранный язык			2		175	58	117	117	50	67	117																
11	ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	2				234	78	156	156	44	112	156																
12	ОУД.04	История			1		175	58	117	117	117		117																
13	ОУД.05	Физическая культура		1	2		176	59	117	117	58	59	117																
14	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2		105	35	70	70	17	53	70																
19		Общеобразовательные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	2		6		948	316	632	632	224	408	632																
20	ОУД.07	Информатика и ИКТ	2				150	50	100	100	40	60	100																
21	ОУД.08	Физика			2		145	48	97	97	40	57	97																
22	ОУД.09	Химия	2				162	54	108	108		108	108																
23	ОУД.10	Обществознание (вкл. экономику и право)			2		162	54	108	108		108	108																
24	ОУД.11	Биология	1		1		108	36	72	72	72		72																
25	ОУД.12	География			2		108	36	72	72	30	42	72																
26	ОУД.13	Экология			1		63	21	42	42	42		42																
27	ОУД.14	Астрономия			2		50	17	33	33		33	33																
36																							70,37%	29,63%	70,37%	29,63%			
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	6	38		4374	1458	2916	2160	716				558	576	1134	360	540	900	594	288	882	3078	1296	2052	864		
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	6		690	230	492	247	213				31	120	151	48	88	136	80	93	173	630	60	420	40		
40	ОГСЭ.01	Основы философии			8		58	10	48	24	24											48	48	58		48			
41	ОГСЭ.02	История			4		58	10	48	27	21				48	48							58		48				
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык			8		190	28	162	162					40	40	24	36	60	30	32	62	190		162				
43	ОГСЭ.04	Физическая культура			34567		324	162	162	13	149				31	32	63	24	32	56	30	13	43	324		162			
44	ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи			7		60	20	40	21	19							20	20	20		20			60		40		
49	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			3		312	104	208	208					144		144		24	24	40		40	312		208			
50	ЕН.01	Математика			3		120	40	80	80					80		80						120		80				
51	ЕН.02	Экологические основы природопользования			7		96	32	64	64								24	24	40		40	96		64				
52	ЕН.03	Химия			3		96	32	64	64					64		64						96		64				
53	АД	Адаптационный цикл		1	1		144	48	96	96					32		32		0	64		64		144		96			
54	АД.01	Социальная психология			7		96	32	64	64										64		64		96		64			
	АД.02	Коммуникативный практикум			3		48	16	32	32					32		32							48		32			
55	П	Профессиональный учебный цикл	11		29		3228	1076	2152	1609	503				351	456	807	312	428	740	410	195	605	2136	1092	1424	728		
57	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	3		9		1514	505	1009	782	207				240	367	607	24	86	110	198	94	292	624	890	416	593		
58	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			4		129	43	86	86					39	47	86						75	54	50	36			
59	ОП.02	Физиология питания			4		105	35	70	68	2					70	70						60	45	40	30			
60	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья			3		96	32	64	43	21				64		64						60	36	40	24			
61	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4		143	48	95	70	25					95	95						45	98	30	65			
62	ОП.05	Метрология и стандартизация			7		120	40	80	59	21									80		80	75	45	50	30			
63	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8		105	35	70	64	6									40	30	70	75	30	50	20			
64	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6		165	55	110	90							24	86	110				60	105	40	70			
65	ОП.08	Охрана труда			3		105	35	70	48	22				70		70						72	33	48	22			
66	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6		102	34	68	46	22									36	32	68	102		68				
67	ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания			4		213	71	142	96	46				67	75	142							213		142			
68	ОП.11	Товароведение пищевых продуктов			4		120	40	80	52	28					80	80								120		80		
69	ОП.12	Технология приготовления блюд из морепродуктов			8		111	37	74	60	14									42	32	74		111		74			
72	ПМ	Профессиональные модули	8		20		1714	571	1143	827	296				111	89	200	288	342	630	212	101	313	1512	202	1008	135		
74	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		3		216	72	144	100	44						144		144				216		144				
76	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			5		216	72	144	100	44						144		144				216		144				
79	УП.01.01	Учебная практика			5			час	36	нед	1						36		36										
82	ПП.01.01	Производственная практика			5			час	72	нед	2						72		72										
85	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	5																										
88	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		3		216	72	144	100	44						144		144				216		144				
90	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			5		216	72	144	100	44						144		144				216		144				
93	УП.02.01	Учебная практика			5			час	36	нед	1						36		36										
96	ПП.02.01	Производственная практика			5			час	72	нед	2						72		72										
99	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	5																										
#	ПМ.03	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	1		3																								

