

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Контрольных работ, шт.	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Учебная и производственная практика	Распределение учебной нагрузки по семестрам																							
		з	дз	э		Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка						I курс				II курс				III курс				IV курс											
								всего аудиторных занятий	в т. ч.			Самостоятельная нагрузка		Обязательные установочные занятия	установочные занятия		Контрольные работы, шт.	Самостоятельная нагрузка	Обязательные установочные занятия	установочные занятия		Контрольные работы, шт.	Самостоятельная нагрузка	Обязательные установочные занятия	установочные занятия		Контрольные работы, шт.	Самостоятельная нагрузка	Обязательные установочные занятия	установочные занятия		Контрольные работы, шт.					
									установочные занятия	лаб. и практ. занятий	курс. работа (проект)				установочные занятия	лаб. и практич. занятия				курс. проект (работа)	установочные занятия				лаб. практич. занятия	курс. проект (работа)				установочные занятия	лаб. практич. занятия		курс. проект (работа)	установочные занятия	лаб. практич. занятия	курс. проект (работа)	
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	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>				5	630	580	50	10	40			447	30	4	26	0	2	133	20	6	14	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ОГСЭ.01	Основы философии		4		1	59	49	10	4	6									49	10	4	6		1													
ОГСЭ.02	История		1		1	59	49	10	2	8			49	10	2	8		1																			
ОГСЭ.03	Иностранный язык		4		2	188	168	20	2	18			84	10	0	10			84	10	2	8		2													
ОГСЭ.04	Физическая культура		2		1	324	314	10	2	8			314	10	2	8		1																			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>				3	312	274	38	18	20			50	10	2	8	0	1	224	28	16	12	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ЕН.01	Математика		1		1	60	50	10	2	8			50	10	2	8		1																			
ЕН.02	Экологические основы природопользования		4		1	48	40	8	6	2									40	8	6	2		1													
ЕН.03	Химия		4		1	204	184	20	10	10									184	20	10	10		1													
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>				23	3432	2880	552	288	234	30	1008	497	120	60	60	0	3	729	112	62	50	0	5	846	160	86	64	10	6	808	160	80	60	20	9	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				9	624	522	102	60	42			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216	50	28	22	0	3	306	52	32	20	0	6	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		6		1	48	38	10	6	4															38	10	6	4		1							
ОП.02	Физиология питания		6		1	48	38	10	8	2															38	10	8	2		1							
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		6		1	48	38	10	4	6															38	10	4	6		1							
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		7		1	138	120	18	4	14															54	8	2	6			66	10	2	8		1	
ОП.05	Метрология и стандартизация		8		1	48	40	8	4	4																				40	8	4	4		1		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		7		1	72	58	14	10	4															24	6	4	2			34	8	6	2		1	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		7		1	72	58	14	10	4															24	6	4	2			34	8	6	2		1	
ОП.08	Охрана труда		8		1	48	40	8	6	2																				40	8	6	2		1		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		8		1	102	92	10	8	2																				92	10	8	2		1		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				14	2808	2358	450	228	192	30	1008	497	120	60	60	0	3	729	112	62	50	0	5	630	110	58	42	10	3	502	108	48	40	20	3	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>			5к	1	252	218	34	20	14	0	72	0	0	0	0	0	0	140	22	14	8	0	0	78	12	6	6	0	1	0	0	0	0	0		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		5		1	252	218	34	20	14									140	22	14	8			78	12	6	6		1							
УП.01	Учебная практика		5									72													72												
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>			6к	1	252	218	34	20	14		108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	218	34	20	14	0	1	0	0	0	0	0		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		6		1	252	218	34	20	14															218	34	20	14		1							
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		6									108													108												
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>			6к	1	252	218	34	20	14	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	218	34	20	14	0	1	0	0	0	0	0		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		6		1	252	218	34	20	14															218	34	20	14		1							
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		6									108													108												
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			7к	1	252	218	34	20	14	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	64	10	6	4	0	0	154	24	14	10	0	1	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	1	252	218	34	20	14															64	10	6	4			154	24	14	10		1	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		7									108																		108							

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов		8к	1	252	218	34	20	14	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	218	34	20	14	0	1														
МДК.05.01	Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов		8	1	252	218	34	20	14																			218	34	20	14		1															
УП.05	Учебная практика		8								72																	72																				
ПМ.06	Организация работ в подразделении организации		7к	1	252	182	70	20	20	30	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	52	20	6	4	10	0	130	50	14	16	20	1											
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		7	1	252	182	70	20	20	30																52	20	6	4	10		130	50	14	16	20	1											
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		7								72																	72																				
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям "Повар", "Кондитер"		4к	8	1296	1086	210	108	102	0	468	497	120	60	60	0	3	589	90	48	42	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0												
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов		1	1	123	99	24	12	12			99	24	12	12		1																															
МДК.07.02	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		2	1	123	99	24	12	12			99	24	12	12		1																															
МДК.07.03	Технология приготовления супов и соусов		2	1	123	99	24	12	12			99	24	12	12		1																															
МДК.07.04	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы		3	1	123	99	24	12	12			66	16	8	8			33	8	4	4		1																									
МДК.07.05	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы		3	1	126	102	24	12	12			68	16	8	8			34	8	4	4		1																									
МДК.07.06	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок		3	1	123	99	24	12	12			66	16	8	8			33	8	4	4		1																									
МДК.07.07	Технология приготовления сладких блюд и напитков		4	1	123	99	24	12	12									99	24	12	12		1																									
МДК.07.08	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		4	1	432	390	42	24	18									390	42	24	18		1																									
УП.07	Учебная практика		2								144	144																																				
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)		4								324	108						216																														
<b>Всего</b>		<b>0</b>	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>31</b>	<b>4374</b>	<b>3734</b>	<b>640</b>	<b>316</b>	<b>294</b>	<b>30</b>	<b>1008</b>	<b>994</b>	<b>160</b>	<b>66</b>	<b>94</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>1086</b>	<b>160</b>	<b>84</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>846</b>	<b>160</b>	<b>86</b>	<b>64</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>808</b>	<b>160</b>	<b>80</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>9</b>												
<b>Количество часов в неделю</b>																																																
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)										144																																					
<b>Консультации</b> 4 часа на человека в год  Промежуточная аттестация 5 недель <b>Государственная итоговая аттестация</b> 6 недель Подготовка выпускной квалификационной работы Защита выпускной квалификационной работы												<b>Всего</b>										160						160																				
														дисциплин и МДК									160						160																			
														учебной практики									144						0																			
														производственной практики/ преддипломной практики									108							216																		
														экзаменов									1							3																		
														дифф. зачетов									6							8																		
		зачетов									0							0																														

3734 316 294

## Распределение учебной нагрузки по семестрам

## Технология продукции общественного питания (заочная форма-на базе среднего общего образования)

Курс Семестр		Первый курс			Второй курс		Третий курс		Четвертый курс	
		Установочная сессия	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии				6	4				
ОГСЭ.02	История	4	6							
ОГСЭ.03	Иностранный язык			10	6	4				
ОГСЭ.04	Физическая культура		6	4						
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	6	4							
ЕН.02	Экологические основы природопользования				4	4				
ЕН.03	Химия				14	6				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>14</b>	<b>50</b>	<b>56</b>	<b>60</b>	<b>52</b>	<b>78</b>	<b>82</b>	<b>114</b>	<b>46</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>20</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве						6	4		
ОП.02	Физиология питания						6	4		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья						6	4		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности							8	10	
ОП.05	Метрология и стандартизация								2	6
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности							6	8	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга							6	8	
ОП.08	Охрана труда								2	6
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности								2	8
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>14</b>	<b>50</b>	<b>56</b>	<b>60</b>	<b>52</b>	<b>60</b>	<b>50</b>	<b>82</b>	<b>26</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>									
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					22	12			
УП.01	Учебная практика						72			
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>									
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						24	10		
ПП.02	Производственная практика							108		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>									
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции						24	10		
ПП.03	Производственная практика							108		
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>									
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							10	24	

