

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Учебная и производственная практики	Распределение учебной нагрузки по семестрам			
					максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная нагрузка			1 курс			2 курс			
							всего аудиторных занятий	в т. ч.		1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр		
								лекций, уроков, семинаров	лаб. и практ. занятий						курс. работа (проект)	
з	дз	э	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>				<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>94</b>	<b>326</b>			<b>112</b>	<b>164</b>	<b>84</b>	<b>60</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии		2		59	11	48	46	2				48			
ОГСЭ.02	История		1		59	11	48	46	2			48				
ОГСЭ.03	Иностранный язык		4		188	26	162	0	162			32	58	42	30	
ОГСЭ.04	Физическая культура	1,2,3	4		324	162	162	2	160			32	58	42	30	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>				<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>116</b>	<b>92</b>			<b>122</b>	<b>86</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ЕН.01	Математика			1	60	20	40	20	20			40				
ЕН.02	Экологические основы природопользования		1		48	16	32	20	12			32				
ЕН.03	Химия			2	204	68	136	76	60			50	86			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>				<b>2136</b>	<b>712</b>	<b>1424</b>	<b>612</b>	<b>782</b>	<b>30</b>		<b>342</b>	<b>614</b>	<b>528</b>	<b>480</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>				<b>624</b>	<b>208</b>	<b>416</b>	<b>210</b>	<b>206</b>			<b>68</b>	<b>96</b>	<b>120</b>	<b>132</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		2		48	16	32	20	12				32			
ОП.02	Физиология питания		2		48	16	32	22	10				32			
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		4		48	16	32	20	12						32	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		4		138	46	92	32	60					48	44	
ОП.05	Метрология и стандартизация		4		48	16	32	20	12						32	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		3		72	24	48	28	20					48		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		4		72	24	48	28	20					24	24	
ОП.08	Охрана труда		2		48	16	32	20	12				32			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		1		102	34	68	20	48			68				

<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>				<b>1512</b>	<b>504</b>	<b>1008</b>	<b>402</b>	<b>576</b>	<b>30</b>	<b>540</b>	<b>274</b>	<b>518</b>	<b>408</b>	<b>348</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		1к		<b>252</b>	<b>84</b>	<b>168</b>	<b>72</b>	<b>96</b>		<b>72</b>	<b>240</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		1		252	84	168	72	96			168			
УП.01	Учебная практика		1								72	72			
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		2к		<b>252</b>	<b>84</b>	<b>168</b>	<b>72</b>	<b>96</b>		<b>108</b>	<b>0</b>	<b>276</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		2		252	84	168	72	96				168		
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		2								108		108		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		2к		<b>252</b>	<b>84</b>	<b>168</b>	<b>72</b>	<b>96</b>		<b>108</b>	<b>34</b>	<b>242</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		2		252	84	168	72	96			34	134		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)		2								108		108		
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		3к		<b>252</b>	<b>84</b>	<b>168</b>	<b>72</b>	<b>96</b>		<b>108</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>276</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		3		252	84	168	72	96					168	
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		3								108			108	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		4к		<b>252</b>	<b>84</b>	<b>168</b>	<b>72</b>	<b>96</b>		<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>240</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		4		252	84	168	72	96						168
УП.05	Учебная практика		4								72				72
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работ в подразделении организации</b>		4к		<b>252</b>	<b>84</b>	<b>168</b>	<b>42</b>	<b>96</b>	<b>30</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>132</b>	<b>108</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		4		252	84	168	42	96	30				132	36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		4								72				72
<b>Всего</b>					<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>				<b>540</b>	<b>576</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>540</b>
<b>Количество часов в неделю</b>												<b>36.00</b>	<b>36.00</b>	<b>36.00</b>	<b>36.00</b>
<b>ПДП.00</b>	<b>Преддипломная практика</b>														<b>144</b>
<b>Консультации 200 часов (4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год)</b>  Промежуточная аттестация 3 недели <b>Государственная итоговая аттестация 4 недели</b> Подготовка выпускной квалификационной работы 3 недели Защита выпускной квалификационной работы 1 неделя								<b>Всего</b>	дисциплин и МДК			504	648	504	396
									учебной практики			72	0	0	72
									производственной практики/преддипломной практики			0	216	108	216
									экзаменов			3	5	2	4
									дифф. зачетов			4	6	2	7
									зачетов			0	0	0	0