

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка на дисциплины и МДК			По практикам: производственной и учебной	консультации	Промежуточная аттестация	I курс		II курс		
							Всего учебных занятий	в том числе					1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
								Теоретических занятий	Лаборат. и практич. занятия								Практические работы
Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	нед.	нед.	нед.	нед.										
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	268	20	248	54	18	32	144	18	18	248	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1*		38	6	32	14	18					32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1*		86	14	72	40	0	32		18		72	0	0	0
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72				72			72	0	0	0
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72				72			72	0		0
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	578	22	556	88	20	56	396	36	18	160	396	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		38	6	32	16	16					32		0	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		144	16	128	72	4	56		36		128		0	0
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2**		144		144				144				144		0
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2**		252		252				252				252		0

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями							I курс		II курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка на дисциплины и МДК			По практикам: производственной и учебной	консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
							Всего учебных занятий	в том числе					Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
								Теоретических занятий	Лаборат. и практич. занятия								Практические работы
16		23,5		16,5		22											
нед.		нед.		нед.		нед.											
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	369	25	344	74	18	36	216	44	18	0	0	0	344
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4***		38	6	32	22	10								32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4***		115	19	96	52	8	36		44					96
УП.03	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		72		72				72						72
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		144		144				144						144
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	362	24	338	90	8	24	216	44	18	0	0	122	216
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3***		38	6	32	24	8							32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3***		108	18	90	66	0	24		44				90	
УП.04	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4^ ^		72		72				72						72

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе									Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)			
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями							I курс		II курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка на дисциплины и МДК			По практикам: производственной и учебной	консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
							Всего учебных занятий	в том числе					Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
								Теоретических занятий	Лаборат. и практич. занятия								Практические работы
16		23,5		16,5		22											
нед.		нед.		нед.		нед.											
ПП.04	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		4^ ^		144		144				144						144
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	686	36	650	116	16	50	468	36	18	0	266	384	0
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		38	6	32	26	6						32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		180	30	150	90	10	50		36			150		
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		144		144				144				84	60	
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		324		324				324					324	
Всего		6	18	1	3096	288	2808	784	584		1440			576	846	594	792
Промежуточная аттестация							108										
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						36										
Итого							2952										
Государственная итоговая аттестация 1 нед. с 21 по 28 июня Защита выпускной квалификационной работы					ВСЕГО			дисциплин и МДК			час.	1368	432	306	270	360	
											нед.	22	12	8,5	7,5	10	
								учебной практики			час.	504	72	288	0	144	
											нед.	14	2	8	0	4	
								производственной практики			час.	936	72	252	324	288	
			нед.	26	2	7	9	8									
			час.	108	36	18	18	36									
			нед.														

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час.), в том числе							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр)				
		Распределение по семестрам			Объем образовательной нагрузки	Самостоятельная учебная работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателями						I курс		II курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка на дисциплины и МДК		По практикам: производственной и учебной	консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
							Всего учебных занятий	в том числе				Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки	
		Теоретических занятий	Лаборат. и практич. занятия	Практические работы	Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки		Всего уч. нагрузки	Всего уч. нагрузки							
в форме демонстрационного экзамена *^*-комплексный дифференцированный зачет					нед.	3		1	0,5	0,5	1					
					нед.	1		0	0	0	36					
					ед	6		2	1	1	2					
					ед	18		3	5	4	6					
					ед	1			1							