

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | | | Объем образовательной программы в академических часах | | | | | | | | | Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (академических часов в семестр) | | | | | |
|---|--|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|---|--------------------------------|---|------------|--------------|--------------------------|----------|-----------|-----------|--|------------|------------|-----------|------------|------------|
| | | | | | Всего | Самостоятельная учебная работа | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем | | | | | | I курс | | | | | | |
| | | Всего учебных занятий | в том числе | | | | Практическая подготовка | | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 сем | 2 сем | 3 сем | 4 сем | 5 сем | 6 сем | | | |
| | | | Теоретического обучения | Лабораторные и практические занятия | | | ОУД, ОП, МДК | УП, ПП | | | | | | | | | нед. | нед. | нед. |
| Экзамены | Дифференцированные зачеты | Зачеты | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОУД.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ (базовые учебные дисциплины) | | 4 | 10 | 1 | 1476 | 0 | 1404 | 809 | 595 | 272 | 0 | 28 | 44 | 612 | 792 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУД.01 | Русский язык | 2 | | | 108 | | 99 | 79 | 20 | | | 3 | 6 | 34 | 65 | | | | |
| ОУД.02 | Литература | | 2 | | 108 | | 104 | 80 | 24 | | | 2 | 2 | 34 | 70 | | | | |
| ОУД.03 | История | | 2 | | 136 | | 132 | 108 | 24 | | | 2 | 2 | 52 | 80 | | | | |
| ОУД.04 | Обществознание | | 2 | | 72 | | 68 | 46 | 22 | | | 2 | 2 | 34 | 34 | | | | |
| ОУД.05 | География | | 2 | | 72 | | 68 | 46 | 22 | | | 2 | 2 | 34 | 34 | | | | |
| ОУД.06 | Иностранный язык | 2 | | | 144 | | 135 | 4 | 131 | | | 3 | 6 | 68 | 67 | | | | |
| ОУД.07 | Математика | 2 | | | 196 | | 187 | 67 | 120 | 120 | | 3 | 6 | 70 | 117 | | | | |
| ОУД.08 | Информатика | | 2 | | 144 | | 140 | 116 | 24 | 24 | | 2 | 2 | 68 | 72 | | | | |
| ОУД.09 | Физическая культура | | 2 | 1 | 72 | | 70 | 4 | 66 | | | | 2 | 34 | 36 | | | | |
| ОУД.10 | Основы безопасности и защиты Родины | | 2 | | 68 | | 64 | 38 | 26 | 26 | | 2 | 2 | 34 | 30 | | | | |
| ОУД.11 | Физика | | 2 | | 108 | | 104 | 88 | 16 | 16 | | 2 | 2 | 34 | 70 | | | | |
| ОУД.12 | Химия | 2 | | | 144 | | 135 | 69 | 66 | 66 | | 3 | 6 | 68 | 67 | | | | |
| ОУД.13 | Биология | | 2 | | 72 | | 68 | 48 | 20 | 20 | | 2 | 2 | 34 | 34 | | | | |
| ОУД.14 | Индивидуальный проект | | 2 | | 32 | | 30 | 16 | 14 | | | | 2 | 14 | 16 | | | | |
| ОП.00 | ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ | 9 | 9 | 5 | 623 | 0 | 569 | 233 | 336 | 216 | 0 | 24 | 30 | 0 | 0 | 140 | 55 | 186 | 188 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | 3 | | | 46 | | 36 | 16 | 20 | 20 | | 4 | 6 | | | 36 | | | |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | 3 | | | 46 | | 36 | 16 | 20 | 20 | | 4 | 6 | | | 36 | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | 5 | | | 58 | | 48 | 24 | 24 | 24 | | 4 | 6 | | | | | 48 | |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности//Социальная адаптация и основы социально - правовых знаний | 5 | | | 60 | | 48 | 40 | 8 | 8 | | 6 | 6 | | | | | 48 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|----------|-----------|----------|-------------|----------|-------------|------------|------------|-------------|------------|-----------|-----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | 6 | | | 78 | | 66 | 52 | 14 | 14 | | 6 | 6 | | | | | 66 | |
| ОП.06 | Охрана труда | | 3 | | 36 | | 36 | 24 | 12 | 12 | | | | | | 36 | | | |
| ОП.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | 6 | | 107 | | 107 | 3 | 104 | 50 | | | | | | 16 | 23 | 26 | 42 |
| ОП.08 | Безопасность жизнедеятельности | | 6 | | 70 | | 70 | 52 | 18 | 18 | | | | | | | | 32 | 38 |
| ОП.09 | Физическая культура/ Адаптационная физическая культура | | 6 | 3,4,5 | 122 | | 122 | 6 | 116 | 50 | | | | | | 16 | 32 | 32 | 42 |
| П.00 | ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ | 5 | 17 | 0 | 2293 | 0 | 2203 | 529 | 322 | 1386 | 144 | 30 | 60 | 0 | 0 | 436 | 773 | 390 | 604 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 5 | 17 | 0 | 2293 | 0 | 2203 | 529 | 322 | 1386 | 144 | 30 | 60 | 0 | 0 | 436 | 773 | 390 | 604 |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 1 | 3 | 0 | 306 | 0 | 288 | 78 | 66 | 32 | 144 | 6 | 12 | 0 | 0 | 288 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | 3 | | 32 | | 32 | 14 | 18 | | | | | | | 32 | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 3 | | 112 | | 112 | 64 | 48 | 32 | | | | | | 112 | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | 3 | | 72 | | 72 | | | | 72 | | | | | 72 | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | 3 | | 72 | | 72 | | | | 72 | | | | | 72 | | | |
| | Экзамен по модулю | 3 | | | 18 | | 18 | | | | | 6 | 12 | | | | | | |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 1 | 3 | 0 | 607 | 0 | 589 | 117 | 86 | 452 | 0 | 6 | 12 | 0 | 0 | 148 | 441 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 4 | | 32 | | 32 | 16 | 16 | | | | | | | 32 | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | 4 | | 161 | | 161 | 101 | 70 | 56 | | | | | | 116 | 45 | | |
| УП.02 | Учебная практика | | 4 | | 144 | | 144 | | | 144 | | | | | | | 144 | | |
| ПП.02 | Производственная практика | | 4 | | 252 | | 252 | | | 252 | | | | | | | 252 | | |
| | Экзамен по модулю | 4 | | | 18 | | | | | | | 6 | 12 | | | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 1 | 4 | 0 | 350 | 0 | 332 | 88 | 64 | 216 | 0 | 6 | 12 | 0 | 0 | 0 | 332 | 0 | 0 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | 4 | | 32 | | 32 | 22 | 10 | | | | | | | 32 | | | |

Государственная итоговая аттестация
проводится в форме защиты выпускной
квалификационной работы в виде
демонстрационного экзамена

*^ - комплексный дифференцированный зачет

ВСЕГО

| | | | | | | |
|---|---|---|-----|-----|-----|-----|
| учебной практики | 0 | 0 | 72 | 144 | 72 | 144 |
| производственной практики | 0 | 0 | 144 | 360 | 108 | 216 |
| ГИА, час. | | | | | | |
| кол-во экзаменов | 0 | 4 | 3 | 2 | 2 | 3 |
| кол-во дифф. зачетов(в том числе комплексных) | 0 | 9 | 5 | 4 | 3 | 5 |
| кол-во зачетов | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |