





Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									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 преподавателем						I курс					II курс
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр		
							Всего учебных занятий	в том числе		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	12 нед. т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	10 нед. т/о, 6,5 нед. УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	1,5 нед. УП, 9 нед. ПП	10 нед. т/о, 8 нед. ПП.		
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия								Практические работы	
ОП.14	Карьерное моделирование			4	36		36	16	20									
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>2226</b>	<b>0</b>	<b>2136</b>	<b>436</b>	<b>62</b>	<b>198</b>	<b>1440</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>408</b>	<b>668</b>	<b>500</b>	<b>560</b>	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	266	0	248	54	18	32	144	12	6	248	0	0	0	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		1*		32		32	14	18					32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		1*		72		72	40		32				72				
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72				72			72				
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		1**		72		72				72			72				
	<i>Экзамен по модулю</i>	1			18							12	6					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	574	0	556	88	16	56	396	12	6	160	396	0	0	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		32		32	16	16					32				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		128		128	72		56				128				

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									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 преподавателем						I курс					II курс	
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр			
							Всего учебных занятий	в том числе		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	12 нед. т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	10 нед. т/о, 6,5 нед. УП, ПП, 0,5 нед. ПА	1,5 нед. УП, 9 нед. ПП	10 нед. т/о, 8 нед. ПП.			
								Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия				Практические работы	нед.	нед.	нед.	нед.		
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2**		144		144				144					144			
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2**		252		252				252					252			
	<i>Экзамен по модулю</i>	2			18						12	6							
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>362</b>	<b>0</b>	<b>344</b>	<b>82</b>	<b>10</b>	<b>36</b>	<b>216</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>344</b>		
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4***		32		32	22	10										32
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4***		96		96	60		36									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
	<i>Экзамен по модулю</i>	4			18						12	6							

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									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 преподавателем										
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация			I курс		II курс		
							Всего учебных занятий	в том числе		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	нед.	нед.	нед.	нед.											
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>356</b>	<b>0</b>	<b>338</b>	<b>90</b>	<b>8</b>	<b>24</b>	<b>216</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>122</b>	<b>216</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3***		32		32	24	8							32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3***		90		90	66		24						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
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
	<i>Экзамен по модулю</i>	4			18							12	6				
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>668</b>	<b>0</b>	<b>650</b>	<b>122</b>	<b>10</b>	<b>50</b>	<b>468</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>272</b>	<b>378</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		32		32	22	10						32		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		150		150	100		50					150		
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		144		144				144				90	54	

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий									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 преподавателем						I курс					II курс
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			Промежуточная аттестация			1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр		
							Всего учебных занятий	в том числе		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация (экзамен)						
Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	нед.	нед.	нед.	нед.												
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		324		324				324						324	
	<i>Экзамен по модулю</i>	3			18						12	6						
	<b>Всего</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	<b>2916</b>	<b>0</b>	<b>2808</b>	<b>810</b>	<b>360</b>	<b>198</b>	<b>1440</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	
	<b>Промежуточная аттестация</b>						<b>108</b>											
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>						<b>36</b>											
	<b>Итого</b>						<b>2952</b>											
<b>Государственная итоговая аттестация:</b> в виде демонстрационного экзамена *^ комплексный дифференцированный зачет		<b>ВСЕГО</b>		дисциплин и МДК								час.	<b>1368</b>	<b>432</b>	<b>360</b>	<b>216</b>	<b>360</b>	
				учебной практики								час.	<b>504</b>	<b>72</b>	<b>234</b>	<b>54</b>	<b>144</b>	
				производственной практики								час.	<b>936</b>	<b>72</b>	<b>252</b>	<b>324</b>	<b>288</b>	
				промежуточная аттестация								час.	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	
												нед.	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>	
				ГИА, нед. (час.)									<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	
				кол-во экзаменов									<b>6</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
кол-во дифф. зачетов ( в т.ч. комплексный)									<b>17</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>6</b>					
кол-во зачетов									<b>4</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>					