

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 работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
							Всего учебных занятий	в том числе			Консультации	Промежуточная аттестация							
Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр	2 семестр		3 семестр	4 семестр	5 семестр			6 семестр						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	4			82		64	44	20			12	6			30	34		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		4		70		70	46	24							36	34		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6		36		36	20	16										36
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6		32		32	20	12									14	18
ОП.06	Охрана труда		4		36		36	24	12							18	18		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		4		40		40	4	36							18	22		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		6		70		70	48	22										70
ОП.09	Физическая культура		5	3,4	72		72	2	70							18	28	26	
	Вариативная часть	0	2	2	196	0	196	118	78	0	0	0	0	0	0	34	0	54	108
ОП.10	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		6^^		45		45	33	12									16	29
ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6^^		36		36	20	16									22	14
ОП.13	Профессиональная этика и психология			4	34		34	24	10							34			
ОП.14	Основы финансовой грамотности		6		45		45	25	20										45
ОП.15	Карьерное моделирование			6	36		36	16	20									16	20
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2226	0	2136	436	62	198	1440	60	30	0	0	408	668	500	560
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	0	0	248	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		3*		32		32	14	18							32			

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 работа	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс				
		Экзаменов	Дифференцированных зачетов	Зачетов			Нагрузка по дисциплинам и МДК			По практикам производственной и учебной	Промежуточная аттестация		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр			
							Всего учебных занятий	в том числе			Консультации	Промежуточная аттестация									
	Теоретического обучения	Лабораторные и практические занятия	Практические работы																		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3*		72		72	40		32							72				
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3**		72		72				72						72				
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3**		72		72				72						72				
	<i>Экзамен по модулю</i>	3			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	0	0	160	396	0	0		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3^		32		32	16	16								32				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3^		128		128	72		56							128				

