

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														
ОП.14	Карьерное моделирование			4^^	36		36	16	20									36
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности			4	34		34	20	14									34
ОП.16	Организация обслуживания		3		34		34	20	14								34	
ОП.17	Основы цифровых компетенций		3**		50		50	30	20								50	
ПМ.00	Профессиональные модули	5	10	0	2090	0	2000	408	62	198	1332	60	30	408	666	366	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	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				

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	12,5 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	6 нед. т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед. т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		1***		128		128	72		56				128				
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						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	2	0	362	0	344	82	10	36	216	12	6	0	0	0	344	
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

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	12,5 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	6 нед. т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед. т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА												
ПП.03	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4^		144		144				144							
	<i>Экзамен по модулю</i>	4			18						12	6						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1	2	0	330	0	312	64	8	24	216	12	6	0	0	96	216	
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***		64		64	40		24						64		
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					
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1	2	0	558	0	540	120	10	50	360	12	6	0	270	270	0	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		32		32	22	10						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 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	12,5 нед.-т/о, 2 нед. УП, 2 нед. ПП, 1 нед. ПА	9,5 т/о, 6,5 УП, 7 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	6 нед. т/о, 1,5 нед. УП, 9 нед. ПП, 0,5 нед. ПА	10 нед. т/о, 4 нед. УП, 8 нед. ПП, 1 нед. ПА, 1 нед. ИА												
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		2^		148		148	98		50					148			
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		144		144				144			90	54			
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		3*		216		216				216				216			
	<i>Экзамен по модулю</i>	3			18						12	6						
	Всего	6	19	3	2916	0	2808	873	405	198	1332	72	36	576	824	594	792	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				36													
	Итого				2952													
Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена *^ - комплексный дифференцированный зачет		ВСЕГО		дисциплин и МДК								час.	1476	432	360	324	360	
				учебной практики								час.	504	72	234	54	144	
				производственной практики								час.	828	72	252	216	288	
				промежуточная аттестация								час.	108	36	18	18	36	
				ГИА, нед. (час.)									1	0	0	0	36	
				кол-во экзаменов									6	2	1	1	2	
				кол-во дифф. зачетов (в т.ч. комплексный)									19	3	7	5	4	
кол-во зачетов									3	0	1	0	2					