Индекс	Наименование циклов, разделов,□ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диф.зач. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Текущий контроль (в баллах)	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объём ОП	Самост.(с.р.+п.п.)	С преподавателем: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	в т.ч. в форме практической подготовки	Промежут. аттестация	Индивид. проект (в часах)	ЦК	Распределение по курсам и семестрам: Курс 1								Курс 2								Курс 3								Курс 4								Объём ОП: Обяз. часть	Вар. часть
																			Семестр 1 (17 нед)								Семестр 2 (18 (5) нед)								Семестр 3 (14 (2) нед)								Семестр 4 (17 (6) нед)										
																			Объём ОП	Самост.	Аудиторная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Объём ОП	Самост.	Аудиторная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Объём ОП	Самост.	Аудиторная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Объём ОП	Самост.	Аудиторная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	15	17	18	19	20	25	26	27	28	30	31	32	33	34	39	40	41	42	44	45	46	47	48	53	54	55	56	58	59	60	61	62	67	68	69	70	72	73	74	75	76	81	82		
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		36		36						36		35							36		35							36		35.12									
3	ОД	4	5	12				20	1899	10	1845	1167	650	28		44	10	432		432	298	132	2				462		472	302	158	12			10	369		370	238	126	6		18	394		376	242	126	8		18	182		174	87	87			8	21		21		21			
5	ОУД	2	5	9				16	1340		1325	773	550			17		330		330	228	102					298		298	188	110					224		224	120	104				265		276	150	126			9	182		174	87	87			8	21		21		21			
6	ОУД.01	4		7				1-3	169		160	104	6			9		68		68	66	2					36		36	34	2					28		28	26	2				37		28	28				9																
7	ОУД.02			4				1-3	170		170	156	14					48		48	46	2					54		54	50	4					38		38	34	4				30		30	26	4																	
8	ОУД.03			45				1-3	171		171		171					34		34		34					44		44		44					34		34		34				34		34		34				25		25		25											
9	ОУД.04	5		4				1-3	343		335	165	170			8		68		68	38	30					44		44	22	22					68		68	34	34				92		92	38	54				71		63	33	30			8										
10	ОУД.05			45				1-3	171		171	169	2					44		44	44						44		44	44						28		28	26	2				29		29	29					26		26	26													
11	ОУД.06		1-5	6					171		171		171					34		34		34					38		38		38					28		28		28				28		28		28				22		22		22				21		21		21				
12	ОУД.07			4					35		35	29	6																														35		35	29	6																	
13	ОУД.08			2				1	72		72	72						34		34	34						38		38	38																																			
14	ОУД.09	Родная литература							38		38	28	10																							38		38	28	10																										
15	*																																																														
17	ОУД	Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	2		2			4	509		482	364	90	28		27		102		102	70	30	2				134		134	84	38	12				164		146	118	22	6		18	109		100	92		8		9															
18	ОУД.10	Информатика (профильная)			2			1	114		114	58	56					58		58	38	20					56		56	20	36																																			
19	ОУД.11	Физика	3					2	146		128	110	18			18											34		34	34						112		94	76	18			18																							
20	ОУД.12	Химия (профильная)	4		2			13	249		240	196	16	28		9		44		44	32	10	2				44		44	30	2	12				52		52	42	4	6			109		100	92		8		9															
21	*																																																													
23	ОУД	Дополнительные дисциплины			1				50	10	40	30	10				10										50		40	30	10				10																														
24	ОУД.13	Технология профессиональной деятельности и основы предпринимательства			2				50	10	40	30	10				10										50		40	30	10				10																														
25	*																																																													
23																																																														58.58%	41.42%
28	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	7	18	2		2	3033	93	2108	1372	416	312	510	192		180		180	134	46					382	8	158	112	24	22		36		224	14	120	46	50	24		18	470	15	221	131	36	54		18	430	19	147	95	16	36		12	843	12	399	295	44	60		36	612	9	315	193	74	48		36	792	16	560	366	126	68		36	2304	1629
30	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	3	2	8			1	946	15	877	495	352	30	164	54		180		180	134	46					88	4	66	50	16			18		92	6	68	28	40			18	130	5	125	67	28	30											65		65	31	34				149		131	61	70			18	242		242	124	118				322	624
31	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2						88	4	66	50	16		8	18											88	4	66	50	16			18																															38	50
32	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1				68		68	52	16		8			68		68	52	16																																											34	34
33	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1				76		76	56	20		10			76		76	56	20																																											34	42
34	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8				126		126	86	40		8																																															126		126	86	40				36	90
35	ОП.05	Основы калькуляции и учета	7					6	156		138	76	62		40	18																																																30	126
36	ОП.06	Охрана труда			1				36		36	26	10		10			36		36	26	10																																												36	
37	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7	8				118		118	54	64		20																																																		38	80
38	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4				36		36	18	18																																36		36	18	18																	36	
39	ОП.09	Физическая культура		7	8				56		56		56																																																			40	16
40	ОП.10	Организация обслуживания			4				94	5	89	49	10	30	40																														94	5	89	49	10	30																94	
41	ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3						92	6	68	28	40		20	18																				92	6	68	28	40			18																									92
42	*																																																														
44	ПЦ	Профессиональный цикл	11	5	10	2		1	2987	78	1223	877	64	282	346	138											294	4	92	62	8	22		18		132	8	52	18	10	24			340	10	96	64	8	24		18	430	19	147	95	16	36		12	778	12	334	264	10	60		36	463	9	184	132	4	48		18	550	16	318	242	8	68		36	1982	1005
46	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1	1	3				294	4	92	62	8	22	30	18											294	4	92	62	8	22		18																															218	76
48	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабикатов			2				32		32	24	8		8												32		32	24	8																																				26	6
49	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2				64	4	60	38		22	22												64	4	60	38		22																																		34	30
50	МДК*																																																															
52	УП.01.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2		РП		час	72		72	нед		2			час			нед						час		72	нед	2					час			нед						час		нед						час			нед						час			нед						72	
53	УП*																																																															
55	ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2		РП		час	108		108	нед		3			час			нед						час		108	нед	3					час			нед						час		нед						час			нед						час			нед						68	40
56	ПП*																																																															
58	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2						18							18											18							18																																	18	
59		Всего часов по МДК							96		92																																																								
61	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	1	2				668	27	215	119	24	72	96	30																				132	8	52	18	10	24			340	10	96	64	8	24		18	196	9	67	37	6	24		12											338	330
63	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4						41	4	28	20	8		8	9																				14	2	12	8	4				27	2	16	12	4			9															35	6
64	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4		5				219	23	187	99	16	72	88	9																				46	6	40	10	6	24			97	8	80	52	4	24		9	76	9	67	37	6	24													39	180
65	МДК*																																																															
67	УП.02.01	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5		РП		час	180		180	нед		5			час			нед						час			нед						час		72	нед	2				час		72	нед	2				час		36	нед	1				час			нед						108	72
68	УП*																																																															
70	ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4		РП		час	216		216	нед		6			час			нед						час			нед						час			нед						час		144	нед	4				час		72	нед	2				час			нед						144	72
71	ПП*																																																															
73	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	5						12							12																																																	12	
74		Всего часов по МДК							240		215																																																								
76	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1	1	2			1	445	17	230	180	14	36	50	18																																					234	10	80	58	10	12			211	7	150	122	4	24		18											273	172
78	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок						5	36	4	32	28	4		4																																						36	4	32	28	4																34	2

| | | |