Наименование циклов, разделов,	Формы промежуточной	аттестации	Учебна	я нагрузка обучаю Обязательн в том ч	ная			естр 1	Кур	oc 1	Семес 22 (2)				Семест		Курс	c 2	Семестр	4	еление по курса	м и семестрам	Семестр 5 10 1/6 (6) нед	К	урс 3	Семестр 17 (6) на				Семестр 7 12 1/2 (4) нед		Курс 4		Семестр 8 (11) нед		Максимальная учебная нагрузка
Индекс дисциплин, профессиональных модулей, МДК практик	Зачеты Зачеты Ноффер заче	х Контрольные рабо Другие Ф	Самост.(Ср.+и	Лекции, уроки Пр. занятия Лаб. занятия	жэм Т.	(вкодилт в С.р. (Самост. Самост. 28 2 92	Консульт. Обязательная Лекции, уроки	Пр. занятия в занятия Семинар. 3 занятия Семинар. 1 до 1 д	Про меж ут.	Makcum.	Обязательная Лекции, уроки	В ТОМ ЧИСЛЕ 3 ЗАНЯТИЯ ЗАНЯТИЯ 3 ЗАНЯТИЯ В СЕМИНАВ.	Про меж ут. атте стац ия	Makcum. Camoct. Kohrvibit.	Обязательная Лекции, уроки	Лаб. 3анятия Семинар. 3анятия Курс.	Про меж ут. атте ия индивидт. ия индивидт.	Максим. Самост. Консульт.	Обязательная Лекции, уроки Пр. занятия Ф	Лаб. 3анятия Семинар. 3анятия Курс. проектир.	Про турования профессии. Индивиди видент профессии. В профессии. В профессии. В профессии. В профессии. В профессии профессии. В профессии профес	В Самост. 39 Консульт.	Лекции, уроки Пр. занятия в Лаб.	Про (Сыминар.) Меж Ут	Makcum. Camoct. Kohcynbt.	Обязательная Лекции, уроки Пр. занятия ш	Лаб. м занятия Семинар. в занятия Курс. проектир.	Про меж тут. дате и просекти и присти и п	Самост.	ООЯЗАТЕЛЬНАЯ Лекции, уроки Пр. занятия	аанятия Семинар. Занятия Курс. Турс. Торсектир.	. на	Консульт. Обязательная Лекции.	уроки Пр. занятия в Лаб. занятия Семинар. В Занятия	Про меж ут. и.	ДК Обяз. Вар. часть часть
2 Итого час/нед (с учетом консультаций в пери 3 ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 5 НО Начальное общее образование 6 *		140-	4 40 18 132	8 957 330 41	1 18 4	36 40 475	35.12 470 343	106 21	5	36 594 12	32.86 2 535 388 1		12 35	36 335 6	36	3 4	6	36	33.74		36	31.	67		36	34.12	2 103 104 107	36		3.6		36	32.83	27 130 131 132		330 337
8 ОО Основное общее образование 7 * 11 СО Среднее общее образование 13 БД Обязательные учебные дисциплины 14 БД.1 Русский язык	3 2 12 2 6 2	140	4 40 18 132	8 957 330 41 8 571 247	1 18 4	40 475 277 41	470 343 277 188	106 21 89	5	594 1: 323 6	2 535 388 1 5 311 218 0	31 16	12 35	335 6 242 6	323 226 9	3 4 5	6 6																			
15 БД.2 Литература 16 БД.3 Иностранный язык 17 БД.4 Математика 18 БД.5 История 19 БД.6 Физическая культура	3 3 3 3 12 3	117 127 166 121	12 5 6 15 1 12	7 90 27 7 109 18 4 127 27 1 106 15 7 9 108	6	50 44 34 38 38	50 34 44 40 34 30 38 35 34 2	16 4 4 3 3 3 3 2 4 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6		35 44 84 37 42	35 29 44 39 84 67 37 30 42 2	6 5 5 7 7 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10		32 39 48 6 46 41	32 27 5 39 30 5 36 30 6 46 41 5 41 5 3	6	6																			
20 БД.7 ОБЖ 21 БД.8 Астрономия 22 * 74 ПД Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1 3	70 36	7 6 36	5 269 55 41	1 6	159	159 121	17 21		194 6	34 26 6 182 132	34 16	6	36	36 32 4	4																				
25 ПД.1 Информатика 26 ПД.2 Химия 27 ПД.3 Биология 28 ПД.4 Физика 29 *	2 2 3 3	100 108 72 97		0 59 41 0 67 4 25 2 63 9 7 80 10 7		34 51 35 39	34 21 51 30 35 35 39 35	13 21 4		66 57 6 37 34	66 38 3 6 45 37 37 28 34 29	28 4 4 4 9 9 2 2 3 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	6	24	24 16 4	4																				
31 ПОО Дополнительные учебные дисциплины по выбору 32 ПОО.1 Основы проектной деятельности 33 ПОО.2 Обществознание 34 ПОО.03 Родная литература 35 *	3 2 3 3 3 3	74	74	5 117 28 34 4 5 66 8 7 17 20 5 6 6 6 8 6 6 6 7 17 20 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	4	40 39 40 39	34 34 34		5	77 35 42	42 38		35	32 37	32 28 4 37 17 2																					
37 38 ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА 40 ОГСЭ Общий гуманитарный и социально- экономический цикл 41 ОГСЭ.1 Основы философии	3 6 6			23 1308 1147 28 22 109 333 4 27 7	3 40 108	137 10	127 86	41		282 22	188 101 8	37		277 12	121 77 4	4		128 8	568 270 290 120 32 88	0 8 0	12 612 83	8 7	22 171 113 14 5 13 62	24 30	876 50 175 10 36 2	580 296 278 165 64 101 34 27 7	8 6	30 612	2 36 42	20 198 222 32 82	12	2 648 3	197 1	09 72	16 24	70% 30% 3024 129 432 36
42 ОГСЭ.2 История 43 ОГСЭ.3 Иностранный язык в профессиональной деятельности 44 ОГСЭ.4 Физическая культура 45 ОГСЭ.5 Психология общения 46 ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности	4 7 7 4-6 7 6 6 6 6	164	16 14	2 28 4 8 148 4 4 160 3 18 10 5 32 4														36 4 52 4 40	32 28 4 48 48 40 4 36		36 32 15	6 31 3. 2 1.	0 30 2 32 3 13		38 6 48 17 2 36	32 32 48 48 15 5 10 36 32 4		38	3	38 38 44						36 164 164 32 36
47 49 EH Математический и общий естественнонаучны цикл 50 EH.1 Химия 51 EH.2 Экологические основы природопользования	1 1 6 7		1 10 12 4 32	0 92 56 12 8 70 46 12 2 22 10	2 6													42 42	42 22 20 42 22 20		26	4 2.	2 12 4 6 2 12 4 6		76 6 76 6 P	64 36 22 64 36 22	6 6	6 36	3	32 22 10						180 144 36
54 ОП Общепрофессиональные дисциплины 55 ОП.1 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена 56 ОП.2 Организация хранения и контроль запасов и сырья	2 2	736 64 96	6 62 66 6 58 8 88	8 360 292 16 3 38 20 3 58 30	6 6	61 4 34 27 4	57 48 34 28 23 20	6 3		99 10 30 6 69 4	89 48 4 24 10 65 38 2	11 14 27		17	17 9 8			198 12	186 112 66	8			03 60 35 8	6	90 6	84 30 54		114	4 10 10	04 30 74		32 4	28 2	23 5		612 124 64 96
57 ОП.3 Техническое оснащение организаций питания 58 ОП.4 Организация обслуживания 59 ОП.5 Основы экономики, менеджмента и маркетин 60 ОП.6 Правовые основы профессиональной деятельности 61 ОП.7 Информационные технологии в	5 4 4 a 5 8	64 96 32	6 58 4 86 4 28	35 25 3 19 39 5 61 25 6 23 5	6									17	17 9 8	3		47 6	40 25 15 41 10 31 49 39 10			4 2		6	50 (44 10 24				10 10 22		32 4	28 2	23 5		64 64 96 32
оп.7 профессиональной деятельности ОП.8 Охрана труда ОП.9 Безопасность жизнедеятельности ОП.10 Контроль качества кулинарной продукции ОП.11 Блюда инновационной кухни	7 7 5 6	32 68 60	4 28 6 62 6 54	3 18 10 2 20 42 3 38 16 0 30 30	6													32 4 30 2	28 18 10	8	30 24	4 20	6 18 8		40	40 20 20		68	8 6 6	2 20 42						32 68 60 64
68 ПМ Профессиональные модули Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	9 18 1	1 2936	6 147 125 2 12 10	4 68 36	40 96	76 6	70 38	32		183 12	99 53 4	46		152 12	104 68 3	6		120	220 104 116		12 378	3 16 12	22 86 12	24 24	535 28	267 166 101		24 380	0 22 20	02 146 56	12	2 616 2	7 169 8	36 67	16 24	1800 113 214 58
72 МДК.1.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 73 МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 74 МДК*	3 3	82	6 28	3 18 10 5 50 26										34 6 82 6	28 18 1 76 50 2	6																				34 36 46
76 УП.1.01 Учебная практика 77 УП* 79 ПП.1.01 Производственная практика (по профилю специальности) 80 ПП*	4 P	РП час 72 РП час 72	72	! нед !! ! нед !!	2	час	нед			час	нед			час	36 нед 1			час	72 нед 2				нед		час	нед		час	c	нед		час		ед		72
82 ПМ.1.ЭК Экзамен по модулю 83 Всего часов по МДК Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	3 1	116	10 10 10 10 11 11 11 11 11 11 11 11 11 1	0 140 116	24 24													388 24	220 104 116	5	236	5 8 6	0 36	24 24												430 194
87 МДК.2.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента процессы приготовления, подготовки к	5			12 22															34 12 22																	42
88 МДК.2.2 реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 89 МДК* 91 УП.2.01 Учебная практика 92 УП*	5 P	РП час 144	14		4	час				час				час				час 16					0 36	24 6	час	нед		час		нед		час		ед		100 176
94 ПП.2.01 Производственная практика (по профилю специальности) 95 ПП* 97 ПМ.2.ЭК Экзамен по модулю 98 Всего часов по МДК Организация и ведение процессов	5 P	9T		0	18	час	нед			час	нед			час	нед			час	нед		18	14	14 нед 4	18	час	нед		час		нед		час	Н	ед		144
# ПМ.3 приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления,	1 3	296		4 86 38	12																142	2 8 6.	2 50 12		154 8	62 36 26		12								216 80
# МДК.3.1 подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента # МДК.3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента # МДК*	6 6	104	8 28	70 26																	36	8 2	8 16 12 4 34		70 8	62 36 26										36 68
# УП.3.01 Учебная практика # УП.3.01 Производственная практика (по профилю специальности) # ПП*	6 P	PП час 72	72	е нед е нед	2	час	нед		•	час	нед			час	нед			час	нед		-	7.	2 нед 2 нед нед		час	72 нед 2		час		нед		час		ед		72
# ПМ.3.ЭК Экзамен по модулю Всего часов по МДК Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом	1 3	140		4 88 46	12																				304 14	134 88 46		12								216 88
# Потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Фрганизация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к	6			20 10																					36 6	30 20 10										36
# МДК.4.2 реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента # УП.4.01 Учебная практика # УП*	6 P		72		2	час				час				час				час					нед			104 68 36 72 нед 2		час	c	нед		час		ед		72
# ПП.4.01 Производственная практика (по профилю специальности)	6 P	РП час 72	72	Нед	2	час	нед			час	нед			час	нед			час	нед		час		нед		час	72 нед 2		час		нед		час	н	ед		72

# ПП*	12			12	
# ПМ.4.ЭК Экзамен по модулю 6 12 12 # 134 134	12			12 12	
# Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18			112 8	104 82 22 277 10 69 44 25 18 268 121
# МДК.5.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				36 6	30 24 6 36
# МДК.5.2 реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента # МДК*				76 2	74 58 16 79 10 69 44 25 52 103
# УП.5.01 Учебная практика РП час 72 72 нед	2 час нед час нед	час нед час	нед час нед	час нед час	нед час 72 нед 2 72
# УП* ПП.5.01 Производственная практика (по профилю специальности) 8	3 час нед нед нед	час нед час	нед час нед	час нед час	нед час 108 нед 3 108
# ПМ.5.ЭК Экзамен по модулю 8 18 18 173 173	18				18 18 18
# ПМ.6 Организация и контроль текущей 1 2 233 21 134 76 42 237 21 237 21 237 24 27 24 27 25 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27 27	16 6			38 4	34 34 195 17 100 42 42 16 6 132 101
# МДК.6.1 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала 8 155 21 134 76 42 МДК*	16			38 4	34 34 117 17 100 42 42 16 96 59
# УП.6.01 Учебная практика РП час Нед # УП*	час нед час нед	час нед час	нед час нед	час нед час	
# ПП.6.01 Производственная практика (по профилю специальности) 8 РП час 72 Нед 72 нед	2 час нед нед нед	час нед час	нед нед нед	час нед час	HEД Час 72 HEД 2 36 36 36 36 36 36 36 36
# ПМ.6.ЭК Экзамен по модулю 8 6 # Bcero часов по МДК 155 134	6				6 6
# ПМ.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 1 3 1 674 34 304 163 141	12 76 6 70 38 32 183 12 99 53 46	108		77 6 71 42 29 230 10	64 30 34 12 180 494
# МДК.7.1 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции 2 187 18 169 91 78 # МДК.7.2 Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий 7 151 16 135 72 63	76 6 70 38 32 111 12 99 53 46			77 6 71 42 29 74 10	64 30 34 151
# MДK*					
# УП.7.01 Учебная практика повар РП час 144 144 нед УП.7.02 учебная практика пекарь РП час 72 72 нед УП*	4 час нед час 72 нед 2 2 час нед час час нед			час нед час час нед час	72 Heд 2 час нед нед 72 т
# ПП.7.01 Производственная практика повар 7 РП час 36 36 нед ПП.7.02 Производственная практика пекарь 7 РП час 72 72 нед ПП.7.02 Производственная практика пекарь 7 РП час 72 72 нед ПП*	1 час нед час нед 2 час нед час нед	час 36 нед 1 час час нед час	нед час нед нед час нед	час нед час час нед час	Нед час нед 36 72 нед нед 72
# ПМ.07.ЭК Демонстрационный экзамен 7 12 12 138 1304 14 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	12			12	12 12
# ПМ* Учебная и производственная (по профилю специальности) практики 4	36 час нед час 72 нед	2 час 144 нед 4 час	7 425 408	6 час 216 нед 6 час	144 нед 4 час 252 нед 7
# # Учебная практика час 648 648 нед	36 час нед час 72 нед 18 час нед час 72 нед	2 час 108 нед 3 час	252 нед 7 час 216 нед 180 нед 5 час 72 нед	2 час 72 нед 2 час	72 нед 2 час 72 нед 2
# Концентрированная час 648 648 нед # Рассредоточенная час нед	18 час нед час 72 нед час нед час нед	2 час 108 нед 3 час час нед час час	180 нед 5 час 72 нед нед час час нед	2 час 72 нед 2 час час нед час час	72 нед 2 час 72 нед 2 нед час час нед нед
# Производственная (по профилю специальности) практика час 648 нед	18 час нед час нед	час 36 нед 1 час	72 нед 2 час 144 нед	4 час 144 нед 4 час	72 нед 2 час 180 нед 5
# Концентрированная час 648 648 нед # Рассредоточенная час нед	18 час нед час нед час нед час нед	час 36 нед 1 час час нед час	72 нед 2 час 144 нед	4 час 144 нед 4 час	72 нед 2 час 180 нед 5 нед час нед нед
# ПДП ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) РП Час 144 Нед	4 час нед час нед	час нед час	нед час нед	час нед час	нед час 144 нед 4 144
# Государственная итоговая аттестация час 216 216 нед Подготовка выпускной квалификационной работы 4 час 144 нед	6 час нед час нед час нед нед нед нед	час нед час час нед час	нед час нед нед час нед	час нед час час нед час	нед час 216 нед 6 нед час 144 нед 4
" работы 144 144 144 # Защита выпускной квалификационной работы 4ac 72 72 нед	2 час нед час нед час нед нед	час нед час	нед час нед нед	час нед час	нед час 72 нед 2 72
# Защита выпускной квалификационной работы час 72 72 нед Подготовка к государственным экзаменам час нед Проведение государственных экзаменов час нед	2 час нед час нед час нед час нед час нед час нед	час нед час час нед час час нед час	нед час нед нед час нед нед час нед	час нед час час нед час час нед час	Нед час 72 нед 72 нед час нед нед час нед
# KOНСУЛЬТАЦИИ по О 18	12	6			
# КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	40 126 40 612 10 597 429 147 21 5 876 22 12 723 489 218 1	16	4 568 270 290 8 12 612 44 322 171 113 14	24 30 876 50 580 296 278 6 30 612 36	420 198 222 12 864 31 197 109 72 16 24 4605 1335
# Экзамены (без учета физ. культуры)	2	1	1 3	3	1 2
# Зачеты (без учета физ. культуры) # Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) *** *** *** *** *** *** ** **	7	7	3 2	8	5 5
# Курсовые проекты (без учета физ. культуры) # Курсовые работы (без учета физ. культуры) ** ** ** ** ** ** ** ** **					
# Контрольные работы (без учета физ. культуры)					