Индекс	Наименование циклов, разделов,□ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(б.д.+ч.к.)	Консультации	Обязательная: Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогруп. занятия	Пром. аттестация	Индивид. проект (входит в с.с.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	21	23	24
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)							35.42			32.33								
3	ОП.00 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5	3	20			1	2772	41	197	2426	1217	1159		38		12	108	41
5	ОДБ. Базовые дисциплины	3	3	12			1	1663	41	114	1444	581	845		6		12	64	41
6	ОДБ.01 Русский язык	3						144		9	129	73	56					6	
7	ОДБ.02 Литература			24				252		22	222	111	111					8	
8	ОДБ.03 Иностранный язык	4		23				180		16	154		154					10	
9	ОДБ.04 Математика	4		23				439		19	410	202	208					10	
10	ОДБ.05 История			24				180		16	160	124	30		6			4	
11	ОДБ.06 Физическая культура		1-3	4				249		11	230		230					8	
12	ОДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности			12				108		9	95	49	46					4	
13	ОДБ.08 Астрономия			1				36		2	32	22	10					2	
14	Индивидуальный проект						2	75	41	10	12						12	12	41
15	*																		
17	ОДП. Профильные дисциплины	1		3				504		44	448	276	172					12	
18	ОДП.01 Информатика			24				216		24	188	90	98					4	
19	ОДП.02 Химия	3						180		9	165	111	54					6	
20	ОДП.03 Биология			2				108		11	95	75	20					2	
21	*																		
23	ДОО Дополнительные ОО	1		5				605		39	534	360	142		32			32	
24	ДОО.01 Основы профессиональной деятельности (интегрированный курс)	6		2-6															
25	Модуль 1. Основы здорового питания							108		6	98	70	28					4	
26	Модуль 2. География в профессиональной деятельности							64		7	55	33	22					2	
27	Модуль 3.Физика и основы работы с электрооборудованием							144		11	127	81	46					6	
28	Модуль 4. Этика и психология профессиональной деятельности							91		3	82	48	18		16			6	
29	Модуль 5. Экологические основы природопользования							54		4	44	38	6					6	
30	Модуль 6. Основы финансовой грамотности							54		4	46	28	14		4			4	
31	Модуль 7. Основы парламентаризма, экономики и права							90		4	82	62	8		12			4	
32	*																		
34	ПП. ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	20		23				2880	166	84	2518	424	326	256				112	
37	ОП.Ц. Общепрофессиональный цикл	4		9				532	62	34	396	154	242					40	
38	ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2						40	4	2	28	16	12					6	
39	ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров			4				36	6	2	26	10	16					2	
40	ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	2						48	4	2	36	24	12					6	
41	ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			8				36	6	2	26	18	8					2	
42	ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета			4				36	6	2	26	14	12					2	
43	ОПЦ.06 Охрана труда	4						36	4	2	24	14	10					6	
44	ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	5						40	4	2	30		30					4	
45	ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности			6				36		34	8	26						2	
46	ОПЦ.09 Физическая культура			5				44		2	40		40					2	
47	ОПЦ.10 Организация обслуживания			7				36	6	2	26	8	18					2	
48	ОПЦ.11 Основы предпринимательской деятельности			8				72	10	6	54	26	28					2	
49	ОПЦ.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационно-коммуникационные			6				36	6	8	20	8	12					2	
50	ОП.13 Технология кавинга			7				36	6	2	26	8	18					2	
51	*																		
53	ПЦ. Профессиональный цикл	16		14				2348	104	50	2122	270	84	256				72	
55	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4				258	12	8	226	36	18	28				2	
57	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			4				36	4	2	28	10	18					2	
58	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4				72	8	6	54	26		28				4	
59	МДК*																		
61	УП.01.01 Учебная практика			4	РП			час	72			72	нед	2				час	
62	УП*																		
64	ПП.01.01 Производственная практика			5	РП			час	72			72	нед	2				час	
66	ПП*																		
67	ПМ.01.ЭК Экзамен (квалификационный)	5						6										6	
68	Всего часов по МДК							108			82								
70	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2				574	24	8	530	56	16	62				12	
72	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5						40	6	2	29	13	16					3	
73	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5						132	18	6	105	43		62				3	
74	МДК*																		
76	УП.02.01 Учебная практика			5	РП			час	144			144	нед	4				час	
77	УП*																		
79	ПП.02.01 Производственная практика			6	РП			час	252			252	нед	7				час	
80	ПП*																		
82	ПМ.02.ЭК Экзамен (квалификационный)	6						6										6	
83	Всего часов по МДК							172			134								
85	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2				320	18	6	284	50	10	44				12	
87	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6						39	6	2	28	18	10					3	
88	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6						95	12	4	76	32		44				3	
89	МДК*																		
91	УП.03.01 Учебная практика			6	РП			час	72			72	нед	2				час	
92	УП*																		
94	ПП.03.01 Производственная практика			6	РП			час	108			108	нед	3				час	
95	ПП*																		
97	ПМ.03.ЭК Экзамен (квалификационный)	6						6										6	
98	Всего часов по МДК							134			104								
#	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2				246	18	6	210	30	8	28				12	
#	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7						36	10	2	21	13	8					3	
#	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	7						60	8	4	45	17		28				3	
#	МДК*																		
#	УП.04.01 Учебная практика			7	РП			час	72			72	нед	2				час	
#	УП*																		
#	ПП.04.01 Производственная практика			7	РП			час	72			72	нед	2				час	
#	ПП*																		
#	ПМ.04.ЭК Экзамен (квалификационный)	7						6										6	
#	Всего часов по МДК							96			66								
#	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2				526	12	10	492	62	10	60				12	
#	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7						36	6	4	23	13	10					3	

| Индекс | Распределение по курсам и семестрам: Курс 1, Семестр 1 (17 1/6 нед) | | | | | | | | | | | | | Курс 1, Семестр 2 (22 1/3 нед) | | | | | | | | | | | | Курс 2, Семестр 3 (16 2/3 нед) | | | | | | | | | | | | Курс 2, Семестр 4 (20 1/3 (2) нед) | | | | | | | | | | | | Курс 3, Семестр 5 (10 1/6 (6) нед) | | | | | | | | | | | | Курс 3, Семестр 6 (10 5/6 (12) нед) | | | | | | | | | | | | Курс 4, Семестр 7 (8 1/2 (8) нед) | | | | | | | | | | | | Курс 4, Семестр 8 (7 (14) нед) | | | | | | | | | | | | ЦК | Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть | Вар. часть |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---

| | | |