

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная						Промежут. аттестация	Индивиду. проект (входит в с.р.)
												Всего	в том числе						
													Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23	25	26
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			
3	ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		12				11	1476	32	40	1364	958	356	50			40	32
5	НО Начальное общее образование																		
6	*																		
8	ОО Основное общее образование																		
9	*																		
11	СО Среднее общее образование	3		12				11	1476	32	40	1364	958	356	50			40	32
13	ОУД Общие учебные дисциплины	1		7				7	794	8	22	746	526	220				18	8
14	ОУД.01 Русский язык	2						1	110	8	6	90	82	8				6	8
15	ОУД.02 Литература			2				1	90		2	86	86					2	
16	ОУД.03 Иностранный язык			2				1	130		4	124	90	34				2	
17	ОУД.04 История			2				1	98		4	92	84	8				2	
18	ОУД.05 Физическая культура			2				1	112		4	106	4	102				2	
19	ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности			2				1	76		2	72	52	20				2	
20	ОУД.07 Астрономия			2					40			38	38					2	
21	ОУД.08 Информатика			2				1	138			138	90	48					
22	*																		
24	УУД По выбору из обязательных предметных областей	2		2				2	464	16	18	414	284	95	35			16	16
25	УУД.01 Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	2						1	202	8	8	180	125	55				6	8
26	УУД.02 Химия	2						1	152	8	8	130	74	21	35			6	8
27	УУД.03 Биология			1					74		2	70	51	19				2	
28	УУД.04 Родная литература (русская)			1					36			34	34					2	
29	*																		
31	ДУД Дополнительные учебные дисциплины			3				2	218	8		204	148	41	15			6	8
32	ДУД.01 Обществознание / География			2					64			62	44	18				2	
33	ДУД.02 Основы проектной деятельности			2				2	58			56	44	12				2	
34	ДУД.03 Физика / Экология			2				1	96	8		86	60	11	15			2	8
35	*																		
38	ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16		34	1	1		16	4248	12	76	2654	1168	904	542			40	210
40	ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			5				10	432			422	68	354				10	
41	ОГСЭ.01 Основы философии			5					36			34	34					2	
42	ОГСЭ.02 История			3					36			34	34					2	
43	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности			8				3-7	164			162		162				2	
44	ОГСЭ.04 Физическая культура			8				3-7	164			162		162				2	
45	ОГСЭ.05 Психология общения			4					32			30		30				2	
46	*																		
48	ЕН Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		2				1	244		8	226	152	38	36			10	
49	ЕН.01 Химия	6						4	144		8	130	94	10	26			6	
50	ЕН.02 Экологические основы природопользования			5					36			34	26	8				2	
51	ЕН.03 Пищевая химия			6					64			62	32	20	10			2	
52	*																		
54	ОПЦ Общепрофессиональный цикл	4		6				4	828		24	768	396	332	40			36	
55	ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3							70		4	60	28	24	8			6	
56	ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	4						3	96		6	84	52	16	16			6	
57	ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания	4							96		6	84	48	36				6	
58	ОПЦ.04 Организация обслуживания	6							98		4	88	50	22	16			6	
59	ОПЦ.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6					96			94	56	38				2	
60	ОПЦ.06 Правовые основы профессиональной деятельности			7					32			30	22	8				2	
61	ОПЦ.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности			7				6	96			94	22	72				2	
62	ОПЦ.08 Охрана труда			4					32			30	18	12				2	
63	ОПЦ.09 Безопасность жизнедеятельности			8				7	68			66	20	46				2	
64	ОПЦ.10 Технология приготовления блюд национальной кухни			6				5	144		4	138	80	58				2	

65	*																		
67	ПЦ	Профессиональный цикл	11		21	1	1	1	1	2744	12	44	1238	552	180	466		40	154
69	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2		3					312		6	136	82	20	34			26
71	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3					32		2	28	20	8				2
72	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3							118		4	108	62	12	34			6
73	МДК*																		
75	УП.01.01	Учебная практика			3			РП		час	72			72	нед			2	
76	УП*																		
78	ПП.01.01	Производственная практика			4			РП		час	72			72	нед			2	
79	ПП*																		
81	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4							18									18
82		Всего часов по МДК								150			136						
84	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		4			1	1	600	8	10	344	126	36	162		20	22
86	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3					34			32	26	6				2
87	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4			4	3	332	8	10	312	100	30	162		20	2
88	МДК*																		
90	УП.02.01	Учебная практика			4			РП		час	72			72	нед			2	
91	УП*																		
93	ПП.02.01	Производственная практика			4			РП		час	144			144	нед			4	
94	ПП*																		
96	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4							18									18
97		Всего часов по МДК								366			344						
99	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2		3					396		6	220	94	30	96			26
#	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5					32			30	20	10				2
#	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5							202		6	190	74	20	96			6
#	МДК*																		
#	УП.03.01	Учебная практика			5			РП		час	36			36	нед			1	
#	УП*																		
#	ПП.03.01	Производственная практика			5			РП		час	108			108	нед			3	
#	ПП*																		
#	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5							18									18
#		Всего часов по МДК								234			220						
#	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1		4					224		4	90	40	8	42			22
#	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7					32			30	22	8				2
#	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7					66		4	60	18		42			2
#	МДК*																		
#	УП.04.01	Учебная практика			7			РП		час	36			36	нед			1	
#	УП*																		
#	ПП.04.01	Производственная практика			7			РП		час	72			72	нед			2	
#	ПП*																		
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7							18									18
#		Всего часов по МДК								98			90						

