

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Объем ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем						Промежуточная аттестация	Индивидуальный 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
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		12			11	1476		40	1394	988	356	50			42	
5	НО	Начальное общее образование																	
6	*																		
8	ОО	Основное общее образование																	
9	*																		
11	СО	Среднее общее образование	3		12			11	1476		40	1394	988	356	50			42	
13	ОУД	Общие учебные дисциплины	1		7			7	794		22	752	532	220				20	
14	ОУД.01	Русский язык	2					1	110		6	98	90	8				6	
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			136	88	48				2	
22	*																		
24	УУД	По выбору из обязательных предметных областей	2		2			2	464		18	430	300	95	35			16	
25	УУД.01	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	2					1	202		8	188	133	55				6	
26	УУД.02	Химия	2					1	152		8	138	82	21	35			6	
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			3			2	218			212	156	41	15			6	
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			94	68	11	15			2	
35	*																		
38	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16		34	1	1	10	4248	12	76	2654	1168	904	542			40	210
40	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			5			4	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			37	164			162		162				2	
44	ОГСЭ.04	Физическая культура			8			37	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	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	Демонстрационный экзамен	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	Демонстрационный экзамен	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	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	Демонстрационный экзамен	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	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	Демонстрационный экзамен	7							18									18
#		Всего часов по МДК								98			90						

