

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	Объем ОП	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	С преподавателем					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
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																		
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11			8	1476				1432	1156	248	28			44
5	НО	Начальное общее образование																	
6	*																		
8	ОО	Основное общее образование																	
9	*																		
11	СО	Среднее общее образование	3		11			8	1476				1432	1156	248	28			44
13	БД	Базовые дисциплины	3		11			8	1476				1432	1156	248	28			44
14	ООД.01	Русский язык	2					1	72				66	50	16				6
15	ООД.02	Литература			2			1	108				106	98	8				2
16	ООД.03	История			2			1	136				130	130					6
17	ООД.04	Обществознание			2			1	108				106	106					2
18	ООД.05	География			2			1	108				106	78	28				2
19	ООД.06	Иностранный язык			2			1	144				142	142					2
20	ООД.07	Математика	2					1	232				226	142	84				6
21	ООД.08	Информатика	2						144				138	138					6
22	ООД.09	Физическая культура			2				72				70	4	66				2
23	ООД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2				68				66	46	20				2
24	ООД.11	Физика			2			1	108				106	90	6	10			2
25	ООД.12	Химия (углубленный)			1				72				70	60	4	6			2
26	ООД.13	Биология (углубленный)			1				72				70	54	4	12			2
27	БД.14	Индивидуальный проект			2				32				30	18	12				2
28	*																		
30	ПД	Профильные дисциплины																	
31	*																		
33	ПОО	Предлагаемые ОО																	
34	*																		
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16		34	1	1	10	4134	8	70	2646	1160	904	542		40	114	
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			5			4	432				422	68	354				10
40	ОГСЭ.01	Основы философии			5				36				34	34					2
41	ОГСЭ.02	История			3				36				34	34					2
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8			37	164				162		162				2
43	ОГСЭ.04	Физическая культура			8			37	164				162		162				2
44	ОГСЭ.05	Психология общения			4				32				30		30				2
45	*																		
47	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		2			1	234		6	218	144	38	36				10
48	ЕН.01	Химия	6					4	134		6	122	86	10	26				6
49	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5				36				34	26	8				2
50	ЕН.03	Пищевая химия			6				64				62	32	20	10			2
51	*																		
53	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	4		6			4	828		24	768	396	332	40				36
54	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3						70		4	60	28	24	8				6
55	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4					3	96		6	84	52	16	16				6
56	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	4						96		6	84	48	36					6
57	ОПЦ.04	Организация обслуживания	6						98		4	88	50	22	16				6
58	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6				96				94	56	38				2
59	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7				32				30	22	8				2
60	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			7			6	96				94	22	72				2
61	ОПЦ.08	Охрана труда			4				32				30	18	12				2
62	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			8			7	68				66	20	46				2
63	ОПЦ.10	Технология приготовления блюд национальной кухни			6			5	144		4	138	80	58					2
64	*																		
66	ПЦ	Профессиональный цикл	11		21	1	1	1	2640	8	40	1238	552	180	466		40	58	

68	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	
70	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3					32		2	28	20	8				2	
71	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3							118		4	108	62	12	34			6	
72	МДК*																			
74	УП.01.01	Учебная практика			3			РП		час	72			72	нед				2	
75	УП*																			
77	ПП.01.01	Производственная практика			4			РП		час	72			72	нед				2	
78	ПП*																			
80	ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен	4							18									18	
81		Всего часов по МДК								150			136							
83	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	574	4	6	344	126	36	162		20	4
85	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3					34				32	26	6				2
86	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4			4		3	324	4	6	312	100	30	162		20	2
87	МДК*																			
89	УП.02.01	Учебная практика			4			РП		час	72			72	нед				2	
90	УП*																			
92	ПП.02.01	Производственная практика			4			РП		час	144			144	нед				4	
93	ПП*																			
95	ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен	4																	
96		Всего часов по МДК								358			344							
98	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	2		3					378		6	220	94	30	96				8
#	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 и горячих десертов, напитков 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																	
#		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					206		4	90	40	8	42				4
#	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																	
#		Всего часов по МДК								98			90							
#	ПМ.05	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	1		3	1				374	4	6	180	84	34	42			20	4

