

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся (час.)	Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)														
		Макс. учебная нагрузка обучающ. (час.)							Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка			I курс			II курс			III курс				
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр			Всего	Лекций	лаб. и практ. занятий включая семинары	курс. работа (проект)	нед.	нед.	нед.	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1Э/1ДЗ/4З						654	234	420	105	315		17	23	1	40	17	22	2	17	13	12
ОГСЭ.01	Основы философии						60	12	48	40	8		0	0	0	0	36						
ОГСЭ.02	История		З				60	12	48	40	8		32	16		0	0	0	0	0	0	0	
ОГСЭ.03	Иностранный язык					ДЗ	210	48	162	12	150		26	34		46	36				20	0	
ОГСЭ.04	Физическая культура	З	З	З	З	ДЗ	324	162	162	13	149		26	34		30	36				20	16	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1Э/1ДЗ/1З						312	104	208	114	94		48	84		48	28			0	0	
ЕН.01	Математика					ДЗ	87	29	58	34	24		0	34		24	0				0	0	
ЕН.02	Экологические основы природопользования		З				48	16	32	30	2		16	16		0	0				0	0	
ЕН.03	Химия					З	177	59	118	50	68		32	34		24	28				0	0	
П.00	Профессиональный учебный цикл	7Эквал./11Э/6ДЗ/4З						4440	1144	3296	1210	1078		480	624		524	656			560	452	

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3Э/6ДЗ/4З					1239	413	826	482	344	380	42	30	0	248	126
		Э	ДЗ	ДЗ	ДЗ	ДЗ											
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э					87	29	58	40	18	58	0	0	0	0	
ОП.02	Физиология питания	ДЗ					48	16	32	20	12	32	0	0	0	0	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		ДЗ				81	27	54	36	18	0	24	30	0	0	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			ДЗ			84	28	56	16	40	0	0	0	0	56	
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ					57	19	38	22	16	38	0	0	0	0	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			3			63	21	42	26	16	0	0	0	0	42	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				3		207	69	138	90	48	0	0	0	0	82	
ОП.08	Охрана труда	3					48	16	32	22	10	32	0	0	0	0	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				3		102	34	68	48	20	0	0	0	0	68	
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания				Э		120	40	80	42	38	62	18	0	0	0	
ОП.11	Организация производства	ДЗ					120	40	80	40	40	80	0	0	0	0	
ОП.12	Организация обслуживания	ДЗ					69	23	46	28	18	46	0	0	0	0	
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	3					48	16	32	16	16	32	0	0	0	0	
ОП.14	Организация и технология обслуживания в барах					ДЗ	105	35	70	36	34	0	0	0	0	70	
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ						3201	731	2470	728	1742	100	582	494	656	312	326
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготoвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						207	45	162	50	112	0	0	162	0	0	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			Э			135	45	90	50	40	0	0	90	0	0	
УП.01	Учебная практика			ДЗ			36	0	36	0	36	0	0	36	0	0	

ПП.01.	Производственная практика (практика по специальности)	ДЗ							36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э квал.							366	90	276	90	186	0	0	136	140	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э							270	90	180	90	90	0	0	100	80	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	ДЗ							60	0	60	0	60	0	0	36	24	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика (практика по специальности)	ДЗ							36	0	36	0	36	0	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.03.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э квал.							624	144	480	144	336	0	0	0	480	0	0	0	0
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э							432	144	288	144	144	0	0	0	288	0	0	0	0
УП.03	Учебная практика	ДЗ							48	0	48	0	48	0	0	0	48	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика (практика по специальности)	ДЗ							144	0	144	0	144	0	0	0	144	0	0	0	0
ПМ.04.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э квал.							435	121	314	120	194	0	0	0	36	0	0	0	0
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э							363	121	242	120	122	0	0	0	36	0	0	0	0
УП.04	Учебная практика								0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика (практика по специальности)								0	0	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0
ПМ.05.	Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов	Э квал.							213	59	154	60	94	0	0	0	0	0	0	0	154

<p>Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов)</p> <p>Государственная (итоговая) аттестация</p> <p>1. Программа базовой подготовки</p> <p>1.1. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа)</p> <p>Выполнение ВКР с 18 мая по 14 июня (всего 4 недели)</p> <p>Защита ВКР с 15 июня по 28 июня (всего 2 недели)</p>		<p>Всего</p>	Дисциплин и МДК	612	432		360	540		540	432
			Учебной практики	0	360		72	0	0		
			Производственной практики/ преддипломной практики	0	0		180	72	72		
			Экзаменов	1	1		3	3	5		
			Диф.зачетов	4	1		2	0	1		
			Зачетов	2	2		0	2	1		