

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | | **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Формы промежуточной аттестации** | | **Объем образовательной программы в академических часах** | | | | | | | | **Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** | | | | | | | | | | | |
| Зачеты | Экзамены | **Всего** | **Самостоятельная учебная работа** | **Работа обучающихся во взаимодйствии с преподавателем** | | | | | | I курс | | | II курс | | | | III курс | | | | |
| Занятия по дисциплинам и МДК | | | | **По практике производственной и учебной практике** | | 1 семестр | | 2 семестр | 3 семестр | | 4 семестр | | 5 семестр | | | 6 семестр | |
| **Всего по УД и МДК** | **В том числне теоретическое обучение** |  |  | 17 нед. | | 24 нед. | 17 нед. | | 24 нед. | | 17 нед. | | | 24 нед. | |
| **В том числе лабораторные и практические занятия** | **Курсовые проекты (работы)** |
| **1** | | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | | **13** | | **14** | **15** | | **16** | | **17** | | | **18** | |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | | 5 | 0 | 462 | 30 | 432 | 110 | 322 | 0 | 0 | | 30 | | 96 | 96 | | 132 | | 78 | | | 0 | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | ДЗ |  | 40 | 4 | 36 | 36 |  |  |  | |  | |  |  | | 36 | |  | | |  | |
| ОГСЭ.02 | История | | ДЗ |  | 40 | 4 | 36 | 36 |  |  |  | |  | | 36 |  | |  | |  | | |  | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | ДЗ |  | 176 | 12 | 164 |  | 164 |  |  | |  | | 30 | 34 | | 66 | | 34 | | |  | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | ДЗ |  | 170 | 6 | 164 | 6 | 158 |  |  | | 30 | | 30 | 30 | | 30 | | 44 | | |  | |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | ДЗ |  | 36 | 4 | 32 | 32 |  |  |  | |  | |  | 32 | |  | |  | | |  | |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | | 1 | 1 | 194 | 14 | 180 | 144 | 36 | 0 | 0 | | 68 | | 76 | 0 | | 36 | | 0 | | | 0 | |
| ЕН.01 | Химия | |  | Э | 154 | 10 | 144 | 108 | 36 |  |  | | 68 | | 76 |  | |  | |  | | |  | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | ДЗ |  | 40 | 4 | 36 | 36 |  |  |  | |  | |  |  | | 36 | |  | | |  | |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональный цикл** | | 8 | 4 | 874 | 102 | 772 | 386 | 370 | 0 | 0 | | 256 | | 0 | 0 | | 132 | | 142 | | | 242 | |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | |  | Э | 72 | 8 | 64 | 32 | 32 |  |  | | 64 | |  |  | |  | |  | | |  | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | | ДЗ |  | 104 | 8 | 96 | 62 | 34 |  |  | | 96 | |  |  | |  | |  | | |  | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | |  | Э | 72 | 8 | 64 | 38 | 26 |  |  | | 64 | |  |  | |  | |  | | |  | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | |  | Э | 72 | 8 | 64 | 30 | 34 |  |  | |  | |  |  | | 64 | |  | | |  | |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | |  | Э | 108 | 12 | 96 | 54 | 42 |  |  | |  | |  |  | |  | | 96 | | |  | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | ДЗ |  | 64 | 16 | 48 | 42 | 6 |  |  | |  | |  |  | |  | |  | | | 48 | |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | ДЗ |  | 104 | 8 | 96 | 24 | 72 |  |  | |  | |  |  | |  | | 46 | | | 50 | |
| ОП.08 | Охрана труда | | ДЗ |  | 36 | 4 | 32 | 22 | 10 |  |  | | 32 | |  |  | |  | |  | | |  | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | ДЗ |  | 68 |  | 68 | 20 | 48 |  |  | |  | |  |  | | 68 | |  | | |  | |
| ОП.10 (ВЧ) | Бухгалтерский учет в общественном питании | | ДЗ |  | 74 | 8 | 66 | 36 | 30 |  |  | |  | |  |  | |  | |  | | | 66 | |
| ОП.11 (ВЧ) | Документационное обеспеченье управления | | ДЗ |  | 52 | 6 | 46 | 26 | 20 |  |  | |  | |  |  | |  | |  | | | 46 | |
| ОП.12 (ВЧ) | Эффектвное поведение на рынке труда | | ДЗ |  | 48 | 16 | 32 | 16 | 16 |  |  | |  | |  |  | |  | |  | | | 32 | |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | | 16 | 6+7\* | 2574 | 92 | 898 | 514 | 384 | 32 | 1584 | | 208 | | 660 | 486 | | 532 | | 356 | | | 240 | |
| ПМ. 01 | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** | | 2 | 1+1\* | 150 | 10 | 68 | 48 | 20 | 0 | 72 | | 0 | | 0 | 140 | | 0 | | 0 | | | 0 | |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | ДЗ |  | 38 | 6 | 32 | 24 | 8 |  |  | |  | |  | 32 | |  | |  | | |  | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | |  | Э | 40 | 4 | 36 | 24 | 12 |  |  | |  | |  | 36 | |  | |  | | |  | |
| УП. 01 | Учебная практика | | ДЗ |  | 72 |  |  |  |  |  | 72 | |  | |  | 72 | |  | |  | | |  | |
| 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** | | 2 | 1+1\* | 356 | 10 | 130 | 76 | 54 | 16 | 216 | | 0 | | 0 | 346 | | 0 | | 0 | | | 0 | |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | ДЗ |  | 48 | 4 | 44 | 32 | 12 |  |  | |  | |  | 44 | |  | |  | | |  | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | |  | Э | 92 | 6 | 86 | 44 | 42 | 16 |  | |  | |  | 86 | |  | |  | | |  | |
| ПП. 02 | Производственная практика | | ДЗ |  | 216 |  |  |  |  |  | 216 | |  | |  | 216 | |  | |  | | |  | |
| 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 | 1+1\* | 258 | 10 | 68 | 38 | 30 | 0 | 180 | | 0 | | 0 | 0 | | 248 | | 0 | | | 0 | |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | ДЗ |  | 38 | 6 | 32 | 22 | 10 |  |  | |  | |  |  | | 32 | |  | | |  | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | |  | Э | 40 | 4 | 36 | 16 | 20 |  |  | |  | |  |  | | 36 | |  | | |  | |
| ПП. 03 | Производственная практика | | ДЗ |  | 180 |  |  |  |  |  | 180 | |  | |  |  | | 180 | |  | | |  | |
| 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** | | 2 | 1+1\* | 296 | 12 | 104 | 74 | 30 | 0 | 180 | | 0 | | 0 | 0 | | 284 | | 0 | | | 0 | |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | ДЗ |  | 36 | 4 | 32 | 22 | 10 |  |  | |  | |  |  | | 32 | |  | | |  | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | |  | Э | 80 | 8 | 72 | 52 | 20 |  |  | |  | |  |  | | 72 | |  | | |  | |
| ПП. 04 | Производственная практика | | ДЗ |  | 180 |  |  |  |  |  | 180 | |  | |  |  | | 180 | |  | | |  | |
| 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** | | 2 | 1+1\* | 376 | 20 | 140 | 92 | 48 | 0 | 216 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 356 | | | 0 | |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | ДЗ |  | 36 | 4 | 32 | 20 | 12 |  |  | |  | |  |  | |  | | 32 | | |  | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | |  | Э | 124 | 16 | 108 | 72 | 36 |  |  | |  | |  |  | |  | | 108 | | |  | |
| ПП. 05 | Производственная практика | | ДЗ |  | 216 |  |  |  |  |  | 216 | |  | |  |  | |  | | 216 | | |  | |
| ПМ. 06 | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** | | 1 | 1+1\* | 246 | 6 | 96 | 80 | 16 | 16 | 144 | | 0 | | 0 | 0 | | 0 | | 0 | | | 240 | |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | |  | Э | 102 | 6 | 96 | 80 | 16 | 16 |  | |  | |  |  | |  | |  | | | 96 | |
| ПП. 06 | Производственная практика | | ДЗ |  | 144 |  |  |  |  |  | 144 | |  | |  |  | |  | |  | | | 144 | |
| ПМ.07 | **Выполнение работ по по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)** | | 5 | 1\* | 892 | 24 | 292 | 106 | 186 | 0 | 576 | | 208 | | 660 | 0 | | 0 | | 0 | | | 0 | |
| МДК.07.01 | Технология выполнения работ по профессии повар | | ДЗ |  | 108 | 8 | 100 | 34 | 66 |  |  | | 100 | |  |  | |  | |  | | |  | |
| МДК.07.02 | Технология выполнения работ по профессии кондитер | | ДЗ |  | 112 | 8 | 104 | 38 | 66 |  |  | |  | | 104 |  | |  | |  | | |  | |
| МДК.07.03 | Технология выполнения работ по профессии пекарь | | ДЗ |  | 96 | 8 | 88 | 34 | 54 |  |  | |  | | 88 |  | |  | |  | | |  | |
| УП.07 | Учебная практика | | ДЗ |  | 360 |  |  |  |  |  | 360 | | 108 | | 252 |  | |  | |  | | |  | |
| ПП .07 | Производственная практика | | ДЗ |  | 216 |  |  |  |  |  | 216 | |  | | 216 |  | |  | |  | | |  | |
| **ПДП** | **Преддипломная практика** | |  |  | 144 |  |  |  |  |  | 144 | |  | |  |  | |  | |  | | | 144 | |
| **ГИА.00** | **Государственная итоговая аттестация** | |  |  | 216 |  |  |  |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | | | 216 | |
| **Итого:** | | | **29** | **11+7\*** | **4464** | 238 | 2282 | 2062 | 1992 | 30 | 1728 | | **612 часов,**  из них 562 ауд. , 50 час с/р и ПА | | **864 часа,**  из них 832 ауд., 32 часа с/р и ПА | **612 часов,**  из них 582 ауд. , 30 часов с/р и ПА | | **864 часа,**  из них 832 ауд., 32 часа с/р, | | **612 часов,**  из них 576 ауд. , 34 часа с/р и ПА | | | **864 часа,**  из них 842 ауд., 22 часа с/р | |
| **Государственная (итоговая) аттестация** | | | | | | **Всего** | дисциплин и МДК | | | | | 454 | | 364 | | 294 | | 472 | | | 360 | | 338 | |
| **1. Программа обучения по специальности** | | | | | | учебной практики | | | | | 108 | | 252 | | 72 | | 0 | | | 0 | | 0 | |
| 1.1. Дипломная работа | | | | | | Производ.  практики | | | | | 0 | | 216 | | | 216 | | 360 | | | 216 | | 144 |
| Выполнение дипломной работы - 4 нед. | | | | | | преддиплом  практики | | | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 0 | | | 0 | | 144 |
| Защита дипломной работы - 2 нед. | | | | | | экзаменов | | | | | 2 | | 2+1 кв. | | | 3+2 кв. | | 3+2 кв. | | | 2+1 кв. | | 1+1 кв. |
| 1.2.Государственный экзамен в виде демонстрационного экзамена | | | | | | дифф.  зачетов | | | | | 3 | | 5 | | | 5 | | 6 | | | 4 | | 6 |

\* Экзамен квалификационный