

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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. | преддипломпрактики | 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