





Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся, час							Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
			максимальная	Обязательная аудиторная	в том числе					1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	КП или КР	Семестры								
									1	2	3	4	5	6	7	8	
									Недели								
16	23	16	17	16	14	18											
	<i>Экзамен (квалификационный)</i>	Э												Э (К)			
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	Э/ 2 ДЗ/ 1 З/ КП/ 1	336	224	74	14	106	30						224			
<i>МДК.03.01</i>	<i>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</i>	Э	336	224	74	14	106	30						224 Э			
03.01.01	Продукты для приготовления горячей кулинарной продукции		42	28	18	10								28			
03.01.02	Организация производства на предприятиях общественного питания		21	14	10	4								14			
03.01.03	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	КП	273	182	46		106	30						182 Э КП			
<i>ПП.03</i>	<i>Производственная практика по профилю специальности</i>	ДЗ		252										144	108 ДЗ		
	<i>Экзамен (квалификационный)</i>	Э													Э (К)		
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	Э/ 1 ДЗ/ 2 З/ КП/	135	90	42	12	36							90			
<i>МДК.04.01</i>	<i>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	ДЗ	135	90	42	12	36							90 ДЗ			
04.01.01	Продовольственные товары для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		27	18	12	6								18			
04.01.02	Производственный инвентарь и технологическое оборудование		14	9	9									9			
04.01.03	Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	ДЗ	68	45	9		36							45 ДЗ			
04.01.04	Организация производства на предприятиях общественного питания		27	18	12	6								18			
<i>ПП.04</i>	<i>Производственная практика по профилю специальности</i>	ДЗ		144											144 ДЗ		
	<i>Экзамен (квалификационный)</i>	Э													Э (К)		
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	Э/ 2 ДЗ/ 1 З/ КП/	135	90	44	12	34							90			
<i>МДК.05.01</i>	<i>Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</i>	Э	135	90	44	12	34							90 Э			
<i>ПП.05</i>	<i>Производственная практика по профилю специальности</i>	ДЗ		108											108 ДЗ		
	<i>Экзамен (квалификационный)</i>	Э													Э (К)		
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	Э/ 1 ДЗ/ 2 З/ КП/ 1	162	108	44	44		20						108			

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ КП	162	108	44	44	20								108 ДЗ КП		
ПП.06	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ		108											108 ДЗ		
	Экзамен (квалификационный)	Э													Э (К)		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Э/ 1 ДЗ/ 2 З/ КП/	372	248	110	44	94				112	136					
(В)МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего "Повар"	ДЗ	372	248	110	44	94				112	136	ДЗ				
07.01.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление		72	48	32	16					48						
07.01.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции		252	168	56	18	94				32	136					
07.01.03	Организация производства на предприятиях общественного питания		48	32	22	10					32						
УП.07	Учебная практика																
ПП.07	Производственная практика по профилю специальности	ДЗ		216								216	ДЗ				
	Экзамен (квалификационный)	Э											Э (К)				
Всего часов обучения по циклам ОПОП			Э/ 18 ДЗ/ 25 З/ 9 КП/ 2	4371	2916	1512	908	446	50		576	612	576	504	648		
ВСЕГО часов за весь цикл обучения			Э/ 24 ДЗ/ 34 З/ 12 КП/ 2	6477	4320	2539	1207	524	50	576	828	576	612	576	504	648	
УП.00	Учебная практика, нед./час.			28 нед.													
ПП.00	Практика по профилю специальности, нед./час.	28		28 нед.		1008		1008 час.				216		324	468		
Количество учебных часов в неделю										36	36	36	36	36	36		
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)			4 нед.													
ГИА	Государственная итоговая аттестация			6 нед.													
Консультации на учебную группу - 100 часов в год (всего 400 час.)			Дисциплина МДК							1	2	2	1	3			
Государственная итоговая аттестация			Учебная практика, нед.														
1. Программа базовой подготовки			Практика по профилю								6		9		13		
			Преддипломная практика, нед.												4		
1.1 Дипломный проект (работа)			Экзаменов							3	3	3	2	2	4	3	4
Выполнение дипломного проекта (работы) с 25.05. по 21.06. (всего 4 нед.)			Дифференцированных зачетов							2	7	2	6	3	7	3	4
Защита дипломного проекта (работы) с 22.06. по 05.07. (всего 2 нед.)			Зачетов							1	2	2	1	2		4	
1.2 Государственные экзамены не предусмотрены			Курсовых проектов (работ)												1	1	

Председатель цикловой комиссии Торгово-технологических дисциплин и экономики отрасли

Председатель цикловой комиссии Гуманитарных дисциплин

Председатель цикловой комиссии Прикладной информатики

Председатель цикловой комиссии Экономики и управления

Председатель цикловой комиссии Общеобразовательных дисциплин

Зам. директора по УПР

Начальник ОМОУП

Зам директора по НиУМР

Л. М. Евстафьева  
подпись

М. А. Евстафьева  
подпись

Л. Ф. Догаева  
подпись

М. И. Терентьева  
подпись

К. А. Журова  
подпись

П. А. Меркулов  
подпись

А. В. Аушева  
подпись

Г. В. Скорик  
подпись

Л. М. Евстафьева

Ф. И. О.

М. А. Евстафьева

Ф. И. О.

Л. Ф. Догаева

Ф. И. О.

М. И. Терентьева

Ф. И. О.

К. А. Журова

Ф. И. О.

П. А. Меркулов

Ф. И. О.

А. В. Аушева

Ф. И. О.

Г. В. Скорик

Ф. И. О.