ПД-201с	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	7	1	10		7	1476	36	1366	912	366	88		74
СО	Среднее общее образование	7	1	10		7	1476	36	1366	912	366	88		74
ОУП	Обязательные учебные предметы	5	1	8		1	886	34	804	478	326			48
ОУП.01	Русский язык	12					78		66	48	18			12
ОУП.02	Литература			12			118		114	102	12			4
ОУП.03	Иностранный язык	2		1			118		110		110			8
ОУП.04	Математика (у)	12					238	2	224	188	36			12
ОУП.05	История			12			80		76	58	18			4
ОУП.06	Физическая культура		1	2			118	2	112		112			4
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		1	70		68	54	14			2
ОУП.08	Астрономия			2			36		34	28	6			2
ОУП.09	Индивидуальный проект						30	30						
УПВ	Учебные предметы по выбору	2		1		2	238		224	210	14			14
УПВ.01	Родной язык			2		1	80		78	78				2
УПВ.02	Экономика (у)	1					72		66	58	8			6
УПВ.03	Право (у)	2				1	86		80	74	6			6
ДУП	Дополнительные учебные предметы			1		4	352	2	338	224	26	88		12
ДУП.01	Введение в специальность / Психология			2										
ДУП.01.1	Основы общественных наук					1	50		48	42	6			2
ДУП.01.2	Основы проектной деятельности					1	36		30	30				6
ДУП.01.3	Основы естественных наук					1	180	2	176	88		88		2
ДУП.01.4	Основы кулинарного дела					1	86		84	64	20			2
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	21	5	48		4	4248	104	2602	1192	958	420	32	246
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		5	7		2	444	16	404	104	300			24
ОГСЭ.01	Основы философии			4			42	2	38	38				2
ОГСЭ.02	История			3			40	2	36	36				2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			468		57	164	6	152		152			6
ОГСЭ.04	Физическая культура		3-7	8			164	6	146	6	140			12
ОГСЭ.05	Психология общения			7			34		32	24	8			2
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			2			186	4	178	120	58			4
ЕН.01	Химия			6			144	4	138	102	36			2
ЕН.02	Экологические основы природопользования			7			42		40	18	22			2
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			19		2	1286	50	1198	500	480	218		38
ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве			4			72	4	66	34	32			2
ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			6		5	100	6	92	58	34			2
ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания			4			72	4	66	40	26			2
ОПЦ.04	Организация обслуживания			8			68	2	64	30	34			2
ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8		7	100	2	96	54	42			2
ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			6			36	2	32	28	4			2
ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Дистанционные образовательные технологии			5			100	2	96	24	72			2
ОПЦ.08	Охрана труда			5			34		32	22	10			2
ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			5			68		66	18	48			2
ОП.10	Контроль качества приготовления кулинарной продукции			6			38	2	34	12	22			2
ОП.11	Организация и процессы приготовления горячих блюд национальных кухонь			4			42	2	38	12		26		2
ОП.12	Организация и процессы приготовления холодных блюд национальных кухонь			5			34		32	16	8	8		2
ОП.13	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур			6			94	6	86	26		60		2
ОП.14	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфет, ганашей, шоколадных фигур, карамели			6			98	8	88	18		70		2
ОП.15	Организация и процессы приготовления мучных кондитерских изделий национальных кухонь			6			90	6	82	28		54		2
ОП.16	Организация и процессы приготовления десертов и напитков национальных кухонь			7			36		34	8	26			2
ОП.17	Организация предпринимательской деятельности			7			90		88	26	62			2
ОП.18	Правовое сопровождение малого бизнеса			8			56	2	52	22	30			2
ОП.19	Организация бухгалтерского учета и налогообложение субъектов малого бизнеса			8			58	2	54	24	30			2
ПЦ	Профессиональный цикл	21		20			2332	34	822	468	120	202	32	180

Распределение по курсам и семестрам

	Курс 1														Курс 2														
	Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4							
	16 1/6 нед							22 2/3 нед							9 1/6 (7) нед							15 (8) нед							
	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
Итого	36		35.88					36		34.68					36		35.56					36		34					
ОП	612	6	580	424	130	26	26	864	30	786	488	236	62	48															
СО	612	6	580	424	130	26	26	864	30	786	488	236	62	48															
ОУП	362	6	336	222	114		20	524	28	468	256	212		28															
ОУП.01	34		28	22	6		6	44		38	26	12		6															
ОУП.02	68		66	62	4		2	50		48	40	8		2															
ОУП.03	34		32		32		2	84		78		78		6															
ОУП.04	106		100	88	12		6	132	2	124	100	24		6															
ОУП.05	32		30	22	8		2	48		46	36	10		2															
ОУП.06	48		46		46		2	70	2	66		66		2															
ОУП.07	34		34	28	6			36		34	26	8		2															
ОУП.08								36		34	28	6		2															
ОУП.09	6	6						24	24																				
УПВ	106		100	92	8		6	132		124	118	6		8															
УПВ.01	34		34	34				46		44	44			2															
УПВ.02	72		66	58	8		6																						
УПВ.03								86		80	74	6		6															
ДУП	144		144	110	8	26		208	2	194	114	18	62	12															
ДУП.01																													
ДУП.01.1	24		24	24				26		24	18	6		2															
ДУП.01.2	16		16	16				20		14	14			6															
ДУП.01.3	68		68	42		26		112	2	108	46		62	2															
ДУП.01.4	36		36	28	8			50		48	36	12		2															
ПП															612	6	326	200	72	54	28	864	30	510	238	142	114	16	36
ОГСЭ															80	2	74	38	36		4	110	6	98	38	60			6
ОГСЭ.01																						42	2	38	38				2
ОГСЭ.02															40	2	36	36			2								
ОГСЭ.03															20		20		20			34	2	30		30			2
ОГСЭ.04															20		18	2	16		2	34	2	30		30			2
ОГСЭ.05																													
ЕН															84	2	82	72	10			24	2	22	18	4			
ЕН.01															84	2	82	72	10			24	2	22	18	4			
ЕН.02																													
ОПЦ																						186	10	170	86	58	26		6
ОПЦ.01																						72	4	66	34	32			2
ОПЦ.02																													
ОПЦ.03																						72	4	66	40	26			2
ОПЦ.04																													
ОПЦ.05																													
ОПЦ.06																													
ОПЦ.07																													
ОПЦ.08																													
ОПЦ.09																													
ОП.10																													
ОП.11																						42	2	38	12		26		2
ОП.12																													
ОП.13																													
ОП.14																													
ОП.15																													
ОП.16																													
ОП.17																													
ОП.18																													
ОП.19																													
ПЦ															448	2	170	90	26	54	24	544	12	220	96	20	88	16	24

	Курс 3														Курс 4														
	Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8							
	12 (4) нед							17 1/3 (6) нед							11 1/2 (4) нед							10 (7) нед							
	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
Итого	36		35.5					36		33.58					36		35.65					36		34.8					
ПП	612	6	426	168	230	28	36	900	44	582	254	124	204	58	612	6	410	198	192	20	52	648	12	348	134	198		16	36
ОГСЭ	44		42	2	40		2	80	4	72		72		4	82		78	26	52		4	48	4	40		40			4
ОГСЭ.01																													
ОГСЭ.02																													
ОГСЭ.03	22		22		22			40	2	36		36		2	24		24		24			24	2	20		20			2
ОГСЭ.04	22		20	2	18		2	40	2	36		36		2	24		22	2	20		2	24	2	20		20			2
ОГСЭ.05															34		32	24	8		2								
ЕН	36		34	12	22		2								42		40	18	22		2								
ЕН.01	36		34	12	22		2																						
ЕН.02															42		40	18	22		2								
ОПЦ	288	4	276	110	158	8	8	404	28	364	140	40	184	12	182	2	176	68	108		4	226	6	212	96	116			8
ОПЦ.01																													
ОПЦ.02	52	2	50	30	20			48	4	42	28	14		2															
ОПЦ.03																													
ОПЦ.04																						68	2	64	30	34			2
ОПЦ.05															56	2	54	34	20			44		42	20	22			2
ОПЦ.06								36	2	32	28	4		2															
ОПЦ.07	100	2	96	24	72		2																						
ОПЦ.08	34		32	22	10		2																						
ОПЦ.09	68		66	18	48		2																						
ОП.10								38	2	34	12	22		2															
ОП.11																													
ОП.12	34		32	16	8	8	2																						
ОП.13								94	6	86	26		60	2															
ОП.14								98	8	88	18		70	2															
ОП.15								90	6	82	28		54	2															
ОП.16															36		34	8	26		2								
ОП.17															90		88	26	62		2								
ОП.18																						56	2	52	22	30			2
ОП.19																						58	2	54	24	30			2
ПЦ	244	2	74	44	10	20	24	416	12	146	114	12	20	42	306	4	116	86	10	20	42	374	2	96	38	42		16	24

ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ас-сортимента	3		3			233		76	56	12	8		13															233		76	56	12	8	13																																					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					38		36	28	8			2															38		36	28	8		2																																					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					42		40	28	4	8		2															42		40	28	4	8	2																																					
УП.01.01	Учебная практика по организации процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов			3	РП	час	36		36	нед	1				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			час			нед					час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				
УП.01.02	Учебная практика по процессам приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	РП	час	36		36	нед	1				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			час			нед					час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	РП	час	72		72	нед	2				час			нед				час			нед				час		72	нед	2			час			нед					час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				
ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен	3					9							9															9						9																																					
	Всего часов по МДК						80		76																																																																	
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	3		3			359	8	122	58	6	42	16	13																						359	8	122	58	6	42	16	13																															
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4					44	4	38	32	6			2																						44	4	38	32	6			2																															
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4					90	4	84	26		42	16	2																						90	4	84	26		42	16	2																															
УП.02.01	Учебная практика по организации процессов приготовления горячих блюд			4	РП	час	36		36	нед	1				час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				
УП.02.02	Учебная практика по процессам приготовления, подготовки к реализации горячих блюд			4	РП	час	36		36	нед	1				час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд			4	РП	час	144		144	нед	4				час			нед				час			нед				час			нед				час		144	нед	4				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				
ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен	4					9							9																						9							9																															
	Всего часов по МДК						134		122																																																															
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	3		3			244	2	74	44	10	20		24																														244	2	74	44	10	20	24																						
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					38		36	26	6	4		2																														38		36	26	6	4	2																						
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5					44	2	38	18	4	16		4																														44	2	38	18	4	16	4																						
УП.03.01	Учебная практика по организации процессов приготовления холодных блюд			5	РП	час	36		36	нед	1				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час		36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				
УП.03.02	Учебная практика по процессам приготовления, подготовки к реализации холодных блюд			5	РП	час	36		36	нед	1				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час		36	нед	1			час			нед				час			нед				час			нед				
ПП.03.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд			5	РП	час	72		72	нед	2				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час		72	нед	2			час			нед				час			нед				час			нед				
ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен	5					18							18																														18						18																						
	Всего часов по МДК						82		74																																																														
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	3		2			306	4	116	86	10	20		42																																												306	4	116	86	10	20	42								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7					44	2	40	30	10			2																																												44	2	40	30	10		2								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7					82	2	76	56		20		4																																												82	2	76	56		20	4								
УП.04.01	Учебная практика по организации процессов приготовления десертов и напитков			7	РП	час	72		72	нед	2				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час			нед				час			нед				час		72	нед	2			час			нед				
ПП.04.01	Производственная практика по организации процессов приготовления десертов и напитков			7	РП	час	72		72	нед	2				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час			нед				час			нед				час		72	нед	2			час			нед				
ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен	7					36							36																																												36						36								
	Всего часов по МДК						126		116																																																														
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	3		2			416	12	146	114	12	20		42																																					416	12	146	114	12	20	42															
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6					72	6	64	52	12			2																																					72	6	64	52	12		2															

МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6					92	6	82	62		20		4																																						92	6	82	62		20	4															
УП.05.01	Учебная практика по организации процессов приготовления мучных кондитерских изделий			6	РП	час	108		108	нед	3				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час			нед				час		108	нед	3			час			нед				час			нед				
ПП.05.01	Производственная практика по организации процессов приготовления мучных кондитерских изделий			6	РП	час	108		108	нед	3				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час			нед				час		108	нед	3			час			нед				час			нед				
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен	6					36							36																																						36						36															
	Всего часов по МДК						164		146																																																																
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2		2			230	2	96	38	42		16	24																																																					230	2	96	38	42		16	24
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8					104	2	96	38	42		16	6																																																				104	2	96	38	42		16	6
УП.06.01	Учебная практика по организации управленческой деятельностью			8	РП	час	72		72	нед	2				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час			нед				час			нед				час			нед				час		72	нед	2			
ПП.06.01	Производственная практика по организации управленческой деятельностью			8	РП	час	36		36	нед	1				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			
ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен	8					18							18																																																				18							18
	Всего часов по МДК						104		96																																																															
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	2		2			215	2	94	34	14	46		11															215	2	94	34	14	46	11																																					
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	3					98	2	94	34	14	46		2															98	2	94	34	14	46	2																																					
УП.07.01	Учебная практика по поварскому делу			3	РП	час	36		36	нед	1				час			нед				час			нед				час		36	нед	1			час			нед					час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				
ПП.07.01	Производственная практика по поварскому делу			3	РП	час	72		72	нед	2				час			нед				час			нед				час		72	нед	2			час			нед					час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				
ПМ.07.ЭК	Демонстрационный экзамен	3					9							9															9						9																																					
	Всего часов по МДК						98		94																																																															
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	2		2			185	4	98	38	14	46		11																						185	4	98	38	14	46		11																														
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	4					104	4	98	38	14	46		2																						104	4	98	38	14	46		2																														
УП.08.01	Учебная практика по пекарскому делу			4	РП	час	36		36	нед	1				час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				
ПП.08.01	Производственная практика по пекарскому делу			4	РП	час	36		36	нед	1				час			нед				час			нед				час			нед				час		36	нед	1				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед				
ПМ.08.ЭК	Демонстрационный экзамен	4					9							9																						9							9																														
	Всего часов по МДК						104		98																																																															
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики					час	1152		1152	нед	32				час			нед				час			нед				час		252	нед	7			час		288	нед	8				час		144	нед	4			час		216	нед	6			час		144	нед	4			час		108	нед	3			
	Учебная практика					час	540		540	нед	15				час			нед				час			нед				час		108	нед	3			час		108	нед	3				час		72	нед	2			час		108	нед	3			час		72	нед	2			час		72	нед	2			
	Концентрированная					час	540		540	нед	15				час			нед				час			нед				час		108	нед	3			час		108	нед	3				час		72	нед	2			час		108	нед	3			час		72	нед	2			час		72	нед	2			
	Производственная (по профилю специальности) практика					час	612		612	нед	17				час			нед				час			нед				час		144	нед	4			час		180	нед	5				час		72	нед	2			час		108	нед	3			час		72	нед	2			час		36	нед	1			
	Концентрированная					час	612		612	нед	17				час			нед				час			нед				час		144	нед	4			час		180	нед	5				час		72	нед	2			час		108	нед	3			час		72	нед	2			час		36	нед	1			
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8	РП	час	144		144	нед	4				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час			нед				час			нед				час			нед				час		144	нед	4			
	Государственная итоговая аттестация					час	216		216	нед	6				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час			нед				час			нед				час			нед				час		216	нед	6			
	Подготовка выпускной квалификационной работы					час	144		144	нед	4				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час			нед				час			нед				час			нед				час		144	нед	4			
	Защита выпускной квалификационной работы					час	72		72	нед	2				час			нед				час			нед				час			нед				час			нед					час			нед				час			нед				час			нед				час		72	нед	2			
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	28	6	58		11	5940	140	3968	2104	1324	508	32	320	612	6	580	424	130	26	26	864	30	786	488	236	62	48	612	6	326	200	72	54	28	864	30	510	238	142	114	16	36	612	6	426	168	230	28	36	900	44	582	254	124	204	58	612	6	410	198	192	20	52	864	12	348	134	198		16	36
	Экзамены (без учета физ. культуры)														**3**							**4**							**2**							**2**								**2**							**2**							**2**							**2**							
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																																																								
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)														**3**							**6**							**3**							**7**								**4**							**6**							**5**							**7**							
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																																								