		Формы промежуточной аттестации Учебная нагрузка обучающихов, ч. Клюс 1 Клюс 2 Клюс 3										
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	2 8	M 100	С преподавателем в том числе Пром	Семестр 1 17 нед	Семестр 2 24 нед	Семес 17	тр 3	Семестр 4 24 нед	Семестр 5 17 нед	Семестр 6 23 нед	Объём ОП
		амены нчеты эр. заче	оовые рабо рольные раг Другие Объём ОП Самост.	Boero CK. Butter Boero	B T.4.	Про вт.ч.	Προ меж Б н gi	вт.ч. Про	В Т.Ч. Про меж	5 .: st BT.4.	Про вт.ч. Про цк	Обяз. Вар.
		Экзан Заче Диффер Курсовые	Кураля (Онтраля	NO GENERAL NATIONAL N	Самок С преп Текции, уроки	объём Самос Самос Самос Самос Объём Т.	ут. Ут. од	уроки Консульт. Ат тата Ат Тата Ат Сонсульт.	С преп С	С пре Сам Уроким уроким	ут. Эжней тис. Заней тис. Старовки утроном стации	часть часть
1	2	3 4 5 6		2 15 17 18 24 25 27	28 30 31 32 3	88 39 41 42 44 45 46 5		59 60 66 67 69	70 72 73 74 80 81	83 84 86 87 88 94		5 336 337
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период о ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	бучения по циклам) 6 9	1 1476 100		34.47 14 494 336 158	36 30.83 572 62 474 228 236 1	36 26 0 36 150 8 142	36 80 62 174		36 25.29 72 6 66 66	36 17.3	
5 HO *	Начальное общее образование											
8 00 *	Основное общее образование											
17	4 44	6 9		8 1326 798 516 12 42 508 5 876 588 282 6 18 410		572 62 474 228 236 1 314 22 274 142 126 6			18 150 88 60 2 6 6 66 46 20	72 6 66 66 72 6 66 66		
14 БД.01	Русский язык Литература	2 2	108	102 52 48 2 6 64 102 100 40 2 6 68	64 34 30	44 38 18 18 1 40 34 32 10 :	. 6	30 30 72	0 00 40 20	72 0 00 00		
16 БД.03		2	136 6	130 130 68 66 66 66 72	68 68	68 6 62 62						
18 БД.05	География Математика	2 5	72 6	66 66 66 0 1 144 60 82 2 6 72		88 10 72 30 40 3	. 6			72 6 66 66		
20 БД.07	Физическая культура Основы безопасности и защиты Родины	2 2	72 6 68	66 66 34		38 6 32 32 36 36 36						
	Физика Биология	3 4	72 6 72 6	66 36 30 66 46 20			72 6 66	36 30 72	6 66 46 20			
24 * 75 26 ПД	Профильные дисциплины	3	432 34	1 380 152 222 6 18 81		207 13 182 68 110		20 20 102	2 12 84 42 40 2 6			
27 ПД.01 28 ПД.02	Иностранный язык Информатика	2 2	144 6	1 124 18 104 2 6 47 132 72 58 2 6 34		97 7 84 12 70 1 110 6 98 56 40 1	6					
29 ПД.03 30 *	Химия	4	144 14	124 62 60 2 6			42 2 40	20 20 102	2 12 84 42 40 2 6			
-	Предлагаемые ОО Астрономия	3	36	36 24 12	1 16 16	51 27 18 18		24 12 24 12				
	Основы проектной деятельности Индивидуальный проект	2	2 36 2 32 26		1 16 16	19 1 18 18 32 26	6					
36 * 17 38												79.97% 20.03%
4n	Общий гуманитарный и социально-	14 19	6 2916 76	5 1820 686 458 28 84 104	6 92 70 20	2 6 292 14 266 128 60 1	12 462 6 300	86 68 2 12 690	20 400 124 126 6 18	540 14 364 142 106 8	18 828 16 398 136 78 4 18	2332 584
42 *	экономический учебный цикл											
44 EH	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл											
	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания,	4 4			4 62 40 20	2 6 120 8 106 84 20 3	6 100 4 90			132 6 126 64 62	64 4 60 36 24	436 192
48 ОПЦ.01 49 ОПЦ.02	санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных	1	36 2 72 4		4 62 40 20	2 6		36	2 34 22 12			72
50 ОПЦ.03	товаров Техническое оснащение и организация рабочего места	2	72 4				: 6					72
	Основы калькуляции и учета Охрана труда	3 2		62 26 34 2 6		12 12 12 36 4 32 32	60 4 50	14 34 2 6				72 36
53 OHL.06	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	4	72 4					72	4 62 30 30 2 6			40 32
54 OПЦ.07 55 OПЦ.08	Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности	5	5 32 2 36	30 6 24 36 18 18						32 2 30 6 24 36 36 18 18		32
56 OПЦ.09 57 ОПЦ.10	Физическая культура Информационные технологии в	3	40 4 32 2	40 6 34 30 6 24			40 40	6 34 32	2 30 6 24			40 32
	профессиональной деятельности Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		5 32 2							32 2 30 10 20		32
	Экологические основы природопользования Психология общения			30 20 10 30 30						32 2 30 30	32 2 30 20 10	32 32
61 ОПЦ.14	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		6 32 2								32 2 30 16 14	32
62 * 64 ПЦ		10 15	2288 42	2 1250 384 198 20 60 32	2 30 30	172 6 160 44 40	6 362 2 210	6 550	0 12 274 66 60 4 12	408 8 238 78 44 8	18 764 12 338 100 54 4 18	1896 392
66 NM.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2 3	390 8	226 74 40 4 12 32	2 30 30	172 6 160 44 40	6 186 36	6				318 72
68 МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	1	32 2	30 30 32	2 30 30							32
69 МДК.01.02	полуфабрикатов Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	100 6	88 44 40 4 6		100 6 88 44 40	6					100
70 МДК* 72 VП.01.01	Учебная практика Учебная практика	3	PΠ V час 108	108 нед 3 час	нед	час 72 нед 2	4ac 36 ii	ед 1 час	нед	час нед	час нед	72 36
73 YN*	Производственная практика			144 нед 4 час		час нед	4ac 30 F			час нед		108 36
76 NN*		3	6	177 REA 7 NO.	пед	час пед	6	6	нед	ear nett	чес	6
79 80	Экзамен по модулю Всего часов по МДК	3	132	118				1 1 1				
81 NM.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 3	658 12	2 382 102 60 4 12			176 2 174	66 482	2 10 208 36 60 4 12			554 104
83 МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	3	32 2	30 30			32 2 30	30	<u> </u>			32
	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	152 10	136 72 60 4 6			36 36	36 116	5 10 100 36 60 4 6			120 32
	Учебная практика	4	PΠ V час 216	216 нед 6 час	нед	час нед	час 108 в	ед 3 час	: 108 нед 3	час нед	час нед	180 36
89	Производственная практика	4	PΠ час 252	252 нед 7 час	нед	час нед	час	ед час	: 252 нед 7	час нед	час нед	216 36
97	Экзамен по модулю	4	6	6				6	6			6

04	In MAY					1.0	4 100																
34	Всего часов по МДК				1	18	14 166																
96 FIM.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	3			35	68 4 198 62	24 4 12									68 2	66 30		290 2 132 32 24 4	12		286 72
98 МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Процессы приготовления, подготовки к		4			32	2 2 30 30										32 2	30 30					32
99 МДК.03.02 # МДК*	процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5				68	8 2 60 32	24 4 6												68 2 60 32 24 4	6		68
	Учебная практика	İ	5	РΠ	٧	час 10	108 нед	3	час	нед	Ш	4ac	нед	1	час	нед	490	36 нед 1		час 72 нед 2	час	нед	72 36
#	Производственная практика	İ	5	РΠ		час 14	144 нед	1 4	час	нед		час	нед		час	нед	час	нед		час 144 нед 4	час	нед	108 36
	Экзамен по модулю Всего часов по МДК	5				6 10	0 90	6												6	6		6
# IIM.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих спадких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	3			35	60 6 188 56	20 4 12												118 6 106 46 20 4	6 232	82 10 6	278 72
# МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		5			32	2 2 30 30													22 2 20 20	10	10 10	32
	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5				60	0 4 50 26	20 4 6												60 4 50 26 20 4	6		60
# МДК* # УП.04.01 # УП*	Учебная практика		6	РΠ	٧	час 10	108 нед	1 3	час	нед		час	нед		час	нед	час	нед		час 36 нед 1	час	72 нед 2	72 36
#	Производственная практика		6	РΠ		час 14	144 нед	1 4	час	нед	Ш	час	нед		час	нед	час	нед	[час нед	час	144 нед 4	108 36
	Экзамен по модулю	6				6		6	LLI										ш		6	6	6
#	Всего часов по МДК					92	2 80																
# IIM.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2	3			53	12 12 256 90	54 4 12													532 12	256 90 54 4 12	460 72
# МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Процессы приготовления, подготовки к		6			32	2 2 30 30														32 2	30 30	32
# МДК.05.02 # МДК*	процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6				13	14 10 118 60	54 4 6													134 10	118 60 54 4 6	134
#	Учебная практика		6	РΠ	٧	час 10	108 нед	1 3	час	нед		час	нед	1	час	нед	час	нед		час нед	час	108 нед 3	72 36
# ПП.05.01 # ПП*	Производственная практика		6	РΠ		час 25	252 He <i>p</i>	7	час	нед	Ш	час	нед		час	нед	час	нед		час нед	час	252 нед 7	216 36
# ПМ.05.ЭК #	Экзамен по модулю Всего часов по МДК	6					i6 148	6													6	6	6
# IM*																							
#	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики Учебная практика					час 158			час	нед нед		час	72 нед 72 нед	2	час	288 нед 8 144 нед 4		396 нед 144 нед	11	час 252 нед 7 час 108 нед 3	час	576 нед 16 180 нед 5	1
#	Концентрированная					час	Het	1	час	нед		час	нед		час	нед	час	нед		час нед	час	нед	1
#	Рассредоточенная					час 64	\rightarrow		час	нед		час	72 нед	2		144 нед 4		144 нед	4	час 108 нед 3	час	180 нед 5	1
#	Производственная (по профилю специальности) практика					час 93			час	нед		час	нед		час	144 нед 4		252 нед	7	час 144 нед 4	час	396 нед 11	1
#	Концентрированная Рассредоточенная					час 93	16 936 нед нед		час час	нед нед		час	нед		час час	144 нед 4 нед	час	252 нед нед	7	час 144 нед 4 час нед	час	396 нед 11 нед	
# пдп	производственная практика (преддипломная)			РΠ	-	час	нед		час	нед		час	нед		час	нед	час	нед		час нед	час	нед	
#	Государственная итоговая аттестация						6 36 нед	1 1	час	нед] [час	нед	1	час	нед	час	нед	I	час нед	час	36 нед 1	
#	Подготовка выпускной квалификационной работы					час	нел		час	нед		час	нед		час	нед	час	нед		час нед	час	нед	
#	Демонстрационный экзамен Подготовка к государственным экзаменам					час 36 час	6 36 нед нед		час час	нед нед		4ac 4ac	нед нед	4	час час	нед	час	нед нед		час нед	час	36 нед 1 нед	36
#	Проведение государственных экзаменов	час нед						час				час нед			нед	час	нед		час нед	час	нед		
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по О	12											10					2]
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В	Z8							 	2			6			2		6		8		4	<u> </u>
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОИ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	20	28			7 442	28 184 3146 148	4 974 40 126	612 20	586 406 178	2 6	864 76	740 356 29	6 16 48	612 14	442 166 130 2	12 864 38	550 212 186	8 24	612 20 430 208 106 8	18 864 16	398 136 78 4 18	3844 584
#	Экзамены (без учета физ. культуры) Зачеты (без учета физ. культуры)									1			7			3		3	Ī	3		3	Į
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)								1	2		4			6		5		5		5	1	
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)											-]	
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры) Контрольные работы (без учета физ. культуры)																						1
_	политранильнае расста (сез учета физ. кулотура)																						-