Индекс	Перечень дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по курсам и семестрам								
															Курс 1								
									Обязательная						Семестр 1 17 нед				Семестр 2 24 нед				
										в том числе													
		Экзамен	Зачет	Дифферинцированный зачет	Иные формы промежуточной аттестации	Объём ОП	Самостоятельная работа	Консультации	Всего	Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практическая подготовка	Курсовая работа (проект)	Промежуточная аттестация аттестация	Объём ОП	Самостоятельная работа	Обязательная	Промежуточная аттестация аттестация	Объём ОП	Самостоятельная работа	Консультации	Обязательная	Промежуточная аттестация аттестация
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*	*12*	*13*	*14*	*15*	*16*	*17*	*18*	*19*	*20*	*21*	*22*	*23*	*24*
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														36				36				
О.00	**Общеобразовательный цикл**	**4**	**0**	**11**	**1**	**1476**	**36**	**8**	**1416**	**766**	**650**	**0**	**0**	**16**	**612**	**0**	**612**	**0**	**864**	**0**	**8**	**840**	**16**
УД.00	Обязательные учебные дисциплины	4	0	10	0	**1404**	**0**	**8**	1380	752	628	0	0	16	**588**	**0**	**588**	**0**	**816**	**0**	**8**	**792**	**16**
УДБ.01	Русский язык	2				**72**		2	66	36	30			4	32		32		40		2	34	4
УДБ.02	Литература			2		**108**			108	54	54				48		48		60			60	
УДБ.03	История	2				**136**		2	130	84	46			4	48		48		88		2	82	4
УДУ.04	Обществознание	2				**144**		2	138	70	68			4	60		60		84		2	78	4
УДБ.05	География			2		**72**			72	44	28				32		32		40			40	
УДБ.06	Иностранный язык			2		**72**			72		72				32		32		40			40	
УДУ.07	Математика	2				**300**		2	294	230	64			4	118		118		182		2	176	4
УДБ.08	Информатика			2		**108**			108	28	80				56		56		52			52	
УДБ.09	Физика			2		**108**			108	88	20				44		44		64			64	
УДБ.10	Химия			2		**72**			72	34	38				32		32		40			40	
УДБ.11	Биология			2		**72**			72	48	24				32		32		40			40	
УДБ.12	Физическая культура			1.2		**72**			72	14	58				32		32		40			40	
УДБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности			2		**68**			68	22	46				22		22		46			46	
УДВ.00	Учебные дисциплины по выбору	0	0	1	0	**36**	*0*	*0*	36	14	22				12	0	12	0	24	0	0	24	0
УДВ.01	Родной язык/Родная литература					**36**			36	30	6				12		12		24			24	
УДВ.02	Основы проектной деятельности			2		**36**			36	14	22				12		12		24			24	
ИП	Индивидуальный проект *(дисциплиной не является)*				2	**36**	36								12		12		24			24	

Индекс	Распределение по курсам и семестрам																													
	Курс 2										Курс 3										Курс 4									
	Семестр 3 15+2УП нед					Семестр 4 16+2УП+6ПП нед					Семестр 5 16+1УП нед					Семестр 6 16+3УП+6ППнед					Семестр 7 16+1УП нед					Семестр 8 4+2УП+8ПП+4ПДП+6ГИА нед				
	Объём ОП	Самостоятельная работа	Обязательная	В т.ч. Курсовая работа (проект)	Промежуточная аттестация аттестация	Объём ОП	Самостоятельная работа	Обязательная	В т.ч. Курсовая работа (проект)	Промежуточная аттестация аттестация	Объём ОП	Самостоятельная работа	Обязательная	В т.ч. Курсовая работа (проект)	Промежуточная аттестация аттестация	Объём ОП	Самостоятельная работа	Обязательная	В т.ч. Курсовая работа (проект)	Промежуточная аттестация аттестация	Объём ОП	Самостоятельная работа	Обязательная	В т.ч. Курсовая работа (проект)	Промежуточная аттестация аттестация	Объём ОП	Самостоятельная работа	Обязательная	В т.ч. Курсовая работа (проект)	Промежуточная аттестация аттестация
1	*25*	*26*	*27*	*28*	*29*	*30*	*31*	*32*	*33*	*34*	*35*	*36*	*37*	*38*	*39*	*40*	*41*	*42*	*43*	*44*	*45*	*46*	*47*	*48*	*49*	*50*	*51*	*52*	*53*	*54*
	36					36					36					36					36					36				
О.00																														
УД.00																														
УДБ.01																														
УДБ.02																														
УДБ.03																														
УДУ.04																														
УДБ.05																														
УДБ.06																														
УДУ.07																														
УДБ.08																														
УДБ.09																														
УДБ.10																														
УДБ.11																														
УДБ.12																														
УДБ.13																														
УДВ.00																														
УДВ.01																														
УДВ.02																														
ИП																														

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
ПП	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	**23**	**7**	**28**		**4,104**	**84**		**3,870**	**1,348**	**1,358**	**1116**	**48**	**150**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**612**	**12**	**582**	**0**	**18**	**864**	**24**	**786**	**24**	**30**	**612**	**6**	**588**	**0**	**18**	**900**	**18**	**846**	**0**	**36**	**612**	**6**	**588**	**0**	**18**	**504**	**18**	**432**	**24**	**30**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	***0***	***7***	***4***		**448**	**0**	**0**	**448**	**100**	**348**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**92**	**0**	**92**	**0**	**0**	**66**	**0**	**66**	**0**	**0**	**170**	**0**	**170**	**0**	**0**	**40**	**0**	**40**	**0**	**0**	**60**	**0**	**60**	**0**	**0**	**20**	**0**	**20**	**0**	**0**
ОГСЭ.01	Основы философии			5****		**48**			48	48																								48		48																	
ОГСЭ.02	История			3		**36**			36	36														36		36																											
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		3.6	7		**164**			164		164													36		36			44		44			34		34			20		20			30		30							
ОГСЭ.04	Физическая культура		3,4, 5,6, 7	8		**164**			164	6	158													20		20			22		22			52		52			20		20			30		30			20		20		
ОГСЭ.05	Психология общения			5****		**36**			36	10	26																							36		36																	
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	***1***	***0***	***2***		**226**	**6**	**0**	**214**	**74**	**140**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**62**	**0**	**62**	**0**	**0**	**164**	**6**	**152**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01	Химия	4				**144**	6		132	50	82			6										62		62			82	6	70		6																				
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4		**36**			36	14	22																		36		36																							
ЕН.03	Математика			4		**46**			46	10	36																		46		46																							
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	***5***	***0***	***8***		**1,038**	**12**		**996**	**528**	**468**	**0**		**30**										**182**		**176**		**6**	**66**		**66**			**194**	**2**	**186**		**6**	**344**	**6**	**332**		**6**	**252**	**4**	**236**		**12**					
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3				**78**			72	40	32			6										78		72		6																										
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5				**102**	2		94	38	56			6																				102	2	94		6																
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4		**70**			70	50	20													42		42			28		28																							
ОП.04	Организация обслуживания	6				**98**	2		90	34	56			6																				32		32			66	2	58		6											
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7				**116**	2		108	50	58			6																														116	2	108		6						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6		**48**			48	42	6																												48		48													
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			6		**96**	4		92	26	66																												96	4	92													
ОП.08	Охрана труда			3		**32**			32	20	12													32		32																													
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4		**68**			68	48	20													30		30			38		38																							
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			7		**32**			32	8	24																																32		32								
ОП.11	Калькуляция и учет в общественном питании	7				**104**	2		96	44	52			6																														104	2	96		6						
ОП.12	Товароведение продовольственных товаров			6		**60**			60	48	12																							60		60																	
ОП.13	Основы предпринимательства			6***		**98**			98	70	28																												98		98													
ОП.14	Основы финансовой грамотности			6***		**36**			36	10	26																												36		36													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
П.00	**Профессиональный цикл**	**17**	**0**	**14**		**2392**	**66**	**0**	**2212**	**646**	**402**	**1116**	**48**	**114**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**276**	**12**	**252**	**0**	**12**	**568**	**18**	**502**	**24**	**24**	**248**	**4**	**232**	**0**	**12**	**516**	**12**	**474**	**0**	**30**	**300**	**2**	**292**	**0**	**6**	**484**	**18**	**412**	**24**	**30**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	***3***	***0***	***2***		**350**	**18**	**0**	**314**	**90**	**80**	**144**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**132**	**6**	**120**	**0**	**6**	**218**	**12**	**194**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3				**60**	6		48	32	16			6										60	6	48		6																										
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4				**140**	12		122	58	64			6										36		36			104	12	86		6																					
УП.01	Учебная практика			4		**72**	0		72	нед.	2	72												36		36			36		36																							
ПП.01	Производственная практика			4		**72**	0		72	нед.	2	72																	72		72																							
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4				6								6															6				6																					
	Всего часов по МДК					**200**																																																
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***	***0***	***2***		**494**	**12**	**0**	**464**	**134**	**90**	**216**	**24**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**	**6**	**132**	**0**	**6**	**350**	**6**	**308**	**24**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				**70**	6		58	34	24			6										70	6	58		6																										
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				**202**	6		190	100	66		24	6										38		38			164	6	128	24	6																					
УП.02	Учебная практика			4		**72**			72	нед.	2	72												36		36			36		36																							
ПП.02	Производственная практика			4		**144**			144	нед.	4	144																	144		144																							
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4				**6**								6															6				6																					
	Всего часов по МДК					**272**																																																

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
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***	***0***	***1***		**324**	**8**	**0**	**298**	**90**	**64**	**144**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**112**	**2**	**104**	**0**	**6**	**212**	**6**	**194**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				**62**	2		54	38	16			6																				62	2	54		6															
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6				**112**	6		100	52	48			6																				50		50			62	6	50		6										
УП.03	Учебная практика			6		**36**			36	нед.	1	36																											36		36												
ПП.03	Производственная практика			6		**108**			108	нед.	3	108																											108		108												
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	6*				**6**								6																									6				6									
	Всего часов по МДК					**174**																																															
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***	***0***	***1***		**326**	**8**	**0**	**300**	**88**	**68**	**144**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**100**	**2**	**92**	**0**	**6**	**226**	**6**	**208**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5				**64**	2		56	40	16			6																				64	2	56		6															
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6				**112**	6		100	48	52			6																									112	6	100		6										
УП.04	Учебная практика			6		**72**			72	нед.	2	72																						36		36			36		36												
ПП.04	Производственная практика			6		**72**			72	нед.	2	72																											72		72												
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	6*				**6**								6																									6				6									
	Всего часов по МДК					**176**																																															
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***	***0***	***2***		**396**	**14**	**0**	**364**	**122**	**62**	**180**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**204**	**2**	**196**	**0**	**6**	**192**	**12**	**168**	**0**	**12**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7				**80**	2		72	50	22			6																														80	2	72		6					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	8				**130**	12		112	72	40			6																														88		88			42	12	24		6
УП.05	Учебная практика			8		**72**			72	нед.	2	72																																36		36			36		36		
ПП.05	Производственная практика			8		**108**			108	нед.	3	108																																					108		108		
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8**				**6**								6																																			6				6
	Всего часов по МДК					**210**																																															
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	***2***	***0***	***1***		**238**	**6**	**0**	**220**	**62**	**26**	**108**	**24**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**0**	**60**	**0**	**0**	**178**	**6**	**136**	**24**	**12**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8				**124**	6		112	62	26		24	6																														60		60			64	6	28	24	6
ПП.06	Производственная практика			8		**108**			108	нед.	3	108																																					108		108		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8				**6**								6																																			6				6
	Всего часов по МДК					**124**																																															
ПМ.07	**Выполнение работ по профессиям"Повар", "Кондитер"**	***2***	***0***	***5***		**264**	**0**	**0**	**252**	**60**	**12**	**180**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**36**	**0**	**0**	**78**	**0**	**72**	**0**	**6**	**36**	**0**	**36**	**0**	**0**	**114**	**0**	**108**	**0**	**6**
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"			5		**36**			36	30	6																							36		36																	
МДК.07.02	Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"			7		**36**			36	30	6																																	36		36							
УП.07	Учебная практика			6.8		**72**			72	нед.	2	72																											36		36								36		36		
ПП.07	Производственная практика			6.8		**108**			108	нед.	3	108																											36		36								72		72		
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	6,8**				**12**								12																									6				6						6				6
	Всего часов по МДК					**72**																																															
	Производственная (преддипломная) практика			8		**144**			144	нед.	4	144																																					144		144		
Практика:						**1260**			**1260**	**нед**	**34**																																										
Учебная практика						**396**			396	нед	10														час	72	нед	2		час	72	нед	2		час	36	нед	0		час	108	нед	3		час	36	нед	1		час	72	нед	2
Производственная практика						**720**			720	нед	20														**час**	0	нед	0		**час**	216	нед	6		**час**	0	нед	0		**час**	216	нед	6		час	0	нед	0		час	288	нед	8
Производственная (преддипломная) практика						**144**			144	нед	4																																							144	нед	4
ГИА	**Государственная итоговая аттестация:**					**216**																																															
	Подготовка выпускной квалификационной работы					**144**			144	нед	4																																							144	нед	4
	Защита выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен					**72**			72	нед	2																																							72	нед	2
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ		**27**	**7**	**39**		**5,940**	**120**	**8**	**5,430**	**2,114**	**2,008**	**1260**	**48**	**166**	**612**	**0**	**612**	**0**	**864**	**0**	**8**	**840**	**16**	**612**	**12**	**582**	**0**	**18**	**864**	**24**	**786**	**24**	**30**	**612**	**6**	**588**	**0**	**18**	**900**	**18**	**846**	**0**	**36**	**612**	**6**	**588**	**0**	**18**	**504**	**18**	**432**	**24**	**30**

		Экзамены (без учета физ. культуры)							**4**													**3**									**5**						**3**								**5**							**3**							**4**			
		Зачеты (без учета физ. культуры)							**0**													**0**									**0**						**0**								**0**							**0**							**0**			
		Дифф. зачеты (без учета физ. культуры)							**9**													**2**									**8**						**2**								**7**							**3**							**6**			

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы (дипломного проекта) и демонстрационного экзамена с 20.05.2025г. по 30.06. 2025 г.
- всего 6 недель

Примечание: Индексом "*" обозначены комплексные экзамены

Зам.директора по УР Е.В. Колодина