Приложение 1

| Индекс | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Курсовые проекты | Курсовые работы | Контрольные работы | Другие | Объём ОП | Самост. (с.р.+и.п.) | Консультации | Всего | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Промеж. аттестация | Индивид. проект (входит в с.р.) | Объём ОП: Обяз. часть | Объём ОП: Вар. часть |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 12 | 14 | 15 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 25 | 26 | 336 | 337 |
| | Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 4 | 4 | 8 | | | | 1 | 1476 | 10 | 48 | 1394 | 740 | 496 | 158 | | | 24 | 10 | | |
| НО | Начальное общее образование | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОО | Основное общее образование | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СО | Среднее общее образование | 4 | 4 | 8 | | | | 1 | 1476 | 10 | 48 | 1394 | 740 | 496 | 158 | | | 24 | 10 | | |
| БД | Базовые дисциплины | 2 | 1 | 7 | | | | 1 | 790 | 10 | 24 | 744 | 408 | 336 | | | | 12 | 10 | | |
| ОУД.01. | Русский язык | 1 | | | | | | | 88 | | 12 | 70 | 50 | 20 | | | | 6 | | | |
| ОУД.02 | Литература | | | 2 | | | | | 114 | | | 114 | 94 | 20 | | | | | | | |
| ОУД.03 | Иностранный язык | 2 | | | | | | 1 | 132 | | 12 | 114 | | 114 | | | | 6 | | | |
| ОУД.04 | История | | | 2 | | | | | 116 | | | 116 | 86 | 30 | | | | | | | |
| ОУД.05 | Физическая культура | | 1 | 2 | | | | | 78 | | | 78 | | 78 | | | | | | | |
| ОУД.06 | Основы безопасности жизнедеятельности | | | 2 | | | | | 70 | | | 70 | 46 | 24 | | | | | | | |
| ОУД.07 | Астрономия | | | 1 | | | | | 36 | | | 36 | 20 | 16 | | | | | | | |
| УДВ.01 | Родной язык (русский язык) | | | 2 | | | | | 40 | | | 40 | 30 | 10 | | | | | | | |
| УДВ.02 | Обществознание (включая экономику и право) | | | 2 | | | | | 106 | | | 106 | 82 | 24 | | | | | | | |
| УДВ.03 | Индивидуальный проект | | | | | | | | 10 | 10 | | | | | | | | | 10 | | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПД | Профильные дисциплины | 2 | | 1 | | | | | 536 | | 24 | 500 | 182 | 160 | 158 | | | 12 | | | |
| ПУД.01 | Математика | 2 | | | | | | | 252 | | 12 | 234 | 120 | 114 | | | | 6 | | | |
| ПУД.02 | Информатика | | | 2 | | | | | 136 | | | 136 | | | 136 | | | | | | |
| ПУД.03 | Экономика | 2 | | | | | | | 148 | | 12 | 130 | 62 | 46 | 22 | | | 6 | | | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПОО | Предлагаемые ОО | | 3 | | | | | | 150 | | | 150 | 150 | | | | | | | | |
| ДК.1 | Проектная деятельность | | 2 | | | | | | 50 | | | 50 | 50 | | | | | | | | |
| ДК.2 | Введение в специальность | | 2 | | | | | | 50 | | | 50 | 50 | | | | | | | | |
| ДК.3 | История России | | 2 | | | | | | 50 | | | 50 | 50 | | | | | | | | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 69.49% | 30.51% |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 14 | 5 | 37 | | 1 | | 1 | 4248 | 238 | 54 | 2378 | 1388 | 798 | 172 | | 20 | 138 | | 2952 | 1296 |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | | 5 | 5 | | | | 1 | 642 | 124 | | 518 | 126 | 392 | | | | | | 432 | 210 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | | 6 | | | | | 60 | 12 | | 48 | 38 | 10 | | | | | | 36 | 24 |
| ОГСЭ.02 | История | | | 5 | | | | | 60 | 12 | | 48 | 40 | 8 | | | | | | 36 | 24 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | 8 | | | | | 204 | 32 | | 172 | | 172 | | | | | | 164 | 40 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | 3-7 | 8 | | | | | 222 | 50 | | 172 | | 172 | | | | | | 164 | 58 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | | | 5 | | | | | 44 | 2 | | 42 | 30 | 12 | | | | | | 32 | 12 |
| ОГСЭ.06 | Основы учебно-исследовательской деятельности | | | | | | | 6 | 52 | 16 | | 36 | 18 | 18 | | | | | | | 52 |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | | | 2 | | | | | 180 | 6 | | 174 | 108 | 56 | 10 | | | | | 180 | |
| ЕН.01 | Химия | | | 4 | | | | | 144 | 6 | | 138 | 88 | 40 | 10 | | | | | 144 | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | 4 | | | | | 36 | | | 36 | 20 | 16 | | | | | | 36 | |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОПЦ | Общепрофессиональный цикл | 7 | | 3 | | | | | 844 | 30 | 42 | 730 | 460 | 270 | | | | 42 | | 612 | 232 |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | | 3 | | | | | 82 | | | 82 | 62 | 20 | | | | | | 64 | 18 |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 4 | | | | | | | 94 | | 6 | 82 | 62 | 20 | | | | 6 | | 94 | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | 4 | | | | | | | 106 | | 6 | 94 | 72 | 22 | | | | 6 | | 66 | 40 |
| ОП.04 | Организация обслуживания | 4 | | | | | | | 90 | | 6 | 78 | 60 | 18 | | | | 6 | | 64 | 26 |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 8 | | | | | | | 96 | | 6 | 84 | 52 | 32 | | | | 6 | | 96 | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 8 | | | | | | | 60 | | 6 | 48 | 26 | 22 | | | | 6 | | 32 | 28 |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 7 | | | | | | | 96 | 6 | 6 | 78 | 52 | 26 | | | | 6 | | 96 | |
| ОП.08 | Охрана труда | 5 | | | | | | | 80 | 6 | 6 | 62 | 44 | 18 | | | | 6 | | 32 | 48 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | 4 | | | | | 90 | 18 | | 72 | 10 | 62 | | | | | | 68 | 22 |
| ОП.10 | Калькуляция | | | 3 | | | | | 50 | | | 50 | 20 | 30 | | | | | | | 50 |
| * | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПЦ | Профессиональный цикл | 7 | | 27 | | 1 | | | 2582 | 78 | 12 | 956 | 694 | 80 | 162 | | 20 | 96 | | 1728 | 854 |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к ре-ализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 1 | | 4 | | | | | 320 | 12 | | 116 | 98 | 6 | 12 | | | 12 | | 260 | 60 |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 5 | | | | | 42 | 6 | | 36 | 30 | 6 | | | | | | 32 | 10 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 5 | | | | | 86 | 6 | | 80 | 68 | | 12 | | | | | 36 | 50 |
| МДК* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | | | 6 | | РП | | час | 72 | | | 72 | нед | 2 | | | | | | 72 | |
| УП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | | | 6 | | РП | | час | 108 | | | 108 | нед | 3 | | | | | | 108 | |
| ПП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.01.ЭК | Квалификационный экзамен | 6 | | | | | | | 12 | | | | | | | | | 12 | | 12 | |
| | Всего часов по МДК | | | | | | | | 128 | | | 116 | | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 1 | | 4 | | 1 | | | 380 | 12 | | 176 | 120 | 6 | 30 | | 20 | 12 | | 302 | 78 |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 5 | | | | | 42 | 6 | | 36 | 30 | 6 | | | | | | 34 | 8 |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 6 | | 6 | | | 146 | 6 | | 140 | 90 | | 30 | | 20 | | | 76 | 70 |
| МДК* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | | | 6 | | РП | | час | 72 | | | 72 | нед | 2 | | | | | | 72 | |
| УП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.02 | Практическая подготовка | | | 6 | | РП | | час | 108 | | | 108 | нед | 3 | | | | | | 108 | |
| ПП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.02.ЭК | Квалификационный экзамен | 6 | | | | | | | 12 | | | | | | | | | 12 | | 12 | |
| | Всего часов по МДК | | | | | | | | 188 | | | 176 | | | | | | | | | |
| 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 | 1 | | 4 | | | | | 300 | 12 | | 96 | 72 | 6 | 18 | | | 12 | | 224 | 76 |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 6 | | | | | 42 | 6 | | 36 | 30 | 6 | | | | | | 32 | 10 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 6 | | | | | 66 | 6 | | 60 | 42 | | 18 | | | | | 36 | 30 |
| МДК* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.03.01 | Учебная практика | | | 6 | | РП | | час | 72 | | | 72 | нед | 2 | | | | | | 36 | 36 |
| УП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.03 | Практическая подготовка | | | 6 | | РП | | час | 108 | | | 108 | нед | 3 | | | | | | 108 | |
| ПП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.03.ЭК | Квалификационный экзамен | 6 | | | | | | | 12 | | | | | | | | | 12 | | 12 | |
| | Всего часов по МДК | | | | | | | | 108 | | | 96 | | | | | | | | | |
| 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 | 1 | | 4 | | | | | 336 | 12 | 12 | 120 | 96 | 6 | 18 | | | 12 | | 188 | 148 |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | 7 | | | | | 48 | 6 | 6 | 36 | 30 | 6 | | | | | | 32 | 16 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | 7 | | | | | 96 | 6 | 6 | 84 | 66 | | 18 | | | | | 36 | 60 |
| МДК* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.04 | Учебная практика | | | 7 | | РП | | час | 72 | | | 72 | нед | 2 | | | | | | 36 | 36 |
| УП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.04 | Практическая подготовка | | | 7 | | РП | | час | 108 | | | 108 | нед | 3 | | | | | | 72 | 36 |
| ПП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.04.ЭК | Квалификационный экзамен | 7 | | | | | | | 12 | | | | | | | | | 12 | | 12 | |
| | Всего часов по МДК | | | | | | | | 144 | | | 120 | | | | | | | | | |
| 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 | 1 | | 4 | | | | | 324 | 12 | | 120 | 96 | 6 | 18 | | | 12 | | 240 | 84 |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | 8 | | | | | 42 | 6 | | 36 | 30 | 6 | | | | | | 32 | 10 |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | 8 | | | | | 90 | 6 | | 84 | 66 | | 18 | | | | | 52 | 38 |
| МДК* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.05.01 | Учебная практика | | | 8 | | РП | | час | 72 | | | 72 | нед | 2 | | | | | | 72 | |
| УП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.05.01 | Практическая подготовка | | | 8 | | РП | | час | 108 | | | 108 | нед | 3 | | | | | | 72 | 36 |
| ПП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05.ЭК | Квалификационный экзамен | 8 | | | | | | | 12 | | | | | | | | | 12 | | 12 | |
| | Всего часов по МДК | | | | | | | | 132 | | | 120 | | | | | | | | | |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | | | | | | 150 | 6 | | 60 | 36 | 24 | | | | 12 | | 140 | 10 |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | | | | | | 66 | 6 | | 60 | 36 | 24 | | | | | | 56 | 10 |
| МДК* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.06.01 | Учебная практика | | | | | РП | | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | | 36 | |
| УП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.06.01 | Практическая подготовка | | | | | РП | | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | | 36 | |
| ПП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06.ЭК | Квалификационный экзамен | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | 12 | | 12 | |
| | Всего часов по МДК | | | | | | | | 66 | | | 60 | | | | | | | | | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по профессии повар | 1 | | 3 | | | | | 302 | 6 | | 140 | 90 | 16 | 34 | | | 12 | | 170 | 132 |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии повар | | | 3 | | | | | 146 | 6 | | 140 | 90 | 16 | 34 | | | | | 86 | 60 |
| МДК* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.07.01 | Учебная практика | | | 3 | | РП | | час | 72 | | | 72 | нед | 2 | | | | | | 36 | 36 |
| УП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.07.01 | Практическая подготовка | | | 3 | | РП | | час | 72 | | | 72 | нед | 2 | | | | | | 36 | 36 |
| ПП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.07.ЭК | Квалификационный экзамен | 3 | | | | | | | 12 | | | | | | | | | 12 | | 12 | |
| | Всего часов по МДК | | | | | | | | 146 | | | 140 | | | | | | | | | |
| ПМ.08 | Выполнение работ по профессии кондитер | 1 | | 3 | | | | | 326 | 6 | | 128 | 86 | 10 | 32 | | | 12 | | 204 | 122 |
| МДК.08.01 | Выполнение работ по профессии кондитер | | | 4 | | | | | 134 | 6 | | 128 | 86 | 10 | 32 | | | | | 84 | 50 |
| МДК* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.08.01 | Учебная практика | | | 4 | | РП | | час | 72 | | | 72 | нед | 2 | | | | | | 36 | 36 |
| УП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП.08.01 | Практическая подготовка | | | 4 | | РП | | час | 108 | | | 108 | нед | 3 | | | | | | 72 | 36 |
| ПП* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.08.ЭК | Квалификационный экзамен | 4 | | | | | | | 12 | | | | | | | | | 12 | | 12 | |
| | Всего часов по МДК | | | | | | | | 134 | | | 128 | | | | | | | | | |
| ПМ* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная и производственная (по профилю специальности) практики | | | | | | | час | 1296 | | | 1296 | нед | 36 | | | | | | | |
| | Учебная практика | | | | | | | час | 540 | | | 540 | нед | 15 | | | | | | | |
| | Концентрированная | | | | | | | час | 540 | | | 540 | нед | 15 | | | | | | | |
| | Рассредоточенная | | | | | | | час | | | | | нед | | | | | | | | |
| | Производственная (по профилю специальности) практика | | | | | | | час | 756 | | | 756 | нед | 21 | | | | | | | |
| | Концентрированная | | | | | | | час | 756 | | | 756 | нед | 21 | | | | | | | |
| | Рассредоточенная | | | | | | | час | | | | | нед | | | | | | | | |
| ПДП | ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) | | | 8 | | РП | | час | 144 | | | 144 | нед | 4 | | | | | | | 144 |
| | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | час | 216 | | | 216 | нед | 6 | | | | | | | |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы | | | | | | | час | 144 | | | 144 | нед | 4 | | | | | | 144 | |
| | Защита выпускной квалификационной работы | | | | | | | час | 72 | | | 72 | нед | 2 | | | | | | 72 | |
| | Подготовка к государственным экзаменам | | | | | | | час | | | | | нед | | | | | | | | |
| | Проведение государственных экзаменов | | | | | | | час | | | | | нед | | | | | | | | |
| | КОНСУЛЬТАЦИИ по О | | | | | | | | 48 | | | | | | | | | | | | |
| | КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП | | | | | | | | 54 | | | | | | | | | | | | |
| | ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ | 18 | 9 | 45 | | 1 | | 2 | 5940 | 248 | 102 | 3772 | 2128 | 1294 | 330 | | 20 | 162 | 10 | 4644 | 1296 |
| | Экзамены (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Курсовые проекты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Курсовые работы (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Контрольные работы (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |