индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	<b>Формы промежуточной аттестации</b> э, э(к) - экзамен, экз.(квал)								максималеная	самостоятельная вви вработа н			ощихся (ч ая аудито		Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.в семестр)									
		дз - диф.зачет з - зачет						всего занятий	лекций			ораторных и в практич. занятий	курсовых проектов (работ)	стр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр 🗏	курс 9 ф	7 cemectp	сурс 8 фестр				
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр					лабе											
	2 Общеобразовательный цикл	3	4	5	6	7	8	9	10	11 2106	12 702	13 1404	14 810	15 594	16	17 612	18 792	19 0	20	21 0	0	23	0		
ОУД.01 ОУД.02	Русский язык Литература		Э Д3							177 177	59 59	118 118	98 98	20 20		52 52	66 66								
ОУД.03 ОУД.04	Родная литература Иностранный язык		Д3							66 234	22 78	44 156	34	10 154		0 68	44 88								
ОУД.05	Математика		Э							234 177	78 59	156 118	116	40 52		68 52	88								
ОУД.07	Информатика История		Д3							195	65	130	110	20		64	66								
ОУД.08 ОУД.09	Астрономия Химия		Д3 Э							117 201	39 67	78 134	48 104	30 30		34 68	44 66								
ОУД.10 ОУД.11	Биология Физическая культура		Д3							177 234	59 78	118 156	88	30 154		52 68	66 88								
	Основы безопасности жизнедеятельности		дз							117	39	78	44	34		34	44								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-			<u> </u>						639	213	426	62	364	0	0	0	60	72	112	72	110	0		
0ГСЭ.01	экономический учебный цикл Основы философии							дз		63	11	52	32	20								52			
	История Иностранный язык				3	ДЗ	3	ДЗ		58 194	10 30	48 164	28	20 162				30	36	48 32	36	30			
	Физическая культура Математический и общий				3		3	ДЗ		324	162	162	0	162				30	36	32	36	28			
	естественнонаучный учебный цикл		1	ı			ı	<u> </u>		336	112	224	160	64	0	0	0	48	50	78	48	0	0		
EH.01 EH.02	Математика Экологические основы природопользования					дз	ДЗ			117 72	39 24	78 48	42 40	36 8						78	48				
ЕН.03 <b>П.00</b>	Химия Профессиональный учебный цикл				Э					147 <b>4407</b>	49 <b>1133</b>	98 <b>3274</b>	78 <b>1272</b>	20 <b>1982</b>	20	0	0	48 <b>468</b>	50 <b>724</b>	386	726	502	468		
	Общепрофессиональные дисциплины									1038	346	692	462	230	0	0	0	260	222	70	70	70	0		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				Э					108	36	72	60	12				40	32						
ОП.02	Физиология питания Организация хранения и контроль запасов и			Э						90	30	60	52	8				60							
O11.03	сырья Информационные технологии в				ДЗ					90	30	60	50	10					60						
ОП.04 ОП.05	профессиональной деятельности			дз						75	25	50	6	44				50	50						
ОП.06	Метрология и стандартизация Правовые основы профессиональной				Д3					75 75	25 25	50	30	20					50						
	Деятельности				Д3					105	35		42	28				70	30						
	Основы экономики, менеджмента и маркетинга Охрана труда			Э	Д3					105	35	70	54	16				40	30						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				Д			ДЗ		105	35	70	38	32					50			70			
ОП.10 ОП.11	Калькуляция и учет в общественном питании Буухгалтерский учет в общественном питании					Э	Э			105 105	35 35	70 70	50	20 26						70	70				
ПМ.00	Профессиональные модули			<u> </u>			ı			3369	787	2582	810	1752	20	0	0	208	502	316	656	432	468		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				э(к)					495	117	378	126	252	0	0	0	104	274	0	0	0	0		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				Э					351	117	234	126	108				104	130						
УП.01 ПП.01	Учебная практика Производственная практика				<b>Д3</b>					36 108	0	36 108	0	36 108					36 108						
	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции						э(к)			522	126	396	152	244	0	0	0	0	0	112	284	0	0		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной						Э			378	126	252	152	100						112	140				
УП.02	кулинарной продукции Учебная практика						ДЗ			36	0	36	0	36							36				
	Производственная практика Организация процесса приготовления и						ДЗ			108	0	108	0	108							108				
ПМ.03	приготовление сложной горячей кулинарной продукции Технология приготовления сложной горячей								э(к)	534	130	404	130	274	0	0	0	0	0	0	128	168	108		
	кулинарной продукции						Э			390	130	260	130	130							128	132			
УП.03 ПП.03	Учебная практика Производственная практика							ДЗ	дз	36 108	0	36 108	0	36 108								36	108		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								э(к)	558	126	432	102	330	0	0	0	0	0	0	120	132	180		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						дз			378	126	252	102	150							120	132			
<u>УП.04</u> ПП.04	Учебная практика Производственная практика								Д3 Д3	36 144	0	36 144	0	36 144									36 144		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов								э(к)	564	128	436	106	330	0					0	124	132	180		
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных						дз			384	128	256	106	150							124	132			
УП.05	и горячих десертов Учебная практика								дз	36	0	36	0	36									36		
ПП.05	Производственная практика								дз	144	0	144	0	144									144		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения					э(к)				252	48	204	40	144	20	0	0	0	0	204	0	0	0		
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации					Э				144	48	96	40	36	20					96		[			
УП.06	Учебная практика					дз				36	0	36	0	36						36					
	Производственная практика Выполнение работ по профессии 11176				7/ )	дз				72	0	72	0	72	0	0	0	104	222	72	0	0	0		
	Бармен Организация и технология обслуживания в				э(к)					444	112	332	154	178	0	U	0	104	228	U	0	0	0		
МДК.07.01	барах				Э					336	112	224	154	70				104	120						
УП.07 ПП.07	Учебная практика Производственная практика				Д3 Д3					36 72	0	36 72	0	36 72					36 72						
	ВСЕГО		1							7488	2160	5328	2304	3004	20	612	792	576	846	576	846	612	468		
	Производственная практика (преддипломная)																						4 нед		