Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.								по курсам и семестрам																			
									Обязательная					Курс 1					Курс 2														
														Семестр 1					Семестр 2					Семестр 3					Семестр 4				
										в т.ч.				13+2УП + 2ПП нед					11 +6УП+7ПП нед					7+7УП +3ПП нед					6+5УП+12ПП +1 ГИА нед				
		Экзамены	Дифференцированный зачет	Зачет	Иные формы промежуточной аттестации	Объём ОП	Самостоятельная работа	Консультации	Всего	Теоретических занятий	Лабораторных и практических занятий	Практическая подготовка	Промежуточная аттестация	Объём ОП	Самостоятельная работа	Консультации	Обязательная	Промежуточная аттестация	Объём ОП	Самостоятельная работа	Консультации	Обязательная	Промежуточная аттестация	Объём ОП	Самостоятельная работа	Консультации	Обязательная	Промежуточная аттестация	Объём ОП	Самостоятельная работа	Консультации	Обязательная	Промежуточная 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	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													36					36					36					36				
ПП	**Профессиональная подготовка**	**13**	**19**	**0**	**5**	**2916**	**124**	**36**	**1136**	**587**	**549**	**0**	**78**	**612**	**32**	**6**	**556**	**18**	**864**	**32**	**6**	**796**	**24**	**612**	**36**	**12**	**540**	**24**	**828**	**18**	**12**	**786**	**12**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**0**	**9**	**0**	**5**	**514**	**20**	**0**	**494**	**231**	**263**	**0**	**0**	**322**	**14**	**0**	**308**	**0**	**140**	**0**		**134**	**0**	**20**	**0**		**20**	**0**	**32**	**0**	**0**	**32**	**0**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1			**38**	2		36	17	19			38	2		36		0					0					0				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1			**38**	2		36	20	16			38	2		36		0					0					0				
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1			**38**	2		36	24	12			38	2		36		0					0					0				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности		2			**38**	2		36	28	8			0					38		2	36		0					0				
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2			**34**	2		32	20	12			12			12		22		2	20		0					0				
ОП.06	Охрана труда		1			**38**	2		36	26	10			38	2		36		0					0					0				
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		2			**38**	2		36		36			14			14		24		2	22		0					0				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		2			**36**			36	18	18			0					36			36		0					0				
ОП.09	Физическая культура		3			**40**			40	4	36			0					20			20		20			20		0				
ОП.10	Экологические основы природопользования				1	**36**	2		34	24	10			36	2		34		0					0					0				
ОП.11	Основы бережливого производства				1	**36**	2		34	10	24			36	2		34		0					0					0				
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности и финансовой грамотности				1	**36**	2		34	22	12			36	2		34		0					0					0				
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии				1	**36**			36	10	26			36			36		0					0					0				
ОП.14	Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний				4	**32**			32	8	24			0					0					0					32			32	

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
П.00	**Профессиональный цикл**	**13**	**10**	**0**	**0**	**2402**	**104**	**36**	**642**	**356**	**286**	**0**	**78**	**290**	**18**	**6**	**248**	**18**	**724**	**32**	**6**	**662**	**24**	**592**	**36**	**12**	**520**	**24**	**796**	**18**	**12**	**754**	**12**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**3**	**1**	**0**	**0**	**290**	**18**	**6**	**104**	**56**	**48**	**0**	**18**	**290**	**18**	**6**	**248**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1				**46**	8		32	14	18		6	46	8		32	6	0					0					0				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1				**88**	10		72	42	30		6	88	10		72	6	0					0					0				
УП.01.01	Учебная практика		1*			72						*2 нед.*		*72*			*72*		*0*					*0*					*0*				
ПП.01.01	Производственная практика		1*			72						*2 нед.*		*72*			*72*		*0*					*0*					*0*				
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	1				12		6					6	12		6		6	0					0					0				
	Всего часов по МДК					**134**																											
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**1**	**0**	**0**	**604**	**24**	**6**	**160**	**82**	**78**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**604**	**24**	**6**	**556**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2				**46**	8		32	16	16		6						46	8		32	6	0					0				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2				**150**	16		128	66	62		6						150	16		128	6	0					0				
УП.02.01	Учебная практика по		2**			**144**						*4 нед.*		*0*					*144*			*144*		*0*					*0*				
ПП.02.01	Производственная практика по		2**			**252**						*7 нед.*		*0*					*252*			*252*		*0*					*0*				
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	2				**12**		6					6	0					12		6		6	0					0				
	Всего часов по МДК					**196**																											
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**3**	**2**	**0**	**0**	**344**	**18**	**6**	**128**	**74**	**54**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**120**	**8**	**0**	**106**	**6**	**224**	**10**	**6**	**196**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2				**46**	8		32	22	10		6	0					46	8		32	6	0					0				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3				**106**	10		96	52	44		6	0					38			38		68	10		52	6	0				
УП.03.01	Учебная практика		3			**144**						*4 нед.*		*0*					*36*			*36*		*108*			*108*		*0*				
ПП.03.01	Производственная практика		3			**36**						*1 нед.*		*0*					*0*					*36*			*36*		*0*				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	3				**12**		6					6	0					0					12		6		6	0				
	Всего часов по МДК					**152**																											
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**2**	**3**	**0**	**0**	**350**	**26**	**6**	**90**	**54**	**36**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**350**	**26**	**6**	**306**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		3			**40**	8		32	24	8			0					0					40	8		32		0				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3				**82**	18		58	30	28		6	0					0					82	18		58	6	0				
УП.04.01	Учебная практика		3			**144**						*4 нед.*		*0*					*0*					*144*			*144*		*0*				
ПП.04.01	Производственная практика		3			**72**						*2 нед.*		*0*					*0*					*72*			*72*		*0*				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	3				**12**		6					6	0					0					12		6		6	0				
	Всего часов по МДК					**122**																											

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
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**2**	**3**	**0**	**0**	**814**	**18**	**12**	**160**	**90**	**70**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**18**	**0**	**0**	**18**	**0**	**796**	**18**	**12**	**754**	**12**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4			**40**	8		32	22	10			0					0					18			18		22	8		14	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4				**144**	10		128	68	60		6	0					0					0					144	10		128	6
УП.05.01	Учебная практика		4			**180**						*5 нед.*		*0*					*0*					*0*					*180*			*180*	
ПП.05.01	Производственная практика		4			**432**						*12 нед.*		*0*					*0*					*0*					*432*			*432*	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	4				**18**		12					6	0					0					0					18		12		6
	Всего часов по МДК					**184**																											
Практическая подготовка:						1548						*нед.*		144	0		144	0	432	0	0	432	0	360	0	0	360	0	612	0	0	612	0
Учебная практика						684						*нед.*		72	0		72	0	180	0	0	180	0	252	0	0	252	0	180	0	0	180	0
Производственная практика						864						*нед.*		72	0		72	0	252	0	0	252	0	108	0	0	108	0	432	0	0	432	0
Государственная итоговая аттестация						36						*нед.*																	36			36	
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ		**13**	**19**	**0**	**5**	**2952**	**124**	**36**	**1136**	**587**	**549**		**78**	**612**	**32**	**6**	**556**	**18**	**864**	**32**	**6**	**796**	**24**	**612**	**36**	**12**	**540**	**24**	**864**	**18**	**12**	**822**	**12**

Экзамены	**3**	**4**	**4**	**2**
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	**6**	**4**	**6**	**3**
Зачеты (без учета физ. культуры)	**0**	**0**	**0**	**0**

* Комплексный диф.зачет

** Комплексный диф.зачет