	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар.	Промежут.	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 1, 16 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб.	Семинар.	Промежут.	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2, 12 (11) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб.	Семинар.	Промежут.	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 3, 16 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб.	Семинар.	Промежут.	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4, 14 (8) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб.	Семинар.	Промежут.	Индивид. проект	ЦМК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	65	66	133	134	135
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	36			36							36			36							36			30							36			30									
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																																											
5	ОДБ	Базовые дисциплины																																																											
6	*																																																												
8	ОДП	Профильные дисциплины																																																											
9	*																																																												
11	ПОО	Предлагаемые ОО																																																											
12	*																																																												
15	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16		20			2	2916	246		2670	604	621	62		87		612			612	243	244	26		27		864			864	95	119	10		28		612	102		510	134	156	26		14		828	144		684	132	102			18			2332	584
17	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2		9			2	362	12		350	120	190	17		23		260			260	110	124	13		13		26			26		22			4		76	12		64	10	44	4		6													324	38
18	ОПЦ.01	Основы микробиологии,физиологии питания санитарии и гигиены			1				36			36	16	16	2		2		36			36	16	16	2		2																																	36	
19	ОПЦ.02	Основы товароведения продовольственных товаров	1						38			38	18	16	2		2		38			38	18	16	2		2																																	36	2
20	ОПЦ.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1						36			36	16	16	2		2		36			36	16	16	2		2																																	36	
21	ОПЦ.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			1				36			36	16	16	2		2		36			36	16	16	2		2																																	36	
22	ОПЦ.05	Основы калькуляции и учета			1				36			36	14	18	2		2		36			36	14	18	2		2																																	36	
23	ОПЦ.06	Охрана труда			1				32			32	14	16	1		1		32			32	14	16	1		1																																	32	
24	ОПЦ.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			3			2	36	4		32		26	2		4												16			16		14			2		20	4		16		12	2		2													36	
25	ОПЦ.08	Информатика в профессиональной деятельности			3			3	36	6		30	10	16	2		2																						36	6		30	10	16	2		2														36
26	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			3				36			36	16	16	2		2		36			36	16	16	2		2																																	36	
27	ОПЦ.10	физическая культура			23				40	2		38		34			4		10			10		10					10			10		8			2		20	2		18		16			2													40	
28	*																																																												
30	ПЦ	Профессиональный цикл	14		11				2554	234		2320	484	431	45		64		352			352	133	120	13		14		838			838	95	97	10		24		536	90		446	124	112	22		8		828	144		684	132	102			18			2008	546
32	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3		2				398			398	85	76	9		12		254			254	85	76	9		12		144			144																												308	90
34	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1						72			72	35	30	4		3		72			72	35	30	4		3																																	54	18
35	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1						104			104	50	46	5		3		104			104	50	46	5		3																																	104	
36	МДК*																																																												
38	УП.01.01	Учебная практика			1	РП	V	час	72			72	нед	2					час			72	нед	2					час				нед						час				нед						час				нед							36	36
39	УП*																																																												
41	ПП.01.01	Производственная практика			2	РП		час	144			144	нед	4					час				нед						час			144	нед	4					час				нед						час				нед							108	36
42	ПП*																																																												
44	ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						6			6					6		6			6					6																																	6	
45		Всего часов по МДК							176			176																																																	
47	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2				454			454	90	84	14		14		98			98	48	44	4		2		356			356	42	40	10		12																							336	118
49	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1						82			82	40	36	4		2		82			82	40	36	4		2																																	64	18

50	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2						114			114	50	48	10		6		16			16	8	8					98			98	42	40	10		6																							86	28
51	МДК*																																																										
53	УП.02.01	Учебная практика			2	РП	V	час	108			108	нед	3					час				нед						час			108	нед	3					час				нед						час				нед							72	36
54	УП*																																																										
56	ПП.02.01	Производственная практика			2	РП		час	144			144	нед	4					час				нед						час			144	нед	4					час				нед						час				нед							108	36
57	ПП*																																																										
59	ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						6			6					6												6			6					6																							6	
60		Всего часов по МДК							196			196																																																
62	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2				338			338	53	57			12												338			338	53	57			12																							260	78
64	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2						48			48	23	22			3												48			48	23	22			3																							36	12
65	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2						68			68	30	35			3												68			68	30	35			3																							50	18
66	МДК*																																																										
68	УП.03.01	Учебная практика			2	РП	V	час	108			108	нед	3					час				нед						час			108	нед	3					час				нед						час				нед							96	12
69	УП*																																																										
71	ПП.03.01	Производственная практика			2	РП		час	108			108	нед	3					час				нед						час			108	нед	3					час				нед						час				нед							72	36
72	ПП*																																																										
74	ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						6			6					6												6			6					6																							6	
75		Всего часов по МДК							116			116																																																
77	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2				362	32		330	46	46	10		12																						212	32		180	46	46	10		6		150			150						6		270	92
79	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3						49	10		39	16	16	4		3																						49	10		39	16	16	4		3														29	20
80	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3						91	22		69	30	30	6		3																						91	22		69	30	30	6		3														67	24
81	МДК*																																																										
83	УП.04.01	Учебная практика			3	РП	V	час	72			72	нед	2					час				нед						час				нед						час			72	нед	2					час				нед							60	12
84	УП*																																																										
86	ПП.04.01	Производственная практика			4	РП		час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед						час				нед						час			144	нед	4						108	36
87	ПП*																																																										
89	ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						6			6					6																																	6			6						6		6	
90		Всего часов по МДК							140			108																																																
92	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		3				1002	202		800	210	168	12		14																						324	58		266	78	66	12		2		678	144		534	132	102				12		834	168
94	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			3				104	28		76	38	30	6		2																						104	28		76	38	30	6		2														76	28
95	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4						496	174		322	172	138	6		6																						112	30		82	40	36	6				384	144		240	132	102				6		428	68
96	МДК*																																																										
98	УП.05.01	Учебная практика			4	РП	V	час	252			252	нед	7					час				нед						час				нед						час			108	нед	3					час			144	нед	4						216	36

99	УП*																																																											
#	ПП.05.01	Производственная практика			4	РП		час	144			144	нед	4					час				нед						час				нед						час				нед						час			144	нед	4						108	36
#	ПП*																																																											
#	ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен	4						6			6					6																																6			6					6			6	
#		Всего часов по МДК							600			398																																																
#	ПМ*																																																											
#		Учебная и производственная практики						час	1296			1296	нед	36					час			72	нед	2					час			612	нед	17					час			180	нед	5					час			432	нед	12							
#		Учебная практика (Производственное обучение)						час	612			612	нед	17					час			72	нед	2					час			216	нед	6					час			180	нед	5					час			144	нед	4							
#		Концентрированная						час					нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед								
#		Рассредоточенная						час	612			612	нед	17					час			72	нед	2					час			216	нед	6					час			180	нед	5					час			144	нед	4							
#		Производственная практика						час	684			684	нед	19					час				нед						час			396	нед	11					час				нед						час			288	нед	8							
#		Концентрированная						час	684			684	нед	19					час				нед						час			396	нед	11					час				нед						час			288	нед	8							
#		Рассредоточенная						час					нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед								
#		Государственная итоговая аттестация						час	36			36	нед	1					час				нед						час				нед						час				нед						час			36	нед	1							
#		Защита выпускной квалификационной работы						час	36			36	нед	1					час				нед						час				нед						час				нед						час			36	нед	1						36	
#		Проведение государственных экзаменов						час					нед						час				нед						час				нед						час				нед						час				нед								
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																																											
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																																											
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	16		20			2	2952	246		2706	604	657	62		87		612			612	243	244	26		27		864			864	95	119	10		28		612	102		510	134	156	26		14		864	144		720	132	138			18			2368	584
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																	**5**										**3**										**2**										**6**												
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																																																											
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	**5**										**5**										**5**										**3**												
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																											
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																											