Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации (семестр проведения)				Объем образовательной программы в академических часах											Распределение нагрузки по курсам и семестрам																																																
						Всего объем образовательной нагрузки	в том числе		из всего объема образоват. нагрузки самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем							1 курс												2 курс												3 курс												4 курс											
							обязательная часть	вариативная часть		Всего по дисциплинам и МДК	в том числе		Учебная и произв. практика	Курсовой проект (работа)	Консультации	Промежуточная аттестация	1 семестр						2 семестр						3 семестр						4 семестр						5 семестр						6 семестр						7 семестр						8 семестр					
		экзамен (квалификационный)	экзамен	дифференцированный зачет	зачет						теоретическое обучение	лабораторные и практич.занятия					теоретич. обучение	практ.и лаб.занятия	курс.проект (работа)	самост.работа	консультации	пром.аттестация	теоретич. обучение	практ.и лаб.занятия	курс.проект (работа)	самост.работа	консультации	пром.аттестация	теоретич. обучение	практ.и лаб.занятия	курс.проект (работа)	самост.работа	консультации	пром.аттестация	теоретич. обучение	практ.и лаб.занятия	курс.проект (работа)	самост.работа	консультации	пром.аттестация	теоретич. обучение	практ.и лаб.занятия	курс.проект (работа)	самост.работа	консультации	пром.аттестация	теоретич. обучение	практ.и лаб.занятия	курс.проект (работа)	самост.работа	консультации	пром.аттестация	теоретич. обучение	практ.и лаб.занятия	курс.проект (работа)	самост.работа	консультации	пром.аттестация	теоретич. обучение	практ.и лаб.занятия	курс.проект (работа)	самост.работа	консультации	пром.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	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65
О.00	**Общеобразовательный цикл**					**2196**	**2196**	**0**	**0**	**2044**	**1318**	**726**	**0**	**0**	**116**	**36**	**510**						**608**						**486**						**592**						**0**						**0**						**0**						**0**					
ОУД.01	Русский язык		4			176	176	0	0	156	136	20	0	0	14	6	28	6					40	6			2		28	4			6		40	4			6	6																								
ОУД.02	Литература			4		242	242	0	0	228	200	28	0	0	12	2	60	8					60	10			2		42	6			4		38	4			6	2																								
ОУД.03	Родная литература			2		56	56	0	0	52	44	8	0	0	2	2	30	4					14	4			2	2																																				
ОУД.04	Иностранный язык			4		224	224	0	0	212	0	212	0	0	10	2		50						70						48			4			44			6	2																								
ОУД.05	История			4		246	246	0	0	232	208	24	0	0	12	2	60	8					60	8			2		44	4			4		44	4			6	2																								
ОУД.06	Математика		4			300	300	0	0	282	238	44	0	0	12	6	56	12					74	18			2		56	8			4		52	6			6	6																								
ОУД.07	Информатика			4		132	132	0	0	120	90	30	0	0	10	2													40	12			4		50	18			6	2																								
ОУД.08	Астрономия			3		46	46	0	0	42	38	4	0	0	2	2													38	4			2	2																														
ОУД.09	Химия			4		170	170	0	0	156	132	24	0	0	12	2	28	6					38	8			2		28	4			4		38	6			6	2																								
ОУД.10	Биология		4			226	226	0	0	200	152	48	0	0	20	6	30	4					40	6			2		28	4			4		54	34			14	6																								
ОУД.11	Физическая культура			4		282	282	0	0	272	0	272	0	0	8	2		68						92						48			2			64			6	2																								
ОУД.12	Основы безопасности жизнедеятельности			2		96	96	0	0	92	80	12	0	0	2	2	46	6					34	6			2	2																																				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**					**622**	**324**	**298**	**46**	**512**	**246**	**266**	**0**	**0**	**30**	**34**	**102**						**100**						**40**						**122**						**38**						**162**						**58**						**0**					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2			102	36	66	0	94	54	40	0	0	2	6	28	24					26	16			2	6																																				
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			4		66	36	30	14	46	26	20	0	0	4	2																			26	20		14	4	2																								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		2			100	36	64	0	92	54	38	0	0	2	6	30	20					24	18			2	6																																				
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6		84	36	48	6	72	48	24	0	0	4	2																									24	10		2	2		24	14		4	2	2												
ОП.05	Основы калькуляции и учета		3			40	32	8	0	30	16	14	0	0	4	6													16	14			4	6																														
ОП.06	Охрана труда			4		56	36	20	12	38	24	14	0	0	4	2																			24	14		12	4	2																								
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности					74	36	38	10	56	0	56	0	0	4	4																																28		4	2	2		28		6	2	2						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности					46	36	10	4	38	24	14	0	0	2	2																															24	14		4	2	2												
ОП.09	Физическая культура					54	40	14	0	46	0	46	0	0	4	4																																30			2	2		16			2	2						
П.00	**Профессиональный цикл**					**3014**	**1884**	**1130**	**112**	**2115**	**610**	**533**	**649**	**0**	**48**	**90**	**0**						**156**						**86**						**150**						**574**						**702**						**554**						**792**					
ПМ.01	**Приготовление и подготов ка к реализации полуфабри катов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ас сортимента**					**392**	**254**	**138**	**6**	**108**	**68**	**40**	**252**	**0**	**8**	**18**							**150**					**6**	**80**					**6**	**144**					**6**	**0**					**0**	**0**					**0**	**0**						**0**					**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		2			42	32	10	0	34	20	14	0	0	2	6							20	14			2	6																																				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3			92	72	20	6	74	48	26	0	0	6	6							28	12			2		20	14		6	4	6																														
УП.01	Учебная практика			3		108	72	36	0	0	0	0	108	0	0	0								72						36																																		
ПП.01	Производственная практика			4		144	72	72	0	0	0	0	144	0	0	0																				144																												
	Экзамен по модулю	4				6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6																								6																								
ПМ.02	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**					**758**	**562**	**196**	**32**	**296**	**162**	**134**	**396**	**0**	**12**	**22**																								**0**	**220**					**2**	**132**					**6**	**118**					**2**	**266**					**12**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5		50	32	18	8	38	20	18	0	0	2	2																									20	18		8	2	2																		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		6,8	7		306	128	178	24	258	142	116	0	0	10	14																									50	38		8	4		48	38		8	2	6	20	22		2	2	2	24	18		6	2	6
УП.02	Учебная практика			6,7		144	144	0	0	0	0	0	144	0	0	0																										72						36						36										
ПП.02	Производственная практика			8		252	252	0	0	0	0	0	252	0	0	0																																						36						216				
	Экзамен по модулю	8				6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6																																																	6
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**					**526**	**308**	**218**	**24**	**480**	**128**	**100**	**0**	**0**	**8**	**14**																								**0**	**180**					**2**	**404**					**12**	**0**					**0**	**0**					**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5		50	32	18	8	38	20	18	0	0	2	2																									20	18		8	2	2																		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6			218	96	122	16	190	108	82	0	0	6	6																									50	36		8	2		58	46		8	4	6												
УП.03	Учебная практика			6		72	72	0		72						0																										36						72																
ПП.03	Производственная практика			6		180	108	72		180						0																																216																
	Экзамен по модулю	6				6	0	6		0						6																																				6												
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**					**386**	**240**	**146**	**16**	**346**	**88**	**78**	**0**	**0**	**8**	**16**																								**0**	**0**					**0**	**0**					**0**	**226**					**8**	**216**					**8**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7		58	32	26	6	48	20	28	0	0	2	2																																					20	28		6	2	2						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7	8		142	64	78	10	118	68	50	0	0	6	8																																					52	38		4	4	6	16	12		6	2	2
УП.04	Учебная практика			8		72	72	0		72						0																																						36						36				
ПП.04	Производственная практика			8		108	72	36		108						0																																						36						144				
	Экзамен по модулю	8				6	0	6		0						6																																																	6
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**					**952**	**520**	**432**	**34**	**885**	**164**	**181**	**1**	**0**	**12**	**20**	**0**					**0**	**0**					**0**	**0**					**0**	**0**					**0**	**168**					**2**	**142**					**6**	**200**					**0**	**278**					**12**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			5		48	32	16	8	36	20	16	0	0	2	2																									20	16		8	2	2																		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6,8			358	128	230	26	309	144	165	1	0	10	12																									38	38		8	2		46	48		8	4	6	40	46		4	2		20	34		6	2	6
УП.05	Учебная практика			6,7		144	144	0		144						0																										36						36						72										
ПП.05	Производственная практика			8		396	216	180	0	396						0																																						36						216				
	Экзамен по модулю	8				6	0	6		0						6																																																6
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**					**72**	**72**										**0**						**0**						**0**						**0**						**0**						**0**						**0**						**72**					
ОБЩИЙ ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАМЫ						**5904**	**4476**	**1428**	**158**	**4671**	**2174**	**1525**	**649**	**0**	**194**	**160**	**612**						**864**						**612**						**864**						**612**						**864**						**612**						**864**					