Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации (семестр проведения)				Объем образовательной программы в академических часах										
		экзамен (квалификационный)	экзамен	дифференцированный зачет	зачет	Всего объем образовательной нагрузки	в том числе		из всего объема образоват. нагрузки самостоятельная работа	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						
							обязательная часть	вариативная часть		Всего по дисциплинам и МДК	в том числе		Учебная и произв. практика	Курсовой проект (работа)	Консультации	Промежуточная аттестация
											теоретическое обучение	лабораторные и практич.занятия				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**					**2196**	**2196**	**0**	**34**	**1214**	**1214**	**0**	**0**	**0**	**12**	**40**
ОД.01	Русский язык		2			80	80	0	2	70	70	0	0	0	2	6
ОД.02	Литература			2		108	108	0	2	104	104	0	0	0	0	2
ОД.03	История			2		136	136	0	4	130	130	0	0	0	0	2
ОД.04	Обществознание			2		72	72	0	2	68	68	0	0	0	0	2
ОД.05	География			2		72	72	0	2	68	68	0	0	0	0	2
ОД.06	Иностранный язык			2		72	72	0	2	68	68	0	0	0	0	2
ОД.07	Математика		2			206	206	0	6	190	190	0	0	0	4	6
ОД.08	Информатика			2		108	108	0	2	104	104	0	0	0	0	2
ОД.09	Физическая культура			2		72	72	0	2	68	68	0	0	0	0	2
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			2		68	68	0	2	64	64	0	0	0	0	2
ОД.11	Физика		2			154	154	0	4	140	140	0	0	0	4	6
ОД.12	Химия		2			152	152	0	4	140	140	0	0	0	2	6
ОД.13	Биология			2		72	72	0	2	68	68	0	0	0	0	2
ОД.14	Основы проектной и исследовательской деятельности			2		32	32	0	0	30	30	0	0	0	0	2
ОД.15	Введение в профессию			2		72	72	0	0	70	70	0	0	0	0	2
ОД.16	Родная литература			3		90	90	0	8	78	44	34	0	0	2	2
ОД.17	История России			3		118	118	0	8	106	60	46	0	0	2	2
ОД.18	Экология			3		82	82	0	8	70	32	38	0	0	2	2
ОД.19	Основы финансовой грамотности			4		156	156	0	18	134	66	68	0	0	2	2
ОД.20	Право			4		68	68	0	10	54	34	20	0	0	2	2
ОД.21	Психология общения			4		86	86	0	10	72	34	38	0	0	2	2
ОД.22	Индустрия питания		4			120	120	0	10	100	62	38	0	0	4	6
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**					**436**	**324**	**112**	**22**	**354**	**160**	**194**	**0**	**0**	**26**	**34**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		3			48	36	12	2	36	16	20	0	0	4	6
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3			48	36	12	2	36	20	16	0	0	4	6
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3		42	36	6	2	36	20	16	0	0	2	2
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			6		48	36	12	2	42	30	12	0	0	2	2
ОП.05	Основы калькуляции и учета		5			48	32	16	2	36	22	14	0	0	4	6
ОП.06	Охрана труда		3			60	36	24	2	48	28	20	0	0	4	6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7		50	36	14	4	42	0	42	0	0	2	2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5		44	36	8	2	38	20	18	0	0	2	2
ОП.09	Физическая культура			7		48	40	8	4	40	4	36	0	0	2	2
П.00	**Профессиональный цикл**					**3200**	**1980**	**1220**	**98**	**1034**	**550**	**484**	**1944**	**0**	**54**	**70**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**4**				**430**	**274**	**156**	**6**	**188**	**96**	**92**	**216**	**0**	**6**	**14**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			4		70	42	28	2	64	38	26	0	0	2	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4			138	82	56	4	124	58	66	0	0	4	6
УП.01	Учебная практика			4		72	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.01	Производственная практика			4		144	72	72	0	0	0	0	144	0	0	0
	Экзамен по модулю	4				6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
ПМ.02	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**6**				**676**	**548**	**128**	**16**	**208**	**106**	**102**	**432**	**0**	**6**	**14**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			5		72	44	28	6	62	34	28	0	0	2	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		5			166	138	28	10	146	72	74	0	0	4	6
УП.02	Учебная практика			6		108	108	0	0	0	0	0	108	0	0	0
ПП.02	Производственная практика			6		324	252	72	0	0	0	0	324	0	0	0
	Экзамен по модулю	6				6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**6**				**612**	**336**	**276**	**20**	**212**	**110**	**102**	**360**	**0**	**6**	**14**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5		80	44	36	6	70	32	38	0	0	2	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		6			166	106	60	14	142	78	64	0	0	4	6
УП.03	Учебная практика		6			72	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.03	Производственная практика		6			288	108	180	0	0	0	0	288	0	0	0
	Экзамен по модулю	6				6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**8**				**704**	**270**	**434**	**28**	**212**	**120**	**92**	**432**	**0**	**18**	**14**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7		90	44	46	10	76	44	32	0	0	2	2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		7			164	74	90	18	136	76	60	0	0	4	6
УП.04	Учебная практика			7		72	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.04	Производственная практика			8		360	72	288	0	0	0	0	360	0	0	0
	Экзамен по модулю	8				18	8	10	0	0	0	0	0	0	12	6
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**8**				**778**	**552**	**226**	**28**	**214**	**118**	**96**	**504**	**0**	**18**	**14**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7		94	44	50	10	80	44	36	0	0	2	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7			162	138	24	18	134	74	60	0	0	4	6
УП.05	Учебная практика			7		108	108	0	0	0	0	0	108	0	0	0
ПП.05	Производственная практика			8		396	252	144	0	0	0	0	396	0	0	0
	Экзамен по модулю	8				18	10	8	0	0	0	0	0	0	12	6
	Промежуточная аттестация															
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**					**72**	**72**									
ОБЩИЙ ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАМЫ						**5904**	**4572**	**1332**	**154**	**2602**	**1924**	**678**	**1944**	**0**	**92**	**144**

Индекс	Наименование	Распределение нагрузки по курсам и семестрам																							
		1 курс												2 курс											
		1 семестр						2 семестр						3 семестр						4 семестр					
		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	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**	**612**						**864**						**362**						**358**					
ОД.01	Русский язык	34						36			2	2	6												
ОД.02	Литература	34						70			2		2												
ОД.03	История	52			2			78			2		2												
ОД.04	Обществознание	34						34			2		2												
ОД.05	География	34						34			2		2												
ОД.06	Иностранный язык	34						34			2		2												
ОД.07	Математика	82			2			108			4	4	6												
ОД.08	Информатика	50						54			2		2												
ОД.09	Физическая культура	34						34			2		2												
ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	26						38			2		2												
ОД.11	Физика	64			2			76			2	4	6												
ОД.12	Химия	64						76			4	2	6												
ОД.13	Биология	34						34			2		2												
ОД.14	Основы проектной и исследовательской деятельности	12						18					2												
ОД.15	Введение в профессию	18						52					2												
ОД.16	Родная литература													44	34		8	2	2						
ОД.17	История России													60	46		8	2	2						
ОД.18	Экология													32	38		8	2	2						
ОД.19	Основы финансовой грамотности													30	34		8			36	34		10	2	2
ОД.20	Право																			34	20		10	2	2
ОД.21	Психология общения																			34	38		10	2	2
ОД.22	Индустрия питания																			62	38		10	4	6
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**0**						**0**						**138**						**60**					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены													16	20		2	4	6						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров													20	16		2	4	6						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места													20	16		2	2	2						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																								
ОП.05	Основы калькуляции и учета																								
ОП.06	Охрана труда																			28	20		2	4	6
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																								
ОП.09	Физическая культура																								
П.00	**Профессиональный цикл**	**0**						**0**						**112**						**446**					
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**							**0**					**0**	**112**					**0**	**304**					**14**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов													18	12					20	14		2	2	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов													20	24		2			38	42		2	4	6
УП.01	Учебная практика														36						36				
ПП.01	Производственная практика																				144				
	Экзамен по модулю																								6
ПМ.02	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																			**96**					**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																			16	14		2		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок																			30	32		2		
УП.02	Учебная практика																								
ПП.02	Производственная практика																								
	Экзамен по модулю																								
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**																			**32**					**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																			16	14		2		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																								
УП.03	Учебная практика																								
ПП.03	Производственная практика																								
	Экзамен по модулю																								
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**																								**0**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																								
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																								
УП.04	Учебная практика																								
ПП.04	Производственная практика																								
	Экзамен по модулю																								
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**0**					**0**	**0**					**0**	**0**					**0**	**0**					**0**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																								
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																								
УП.05	Учебная практика																								
ПП.05	Производственная практика																								
	Экзамен по модулю																								
	Промежуточная аттестация	**0**						**46**						**14**						**20**					
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**0**						**0**						**0**						**0**					
ОБЩИЙ ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАМЫ		**612**						**864**						**612**						**864**					

Индекс	Наименование	Распределение нагрузки по курсам и семестрам																							
		3 курс												4 курс											
		5 семестр						6 семестр						7 семестр						8 семестр					
		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	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65
ОД.00	**Общеобразовательный цикл**	**0**						**0**						**0**						**0**					
ОД.01 – ОД.22																									
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**92**						**48**						**98**						**0**					
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены																								
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров																								
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																								
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности							30	12		2	2	2												
ОП.05	Основы калькуляции и учета	22	14		2	4	6																		
ОП.06	Охрана труда																								
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности														42		4	2	2						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	20	18		2	2	2																		
ОП.09	Физическая культура													4	36		4	2	2						
П.00	**Профессиональный цикл**	**520**						**816**						**514**						**792**					
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**0**					**0**	**0**					**0**	**0**						**0**					**0**
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов																								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																								
УП.01	Учебная практика																								
ПП.01	Производственная практика																								
	Экзамен по модулю																								
ПМ.02	**Приготовление,оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**350**					**8**	**216**					**6**	**0**					**0**	**0**					**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	18	14		4	2	2																		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42	42		8	4	6																		
УП.02	Учебная практика		72						36																
ПП.02	Производственная практика		144						180																
	Экзамен по модулю												6												
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**160**					**2**	**406**					**12**	**0**					**0**	**0**					**0**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	16	24		4	2	2																		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	38	32		8			40	32		6	4	6												
УП.03	Учебная практика		36						36																
ПП.03	Производственная практика								288																
	Экзамен по модулю												6												
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**0**					**0**	**88**					**0**	**230**					**8**	**372**					**6**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							18	14		6			26	18		4	2	2						
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							26	18		6			50	42		12	4	6						
УП.04	Учебная практика														72										
ПП.04	Производственная практика																				360				
	Экзамен по модулю																							12	6
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**0**					**0**	**88**					**0**	**268**					**8**	**408**					**6**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							18	16		6			26	20		4	2	2						
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							24	18		6			50	42		12	4	6						
УП.05	Учебная практика														108										
ПП.05	Производственная практика																				396				
	Экзамен по модулю																							12	6
	Промежуточная аттестация	**18**						**20**						**20**						**12**					
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	**0**						**0**						**0**						**72**					
ОБЩИЙ ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАМЫ		**612**						**864**						**612**						**864**					