	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся, ч.									Распределение по курсам																																							ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
													Обязательная							Курс 1									Курс 2									Курс 3									Курс 4											
														в том числе									в том числе									в том числе									в том числе									в том числе							
			Экзамены	Зачеты	Дифер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Итоговые письм. контр. раб.	Домашние контр. раб.	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	16	18	19	20	21	24	26	27	28	30	31	32	33	34	37	39	40	41	43	44	45	46	47	50	52	53	54	56	57	58	59	60	63	65	66	67	69	70	71	72	73	76	78	170	171	172
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																																									
5	НО	Начальное общее образование																																																									
6	*																																																										
8	ОО	Основное общее образование																																																									
9	*																																																										
11	СО	Среднее общее образование																																																									
13	БД	Базовые дисциплины																																																									
14	*																																																										
16	ПД	Профильные дисциплины																																																									
17	*																																																										
19	ПОО	Предлагаемые ОО																																																									
20	*																																																										
22																																																									70.37%	29.63%
23	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	12		26		3	3	25		4374	3734	640	564	20			56		1375	1215	160	140	20					1001	841	160	160						1084	924	160	140				20		914	754	160	124				36			3078	1296
25	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			7				7		813	748	65	57	8					494	472	22	14	8					198	171	27	27						121	105	16	16																653	160
26	ОГСЭ.1	Основы философии			2				2		55	47	8	8															55	47	8	8																									55	
27	ОГСЭ.2	История			1				1		58	50	8		8					58	50	8		8																																	58	
28	ОГСЭ.3	Иностранный язык			2				1		216	194	22	22						112	100	12	12						104	94	10	10																									216	
29	ОГСЭ.4	Физическая культура			1				1		324	322	2	2						324	322	2	2																																		324	
30	ОГСЭ.5	Социальная психология			3				3		75	67	8	8																								75	67	8	8																	75
31	ОГСЭ.06	Научно-исследовательская работа студентов			2				2		39	30	9	9															39	30	9	9																										39
32	ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности			3				3		46	38	8	8																								46	38	8	8																	46
33	*																																																										
35	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		2			1	2		312	269	43	31	12					202	174	28	16	12					53	46	7	7						57	49	8	8																312	
36	ЕН.1	Математика			1			1			60	46	14	2	12					60	46	14	2	12																																	60	
37	ЕН.2	Экологические основы природопользования			3				3		57	49	8	8																								57	49	8	8																57	
38	ЕН.3	Химия	2						1		195	174	21	21						142	128	14	14						53	46	7	7																									195	
39	*																																																										
41	П	Профессиональный учебный цикл	11		17		3	2	16		3249	2717	532	476				56		679	569	110	110						750	624	126	126						906	770	136	116				20		914	754	160	124				36			2113	1136
43	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	2		11			2	11		1278	1112	166	166						288	248	40	40						516	450	66	66						324	288	36	36						150	126	24	24							912	366
44	ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			1				1		96	84	12	12						96	84	12	12																																		96	
45	ОП.2	Физиология питания			1				1		48	36	12	12						48	36	12	12																																		48	
46	ОП.3	Организация хранения и контроль запасов и сырья			1				1		144	128	16	16						144	128	16	16																																		144	
47	ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3			3			138	124	14	14																								138	124	14	14																138	
48	ОП.5	Метрология и стандартизация			2				2		66	54	12	12															66	54	12	12																									66	
49	ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности			4				4		48	40	8	8																																	48	40	8	8							48	
50	ОП.7	Основы экономики, менеджмента и	2						2		210	188	22	22															210	188	22	22																									210	
51	ОП.8	Охрана труда	2					2			60	52	8	8															60	52	8	8																									60	
52	ОП.9	Безопасность жизнедеятельности			4				4		102	86	16	16																																	102	86	16	16							102	
53	ОП.10	Техническое оснащение организаций питания			2				2		84	72	12	12															84	72	12	12																										84
54	ОП.11	Организация обслуживания			2				2		96	84	12	12															96	84	12	12																										96
55	ОП.12	Контроль качества кулинарной продукции			3				3		90	80	10	10																								90	80	10	10																	90
56	ОП.13	Блюда инновационной кухни			3				3		96	84	12	12																								96	84	12	12																	96
57	*																																																										
59	ПМ	Профессиональные модули	9		6		3		5		1971	1605	366	310				56		391	321	70	70						234	174	60	60						582	482	100	80				20		764	628	136	100				36			1201	770
61	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1		1				1		162	132	30	30						162	132	30	30																																		162	
63	МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			1				1		162	132	30	30						162	132	30	30																																		162	
64	МДК*																																																										
66	УП.1.01	Учебная практика						РП		час				нед						час			нед						час			нед						час			нед						час			нед								
67	УП*																																																										
69	ПП.1.01	Производственная практика (по профилю специальности)						РП		час				нед						час			нед						час			нед						час			нед						час			нед								
70	ПП*																																																										
72	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	1																																																								
73		Всего часов с учетом практик									162		30																																														
75	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	1		1				1		234	174	60	60															234	174	60	60																									174	60
77	МДК.2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции			2				2		234	174	60	60															234	174	60	60																									174	60
78	МДК*																																																										
80	УП.2.01	Учебная практика						РП		час				нед						час			нед						час			нед						час			нед						час			нед								
81	УП*																																																										
83	ПП.2.01	Производственная практика (по профилю специальности)						РП		час				нед						час			нед						час			нед						час			нед						час			нед								
84	ПП*																																																										
86	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	2																																																							
87		Всего часов с учетом практик									234		60																																														
89	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2				1				383	313	70	50				20																				383	313	70	50				20												196	187
91	МДК.3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	3				3				383	313	70	50				20																				383	313	70	50				20												196	187
92	МДК*																																																										

94	УП.3.01	Учебная практика						РП		час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
95	УП*																																						
97	ПП.3.01	Производственная практика (по профилю специальности)						РП		час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
98	ПП*																																						
#	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	3																																				
#		Всего часов с учетом практик									383		70																										
#	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2				1				357	297	60	40			20															357	297	60	40		20	357	
#	МДК.4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4				4				357	297	60	40			20															357	297	60	40		20	357	
#	МДК*																																						
#	УП.4.01	Учебная практика						РП		час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#	УП*																																						
#	ПП.4.01	Производственная практика (по профилю специальности)						РП		час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#	ПП*																																						
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																				
#		Всего часов с учетом практик									357		60																										
#	ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	1		1				1		177	147	30	30																		177	147	30	30			177	
#	МДК.5.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов			4				4		177	147	30	30																		177	147	30	30			177	
#	МДК*																																						
#	УП.5.01	Учебная практика						РП		час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#	УП*																																						
#	ПП.5.01	Производственная практика (по профилю специальности)						РП		час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#	ПП*																																						
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																				
#		Всего часов с учетом практик									177		30																										
#	ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	1		1		1				230	184	46	30			16															230	184	46	30		16	135	95
#	МДК.6.1	Управление структурным подразделением			4		4				230	184	46	30			16															230	184	46	30		16	135	95
#	МДК*																																						
#	УП.6.01	Учебная практика						РП		час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#	УП*																																						
#	ПП.6.01	Производственная практика (по профилю специальности)						РП		час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#	ПП*																																						
#	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	4																																				
#		Всего часов с учетом практик									230		46																										
#	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	1		2				2		428	358	70	70				229	189	40	40						199	169	30	30									428
#	МДК.7.1	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции			1				1		229	189	40	40				229	189	40	40																		229
#	МДК.7.2	Технология приготовления простой кондитерской продукции			3				3		199	169	30	30													199	169	30	30									199
#	МДК*																																						
#	УП.7.01	Выполнение работ по профессии повар						РП		час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#	УП.7.02	Выполнение работ по профессии кондитер						РП		час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#	УП.7.03	Выполнение работ по профессии бармен						РП		час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#	УП*																																						
#	ПП.7.01	Выполнение работ по профессиям						РП		час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#	ПП*																																						
#	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	3																																				
#		Всего часов с учетом практик									428		70																										
#	ПМ*																																						
#		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики								час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#		Учебная практика								час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#		Концентрированная								час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#		Рассредоточенная								час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#		Производственная (по профилю специальности) практика								час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#		Концентрированная								час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#		Рассредоточенная								час				нед				час			нед		час			нед	час			нед		час			нед				
#	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)						РП		час	144		144	нед		4		час			нед		час			нед	час			нед		час		144	нед	4		144	
#		Государственная итоговая аттестация								час	216		216	нед		6		час			нед		час			нед	час			нед		час		216	нед	6			
#		Подготовка выпускной квалификационной работы									144		144	144																		144		144	144			144	
#		Защита выпускной квалификационной работы									72		72	72																		72		72	72			72	
#		Подготовка к государственным экзаменам																																					
#		Проведение государственных экзаменов																																					
#		Консультации на каждого обучающегося в учебном году																																					
#		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	12		26		3	3	25		4590	3734	856	780	20		56	1375	1215	160	140	20	1001	841	160	160	1084	924	160	140	20	1130	754	376	340		36	3294	1296
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																1					4				3					4							
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																																					
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																7					7				7					4							
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																					
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																									1					2							
#		Итоговые письм. контр. раб. (без учета физ. культуры)																1					1				1												
#		Домашние контр. раб. (без учета физ. культуры)																9					7				6					3							