№	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промеж. ут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Макс. уч. нагрузка: Обяз. часть	Макс. уч. нагрузка: Вар. часть
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	25	26	168	169
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	5	16					2160			2052	1081	971			108			
5	ОУД	Обязательные учебные дисциплины	2	5	6					1206			1134	478	656			72			
6	ОУД.01	Русский язык	5							132			114	61	53			18			
7	ОУД.01	Литература			5					189			171	69	102			18			
8	ОУД.02	Иностранный язык			5					171			171	1	170						
9	ОУД.03	Математика	6							264			228	150	78			36			
10	ОУД.04	История			6					171			171	99	72						
11	ОУД.05	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		1-5	6					171			171	10	161						
12	ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности			2					72			72	62	10						
13	ОУД.18	Астрономия			4					36			36	26	10						
14	*																				
16	ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1		7					846			810	522	288			36			
17	ОУД.07	Информатика			4					108			108	23	85						
18	ОУД.08	Физика			6					108			108	71	37						
19	ОУД.09	Химия	6							207			171	128	43			36			
20	ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)			5					171			171	120	51						
21	ОУД.15	Биология			2					72			72	52	20						
22	ОУД.16	География			4					72			72	42	30						
23	ОУД.17	Экология			8					72			72	50	22						
24	ОУД.19	Родная литература			2					36			36	36							
25	*																				
27	УД	Дополнительные учебные дисциплины			3					108			108	81	27						
28	УД.01	Индивидуальный учебный проект			2					36			36	29	7						
29	УД.02	Эффективное поведение на рынке труда			6					36			36	16	20						
30	УД.03	Основы финансовой грамотности			8					36			36	36							
31	*																				
33																				62.25%	37.75%
34	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6		31					3672	102		1518	927	453	138		108		2286	1386
36	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		11					563	28		517	273	226	18		18		324	239
37	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены			1					36			36	18	16	2				36	
38	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2					36			36	20		16				36	
39	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1					82	10		72	52	20					36	46
40	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			2					36			36	28	8					36	
41	ОП.05	Основы калькуляции и учета			8					50	10		40	28	12					32	18
42	ОП.06	Охрана труда			5					36			36	26	10					36	
43	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8					36			36		36					36	
44	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			8					36			36	18	18					36	
45	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура			8					40			40		40					40	
46	ОП.10	Организация обслуживания в общественном питании	8							60			42	26	16			18			60
47	ОП.11	Основы бизнеса и предпринимательской деятельности			7					72			72	38	34						72
48	ОП.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8					43	8		35	19	16						43
49	*																				
51	ПЦ	Профессиональный цикл	5		20					3109	74		1001	654	227	120		90		1962	1147
53	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4					402	18		150	96	18	36		18		266	136
55	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1					32			32	14	18					32	
56	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3					136	18		118	82		36				72	64
57	МДК*																				
59	УП.01.01	Учебная практика			3		РП		час	72			72	нед	2					72	
60	УП*																				
62	ПП.01.01	Производственная практика			4		РП		час	144			144	нед	4					72	72
63	ПП*																				
65	ПМ.01.ЭК	Экзамен	4							18								18		18	
66		Всего часов по МДК								168			150								
68	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4					825	12		327	167	76	84		18		574	251
70	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			1					32			32	16	16					32	
71	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3					307	12		295	151	60	84				128	179
72	МДК*																				
74	УП.02.01	Учебная практика			3		РП		час	180			180	нед	5					144	36
75	УП*																				
77	ПП.02.01	Производственная практика			4		РП		час	288			288	нед	8					252	36
78	ПП*																				
80	ПМ.02.ЭК	Экзамен	4							18								18		18	
81		Всего часов по МДК								339			327								
83	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4					470	12		152	79	73			18		326	144
85	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			4					32			32	22	10					32	
86	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6					132	12		120	57	63					96	36
87	МДК*																				
89	УП.03.01	Учебная практика			6		РП		час	144			144	нед	4					72	72
90	УП*																				
92	ПП.03.01	Производственная практика			6		РП		час	144			144	нед	4					108	36
93	ПП*																				
95	ПМ.03.ЭК	Экзамен	6							18								18		18	
96		Всего часов по МДК								164			152								
98	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4					442	6		130	70	60			18		258	184
#	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6					32			32	24	8					32	
#	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6					104	6		98	46	52					64	40
#	МДК*																				
#	УП.04.01	Учебная практика			7		РП		час	144			144	нед	4					72	72
#	УП*																				
#	ПП.04.01	Производственная практика			7		РП		час	144			144	нед	4					72	72
#	ПП*																				
#	ПМ.04.ЭК	Экзамен	7							18								18		18	
#		Всего часов по МДК								136			130								
#	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		4					970	26		242	242				18		538	432
#	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8					32			32	32						32	
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8					236	26		210	210						128	108
#	МДК*																				
#	УП.05.01	Учебная практика			8		РП		час	288			288	нед	8					144	144
#	УП*																				
#	ПП.05.01	Производственная практика			8		РП		час	396			396	нед	11					216	180
#	ПП*																				
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен	8							18								18		18	
#		Всего часов по МДК								268			242								
#	ПМ*																				
#		Учебная и производственная практики							час	1944			1944	нед	54						
#		Учебная практика							час	828			828	нед	23						
#		Концентрированная							час	828			828	нед	23						
#		Рассредоточенная							час					нед							
#		Производственная практика							час	1116			1116	нед	31						
#		Концентрированная							час	1116			1116	нед	31						
#		Рассредоточенная							час					нед							
#		Государственная итоговая аттестация							час	72			72	нед	2						
#		Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед	2					72	
#		Проведение государственных экзаменов							час					нед							
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																			
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																			
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	9	5	47					5904	102		3570	2008	1424	138		216		4518	1386
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																			
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																			
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																			
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																			
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																			
#		Контрольные работы (без учета физ. культуры)																			