	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Учебная нагрузка обучающихся, ч.							
													Обязательная				
													в том числе				
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	15	17	18	19	20	23
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3		11				8	1432		1432	1156	248	28		
5	НО	Начальное общее образование															
6	*																
8	ОО	Основное общее образование															
9	*																
11	СО	Среднее общее образование	3		11				8	1432		1432	1156	248	28		
13	БД	Базовые дисциплины	3		11				8	1432		1432	1156	248	28		
14	ООД.01	Русский язык	2						1	66		66	50	16			
15	ООД.02	Литература			2				1	106		106	98	8			
16	ООД.03	История			2				1	130		130	130				
17	ООД.04	Обществознание			2				1	106		106	106				
18	ООД.05	География			2				1	106		106	78	28			
19	ООД.06	Иностранный язык			2				1	142		142	142				
20	ООД.07	Математика	2						1	226		226	142	84			
21	ООД.08	Информатика	2							138		138	138				
22	ООД.09	Физическая культура			2					70		70	4	66			
23	ООД.10	Основы безопасности и защиты Родины			2					66		66	46	20			
24	ООД.11	Физика			2				1	106		106	90	6	10		
25	ООД.12	Химия (углубленный)			1					70		70	60	4	6		
26	ООД.13	Биология (углубленный)			1					70		70	54	4	12		
27	ООД.14	Индивидуальный проект			2					30		30	18	12			
28	*																
30	ПД	Профильные дисциплины															
31	*																
33	ПОО	Предлагаемые ОО															
34	*																
36																	
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9		34	1	1		10	2724	8	2646	1160	904	542		40
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			5				4	422		422	68	354			
40	ОГСЭ.01	Основы философии			5					34		34	34				
41	ОГСЭ.02	История			3					34		34	34				
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8				37	162		162		162			
43	ОГСЭ.04	Физическая культура			8				37	162		162		162			
44	ОГСЭ.05	Психология общения			4					30		30		30			
45	*																
47	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		2				1	218		218	144	38	36		
48	ЕН.01	Химия	6						4	122		122	86	10	26		
49	ЕН.02	Экологические основы природопользования			5					34		34	26	8			
50	ЕН.03	Пищевая химия			6					62		62	32	20	10		
51	*																
53	П	Профессиональный цикл	8		27	1	1		5	2014	8	2006	948	512	506		40
55	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	4		6				4	768		768	396	332	40		
56	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3							60		60	28	24	8		
57	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	4						3	84		84	52	16	16		
58	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	4							84		84	48	36			
59	ОПЦ.04	Организация обслуживания	6							88		88	50	22	16		
60	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			6					94		94	56	38			
61	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7					30		30	22	8			
62	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			7				6	94		94	22	72			
63	ОПЦ.08	Охрана труда			4					30		30	18	12			
64	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности			8				7	66		66	20	46			
65	ОПЦ.10	Технология приготовления блюд национальной кухни			6				5	138		138	80	58			
66	*																
68	ПЦ	Профессиональный цикл	4		21	1	1		1	1246	8	1238	552	180	466		40
70	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		3					136		136	82	20	34		
72	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3					28		28	20	8			
73	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3							108		108	62	12	34		
74	МДК*																
76	УП.01.01	Учебная практика			3		РП		час	72		72	нед	2			
77	УП*																
79	ПП.01.01	Производственная практика			4		РП		час	72		72	нед	2			
80	ПП*																
82	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен															
83		Всего часов с учетом практик								280		280					
85	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			4		1		1	348	4	344	126	36	162		20
87	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3					32		32	26	6			
88	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4		4		3	316	4	312	100	30	162		20
89	МДК*																
91	УП.02.01	Учебная практика			4		РП		час	72		72	нед	2			
92	УП*																
94	ПП.02.01	Производственная практика			4		РП		час	144		144	нед	4			
95	ПП*																
97	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен															
98		Всего часов с учетом практик								564		560					
##	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	1		3					220		220	94	30	96		
##	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5					30		30	20	10			
##	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5							190		190	74	20	96		
##	МДК*																
##	УП.03.01	Учебная практика			5		РП		час	36		36	нед	1			
##	УП*																
##	ПП.03.01	Производственная практика			5		РП		час	108		108	нед	3			
##	ПП*																
##	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен															
##		Всего часов с учетом практик								364		364					
##	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом			4					90		90	40	8	42		
##	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7					30		30	22	8			
##	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7					60		60	18		42		
##	МДК*																
##	УП.04.01	Учебная практика			7		РП		час	36		36	нед	1			
##	УП*																
##	ПП.04.01	Производственная практика			7		РП		час	72		72	нед	2			
##	ПП*																
##	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен															
##		Всего часов с учетом практик								198		198					
##	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			3	1				184	4	180	84	34	42		20
##	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6					30		30	22	8			
##	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				6				154	4	150	62	26	42		20
##	МДК*																
##	УП.05.01	Учебная практика			6		РП		час	72		72	нед	2			
##	УП*																
##	ПП.05.01	Производственная практика			6		РП		час	108		108	нед	3			
##	ПП*																
##	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен															
##		Всего часов с учетом практик								364		360					
##	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		1					100		100	60	40			
##	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7							100		100	60	40			
##	МДК*																
##	УП*																
##	ПП.06.01	Производственная практика			7		РП		час	108		108	нед	3			
##	ПП*																
##	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен															
##		Всего часов с учетом практик								208		208					
##	ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	1		2					168		168	66	12	90		
##	МДК.07.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, кулинарной продукции массового производства	8							168		168	66	12	90		
##	МДК*																
##	УП.07.01	Учебная практика			8		РП		час	72		72	нед	2			
##	УП*																
##	ПП.07.01	Производственная практика			8		РП		час	180		180	нед	5			
##	ПП*																
##	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен															
##		Всего часов с учетом практик								420		420					
##	ПМ*																
##		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1152		1152	нед	32			
##		Учебная практика							час	360		360	нед	10			
##		Концентрированная							час	360		360	нед	10			
##		Рассредоточенная							час				нед				
##		Производственная (по профилю специальности) практика							час	792		792	нед	22			
##		Концентрированная							час	792		792	нед	22			
##		Рассредоточенная							час				нед				
##	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		РП		час	144		144	нед	4			
##		Государственная итоговая аттестация							час	216		216	нед	6			
##		Подготовка выпускной квалификационной работы							час	144		144	нед	4			
##		Защита выпускной квалификационной работы							час	72		72	нед	2			
##		Подготовка к государственным экзаменам							час				нед				
##		Проведение государственных экзаменов							час				нед				
##		КОНСУЛЬТАЦИИ по О															
##		в т.ч. в период обучения по циклам															
##		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										70					
##		в т.ч. в период обучения по циклам										70					
##		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	12		45	1	1		18	4086	8	4078	2316	1152	570		40
##		ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	12		45	1	1		18	4156	8	4078	2316	1152	570		40
##		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)															