Индекс	Наименование циклов, разделов,☐ дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Учебная нагрузка обучающихся, ч.						Распределение по курсам и семестрам																														ЦМК	Максимальная учебная нагрузка	
								Обязательная				Курс 1									Курс 2									Курс 3															
												Семестр 1						Семестр 2						Семестр 3						Семестр 4						Семестр 5						Семестр 6								
									в том числе			16 нед						21 нед						13 нед						12 нед						14 нед						13 нед								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Максимальная	Самостоятельная	Всего	Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия	Максим	Самост.	Обязательная	в то м чи сле			Максим	Самост.	Обязательная	в то м чи сле			Максим	Самост.	Обязательная	в то м чи сле			Максим	Самост.	Обязательная	в то м чи сле			Максим	Самост.	Обязательная	в то м чи сле			Максим	Самост.	Обязательная	в то м чи сле			Обяз. часть	Вар. часть
								Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия					Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия				Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия				Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия				Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия				Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия				Теор. обучение	Пр. занятия	Лаб. занятия					
1	2	3	4	5	9	11	13	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25	27	28	29	30	31	32	34	35	36	37	38	39	41	42	43	44	45	46	48	49	50	51	52	53	55	56	57	58	59	60	90	91	92
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)											54		36				54		36				54		36				54		36				54		36				54		36						
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	3	3	13		3134	1026	2052	950	1033	69	670	220	440	226	214		793	257	516	253	240	23	509	171	334	146	176	12	447	145	296	103	175	18	474	155	310	166	128	16	241	78	156	56	100				
ОДБ	Базовые дисциплины	2	3	9		2336	779	1557	774	767	16	564	188	376	180	196		700	233	467	241	218	8	463	157	306	138	168		339	111	228	85	135	8	216	72	144	114	30		54	18	36	16	20				
ОДБ.01	Русский язык и литература	4				427	142	285	158	127		138	46	92	50	42		136	45	91	60	31		63	21	42	10	32		90	30	60	38	22																
ОДБ.02	Иностранный язык			4		256	85	171		171		78	26	52		52		76	25	51		51		36	14	22		22		66	20	46		46														
ОДБ.03	Математика: алгебра и начала анализа; геометрия	3				342	114	228	118	110		96	32	64	30	34		126	42	84	44	40		120	40	80	44	36																				
ОДБ.04	История			3		257	86	171	141	30		96	32	64	54	10		98	33	65	53	12		63	21	42	34	8																				
ОДБ.05	ОБЖ			3		108	36	72	44	28								57	19	38	24	14		51	17	34	20	14																				
ОДБ.06	Физика			4		162	54	108	54	38	16							63	21	42	24	10	8	40	14	26	18	8		59	19	40	12	20	8													
ОДБ.07	Обществознание (включая экономику и право)			4		257	86	171	129	42		84	28	56	46	10		69	23	46	36	10		33	11	22	12	10		71	24	47	35	12														
ОДБ.08	География			5		108	36	72	52	20																										108	36	72	52	20								
ОДБ.09	Экология			5		108	36	72	62	10																										108	36	72	62	10								
ОДБ.10	Эффективное поведение на рынке труда			6		54	18	36	16	20																																54	18	36	16	20				
ОДБ.11	Физическая культура		123	4		257	86	171		171		72	24	48		48		75	25	50		50		57	19	38		38		53	18	35		35														
ОДП	Профильные дисциплины	1		4		742	247	495	176	266	53	96	32	64	46	18		73	24	49	12	22	15	42	14	28	8	8	12	102	34	68	18	40	10	249	83	166	52	98	16	180	60	120	40	80				
ОДП.01	Информатика			5		162	54	108	16	92																				57	19	38	8	30		105	35	70	8	62								
ОДП.02	Химия	4				256	85	171	76	58	37	96	32	64	46	18		73	24	49	12	22	15	42	14	28	8	8	12	45	15	30	10	10	10													
ОДП.03	Биология			5		108	36	72	34	22	16																									108	36	72	34	22	16							
ОДП.04	Искусство			6		108	36	72	20	52																																108	36	72	20	52				
ОДП.05	Психология			6		108	36	72	30	42																										36	12	24	10	14		72	24	48	20	28				
																																															77,8%	22,2%	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	17	1	20		1167	324	648	110	538		158	44	100	22	78		232	60	132	24	108		121	31	62	10	52		129	32	64	10	54		210	68	122	22	100		317	89	168	22	146		756	216	
ОП	Общепрофессиональный цикл	2		4		286	90	196	46	150		92	28	64	16	48		46	14	32	8	24														94	30	64	16	48		54	18	36	6	30		232	54	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены пищевом производстве			1		46	14	32	8	24		46	14	32	8	24																														46	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров			2		46	14	32	8	24								46	14	32	8	24																								46	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1		46	14	32	8	24		46	14	32	8	24																														46	
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	5				47	15	32	8	24																										47	15	32	8	24								47	
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности			5		47	15	32	8	24																										47	15	32	8	24								47	
ОП.06	Основы рыночной экономики и предпринимательства	6				54	18	36	6	30																																54	18	36	6	30			54	
П	Профессиональный цикл	15		15		614	198	416	64	352		52	16	36	6	30		146	46	100	16	84		93	31	62	10	52		96	32	64	10	54		60	20	40	6	34		167	53	114	16	98		452	162	
ПМ	Профессиональные модули	15		15		614	198	416	64	352		52	16	36	6	30		146	46	100	16	84		93	31	62	10	52		96	32	64	10	54		60	20	40	6	34		167	53	114	16	98		452	162	
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	1		2		52	16	36	6	30		52	16	36	6	30																														46	6	
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			1		52	16	36	6	30		52	16	36	6	30																														46	6	
УП.01.01	Учебная практика			1	РП	True	час	36	нед	1		час		36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				
ПП.01.01	Производственная практика				РП	False	час	36	нед	1		час		36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный	1																																														
ПМ.02	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых.макаронных изделий, яиц, творога, теста	1		2		58	18	40	6	34								58	18	40	6	34																								46	12	
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста			2		58	18	40	6	34								58	18	40	6	34																								46	12	
УП.02.01	Учебная практика			2	РП	True	час	36	нед	1		час			нед			час		36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				
ПП.02.01	Производственная практика				РП	False	час	36	нед	1		час			нед			час		36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный	2																																														
ПМ.03	Приготовление супов и соусов	1		4		88	28	60	10	50								88	28	60	10	50																								52	36	
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов			2		61	19	42	6	36								61	19	42	6	36																								52	9	
МДК.03.02	Приготовление супов и соусов для детского и лечебного питания			2		27	9	18	4	14								27	9	18	4	14																									27	
УП.03.01	Учебная практика			2	РП	True	час	36	нед	1		час			нед			час		36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				
УП.03.02	Учебная практика			2	РП	True	час	36	нед	1		час			нед			час		36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				
ПП.03.01	Производственная практика				РП	False	час	18	нед			час			нед			час		18	нед		1/2	час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				
ПП.03.02	Производственная практика				РП	False	час	18	нед			час			нед			час		18	нед		1/2	час			нед			час			нед			час			нед			час			нед				

ПМ.3.ЭК	Экзамен квалификационный	2																																																
ПМ.04	Приготовление блюд из рыбы	3		2		96	32	64	10	54																				96	32	64	10	54															57	39
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	4				69	23	46	6	40																				69	23	46	6	40															57	12
МДК.04.02	Приготовление блюд из рыбы для детского и лечебного питания	4				27	9	18	4	14																				27	9	18	4	14																27
УП.04.01	Учебная практика			4	РП	True	час	36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			час		36	нед	1		час			нед			час			нед					
УП.04.02	Учебная практика			4	РП	True	час	36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед			час		36	нед	1		час			нед			час			нед					
ПП.04.01	Производственная практика				РП	False	час	72	нед	2		час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед	2		час			нед			час			нед					
ПП.04.02	Производственная практика				РП	False	час	72	нед	2		час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед	2		час			нед			час			нед					
ПМ.4.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																																
ПМ.05	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3		2		93	31	62	10	52														93	31	62	10	52																					54	39
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы	3				66	22	44	6	38														66	22	44	6	38																					54	12
МДК.05.02	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы для детского и лечебного питания	3				27	9	18	4	14														27	9	18	4	14																						27
УП.05.01	Учебная практика			3	РП	True	час	36	нед	1		час			нед			час			нед			час		36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед					
УП.05.02	Учебная практика			3	РП	True	час	36	нед	1		час			нед			час			нед			час		36	нед	1		час			нед			час			нед			час			нед					
ПП.05.01	Производственная практика				РП	False	час	180	нед	5		час			нед			час			нед			час		72	нед	2		час		108	нед	3		час			нед			час			нед					
ПП.05.02	Производственная практика				РП	False	час	180	нед	5		час			нед			час			нед			час		36	нед	1		час		144	нед	4		час			нед			час			нед					
ПМ.5.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																																
ПМ.06	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2		1		60	20	40	8	32																																60	20	40	8	32			51	9
МДК.06.01	Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок	6				60	20	40	8	32																																60	20	40	8	32			51	9
УП.06.01	Учебная практика			6	РП	True	час	72	нед	2		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед	2				
ПП.06.01	Производственная практика				РП	False	час	144	нед	4		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		144	нед	4				
ПМ.6.ЭК	Экзамен квалификационный	6																																																
ПМ.07	Приготовление сладких блюд и напитков	2		1		60	20	40	6	34																										60	20	40	6	34									51	9
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	5				60	20	40	6	34																										60	20	40	6	34									51	9
УП.07.01	Учебная практика			5	РП	True	час	72	нед	2		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед	2		час			нед					
ПП.07.01	Производственная практика				РП	False	час	72	нед	2		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед	2		час			нед					
ПМ.7.ЭК	Экзамен квалификационный	5																																																
ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных, и кондитерских изделий	2		1		107	33	74	8	66																																107	33	74	8	66			95	12
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6				107	33	74	8	66																																107	33	74	8	66			95	12
УП.08.01	Учебная практика			6	РП	True	час	72	нед	2		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		72	нед	2				
ПП.08.01	Производственная практика				РП	False	час	144	нед	4		час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час		144	нед	4				
ПМ.8.ЭК	Экзамен квалификационный	6																																																
ФК.00	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА		5	6		72	36	36		36																										36	18	18		18		36	18	18		18			72	
	Учебная и производственная практики						час	1476	нед	41		час		72	нед	2		час		180	нед	5		час		180	нед	5		час		468	нед	13		час		144	нед	4		час		432	нед	12				
	Учебная практика (Производственное обучение)						час	504	нед	14		час		36	нед	1		час		108	нед	3		час		72	нед	2		час		72	нед	2		час		72	нед	2		час		144	нед	4				
	Концентрированная						час		нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед					
	Рассредоточенная						час	504	нед	14		час		36	нед	1		час		108	нед	3		час		72	нед	2		час		72	нед	2		час		72	нед	2		час		144	нед	4				
	Производственная практика						час	972	нед	27		час		36	нед	1		час		72	нед	2		час		108	нед	3		час		396	нед	11		час		72	нед	2		час		288	нед	8				
	Концентрированная						час	972	нед	27		час		36	нед	1		час		72	нед	2		час		108	нед	3		час		396	нед	11		час		72	нед	2		час		288	нед	8				
	Рассредоточенная						час		нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед			час			нед					
	Государственная (итоговая) аттестация								нед	2					нед						нед						нед						нед						нед						нед	2				
	Защита выпускной квалификационной работы								нед	2					нед						нед						нед						нед						нед						нед	2				
	Проведение государственных экзаменов								нед						нед						нед						нед						нед						нед						нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О					70						20						20						4						6						10						10								
	в т.ч. в период обучения по циклам					56						10						20						4						6						9						7								
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП					230						20						40						50						40						20						60								
	в т.ч. в период обучения по циклам					195						14						40						28						33						20						60								
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	20	4	33		4050	1350	2700	1060	1571	69	804	264	540	248	292		965	317	648	277	348	23	598	202	396	156	228	12	537	177	360	113	229	18	655	223	432	188	228	16	491	167	324	78	246			3834	216
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	20	4	33		4301	1350	2700	1060	1571	69	828	264	540	248	292		1025	317	648	277	348	23	630	202	396	156	228	12	576	177	360	113	229	18	684	223	432	188	228	16	558	167	324	78	246			3834	216
	Экзаменов (без учета физ. культуры)											**1**						**2**						**2**						**4**						**3**						**3**								
	Зачётов (без учета физ. культуры)																																																	
	Дифференицрованных зачётов (без учета физ. культуры)											**4**						**6**						**3**						**4**						**6**						**4**								