Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации/ семместр			Объем образовательной программы в академических часах									Учебная нагрузка обучающихся (час.)					
														1 курс		2 курс		3 курс	
		Экзамены	Диф. Зачеты	Зачет	Всего	Вт.ч. В форме практической подготовки		Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практика	Курсчовая работа/ проект	Самостоятельная работа/ консультации	Промежуточная аттестация	1 семместр 17 недель	2 семместр 24 недель	3 семместр 17недель	4 семместр 24 недель	5 семместр 17 недель	6 семместр 24 недель
1	2	3	4	5	6			8					9	10	11	12	13	14	15
	ВСЕГО ПО ФГОС				4428	2427	0	1266	732	972	0	66	106	612	864	946	402	1034	570
	Общеобразовательные дисциплины				1476	889	0	1056	382	0	0	0	38	612	864	0	0	0	0
1.	***Обязательные учебные дисциплины***																		
ОУП 01	Русский язык	2			82	33		***60***	16				6	34	48				
ОУП 02	Литература		2		124	54		***122***					2	50	74				
ОУП 03	История		2		102	86		***100***					2	46	56				
ОУП 04	Обществознание			2	108	44		***106***					2	34	74				
ОУП 05	Математика: (в том числе учебные курсы) Алгебра и начала математического анализа, Геометрия, Вероятность и статистика	2			232	210		***226***					6	102	130				
ОУП 06	Иностранный язык			2	124	122			122				2	54	70				
ОУП 07	Информатика			2	80	80		***12***	66				2	34	46				
ОУП 08	Физическая культура				82	78		***4***	78					34	48				
ОУП 09	ОБЗР		2		68	40		***50***	16				2	34	34				
ОУП 10	Физика (включая Астрономию)			2	82	54		***62***	18				2	34	48				
ОУПп 11	Химия	2			144	12		***126***	12				6	54	90				
ОУП п12	Биология		2		144	12		***130***	12				2	56	88				
ОУП 13	География (включая Экологию)		2		62	42		***48***	12				2	24	38				
ДОУП. 01	Индивидуальный проект*		2		42	22		***10***	30				2	22	20				
	ВСЕГО ПО ФГОС СПО				**2952**	**1538**	**0**	**210**	**350**	**972**	**0**	**66**	**68**	**0**	**0**	**946**	**402**	**1034**	**570**
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**				**766**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**336**	**36**	**346**	**48**
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены				**64**											64			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров				**86**													86	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места				**66**											30	36		
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности				**60**													60	
ОП.05	Основы калькуляции и учета				**54**													54	
ОП.06	Охрана труда				**48**														48
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности				**54**											54			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности				**48**											48			

ОП. 09	Физическая культура				**72**											72			
ОП.10	Информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности				**42**													42	
ОП.11	*Основы финансовой грамотности*				**36**											36			
ОП.12	Организация обслуживания				**68**													68	
ОП.13	*Введение в профессию*				**32**											32			
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности				**36**													36	
ПМ.00	**Профессиональные модули**				**2150**	**1538**		**210**	**350**	**972**	**0**	**66**	**68**	**0**	**0**	**610**	**366**	**688**	**486**
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**				**306**	94	0	0	48	0	0	8	4	0	0	306	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1			**36**	28			18				2			36			
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			**84**	66			30			8	2			84			
УП.01	Учебная практика				**72**											72			
ПП.01	Производственная практика				**108**											108			
ПМ.01	Экзамен по модулю				**6**											6			
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**				**670**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**304**	**366**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				**36**											36			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				**124**							8				124			
УП.02	Учебная практика				**288**											144	144		
ПП.02	Производственная практика				**216**												216		
ПМ.02	Экзамен по модулю				**6**												6		
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**				**350**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**236**	**114**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				**36**													36	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				**92**							6						92	
УП.03	Учебная практика				**108**													108	
ПП.03	Производственная практика				**108**														108
ПМ. 03	Экзамен по модулю				**6**														6
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**				**394**	**0**	**0**	**0**	**36**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**280**	**114**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**36**													36	

МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**136**				36			8						136	
УП.04	Учебная практика				**108**													108	
ПП.04	Производственная практика				**108**														108
ПМ 04	Экзамен по модулю				**6**														6
ПМ 05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**				**430**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**172**	**258**
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				**36**													36	
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				**136**							8						136	
УП 05	Учебная практика				**144**														144
ПП 05	Производственная практика				**108**														108
ПМ. 05	Экзамен по модулю				**6**														6
Всего														1476		1348		1604	
Учебная практика																			
Произв.практика																			
Промежуточная аттестация																			
ПДП	**Преддипломная практика**																		
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**				**36**													36	
Консультации из расчета 4 часа в год на каждого обучающегося																			
Государственная итоговая аттестация																			