Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся (час)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час в семестр)												
							Обязательная учебная нагрузка				1 курс				2 курс				3 курс				
								В том числе			1 сем	2 сем			3 сем	4 сем			5 сем	6 сем			
		зачет	дифференцированный зачет	экзамен	Максимальная учебная нагрузка обучающихся	Самостоятельная работа	Всего	лекций	Лаб и практ занятий, вкл семинары	Курсовая работа (проект)	17 нед	23 нед	1 нед	Итого за 1 курс	17 нед	22 нед	2 нед	Итого за 2 курс	17 нед	20 нед	2 нед	2 нед	Итого за 3 курс
О.00	**Общеобразовательные учебные дисциплины**	2з/11дз/3з			3078	1026	2052				471	643	0	1114	415	514	0	942	0	0	0	0	0
	Общие учебные дисциплины	0з/4дз/2з			*1551*	*517*	*1034*				*221*	*329*	*0*	*550*	*187*	*297*	*0*	*484*	0	0	0	0	0
ОУД(б).01.1	Русский язык			4	171	57	114				17	39	0	56	17	41	0	58	0	0	0	0	0
ОУД(б).01.2	Литература		4		261	87	174				34	52	0	86	34	54	0	88	0	0	0	0	0
ОУД(б).02	Иностранный язык		4		261	87	174				34	53	0	87	34	53	0	87	0	0	0	0	0
ОУД(п).03	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия			4	291	97	194				34	63	0	97	34	63	0	97	0	0	0	0	0
ОУД(б).04	История		4		202	67	135				34	33	0	67	34	34	0	68	0	0	0	0	0
ОУД(б).05	Физическая культура	1-3	4		257	86	171				34	51	0	85	34	52	0	86	0	0	0	0	0
ОУД(б).06	ОБЖ		2		108	36	72				34	38	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	По выбору из обязательных предметных областей	0з/6дз/1з			*1257*	*419*	*838*				*218*	*244*	*0*	*462*	*194*	*182*	*0*	*376*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
ОУД(п).07	Информатика		4		162	54	108				27	29	0	56	25	27	0	52	0	0	0	0	0
ОУД(б).08	Физика		4		249	83	166				34	49	0	83	34	49	0	83	0	0	0	0	0
ОУД(п).09	Химия			4	270	90	180				34	56	0	90	34	56	0	90	0	0	0	0	0
ОУД(б).10	Обществознание		4		252	84	168				34	50	0	84	34	50	0	84	0	0	0	0	0
ОУД(п).15	Биология		3		108	36	72				34	16	0	50	22	0	0	22	0	0	0	0	0
ОУД(б).16	География		3		108	36	72				34	21	0	55	17	0	0	17	0	0	0	0	0
ОУД(б).17	Экология		3		108	36	72				21	23	0	44	28	0	0	28	0	0	0	0	0
	Предлагаемые учебные дисциплины	2з/1дз/0з			*270*	*90*	*180*				*32*	*70*	*0*	*102*	*43*	*35*	*0*	*78*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*
ОУД.18	Психология общения	3			112	37	75				0	32	0	32	43	0	0	43	0	0	0	0	0
ОУД.19	Основы проектной деятельности		2		105	35	70				32	38	0	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.20	Философия	4			53	18	35				0	0	0	0	0	35	0	35	0	0	0	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональные учебные дисциплины**	2з/4дз/1з			393	131	262				48	60	0	108	34	42	0	76	78	0	0	0	78
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		1		51	17	34				34	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров		2		51	17	34				0	34	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2	60	20	40				14	26	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0

ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности		5		**66**	22	**44**				0	0	0	**0**	0	0	0	0	44	0	0	0	**44**
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности		4		48	16	32				0	0	0	**0**	15	17	0	32	0	0	0	0	**0**
ОП.06	Рисунок и лепка		5		**51**	17	34				0	0	0	**0**	0	0	0	**0**	34	0	0	0	**34**
ОП.07	Основы калькуляции и учета		4		66	22	**44**				0	0	0	**0**	19	25	0	**44**	0	0	0	0	**0**
П.00	**Профессиональный учебный цикл**		**Э/16д/8э/18э(кв)**		**2073**	211	**1862**				**93**	**125**	**0**	**218**	154	236	0	**390**	534	720	**0**	**0**	**1254**
ПМ.00	***Профессиональные модули***		**Э/16д/8э**		**2001**	175	**1826**				93	125	**0**	218	154	236	0	390	516	702	**0**	0	1218
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**		**Э (кв)**		**237**	19	**218**				**93**	125	**0**	**218**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	0	0	**0**	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов			2	57	19	38				21	17	0	38	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
УП.01	*Учебная практика*		2		**96**	0	**96**				72	24	0	**96**	0	0	0	**0**	0	0	0	0	0
ПП.01	*Производственная практика*		2		84	0	84				0	84	0	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**		**Э (кв)**		**249**	21	**228**				0	0	**0**	0	**144**	**84**	0	228	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста			3	63	21	**42**				0	0	0	0	42	0	0	**42**	0	0	0	0	**0**
УП.02	*Учебная практика*		3		**102**	0	**102**				0	0	0	**0**	102	0	0	102	0	0	0	0	0
ПП.02	*Производственная практика*		4		84	0	84				0	0	0	**0**	0	84	0	84	0	0	0	0	0
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**		**Э (кв)**		**252**	24	**228**				**0**	**0**	**0**	0	**10**	**152**	0	**162**	66	**0**	**0**	**0**	**66**
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов			4	72	24	48				0	0	0	0	10	38	0	48	0	0	0	0	**0**
УП.03	*Учебная практика*		4		**96**	0	**96**				0	0	0	**0**	0	96	0	96	0	0	0	0	0
ПП.03	*Производственная практика*		5		84	0	84				0	0	0	**0**	0	18	0	18	66	0	0	0	**66**
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**		**Э (кв)**		**255**	21	234				**0**	**0**	**0**	0	**0**	**0**	0	**0**	**234**	**0**	**0**	**0**	**234**
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы			5	63	21	**42**				0	0	0	**0**	0	0	0	**0**	42	0	0	0	**42**
УП.04	*Учебная практика*		5		**108**	0	**108**				0	0	0	**0**	0	0	0	0	108	0	0	0	**108**
ПП.04	*Производственная практика*		5		84	0	84				0	0	0	**0**	0	0	0	**0**	84	0	0	0	84
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**		**Э (кв)**		**270**	26	244				**0**	**0**	**0**	0	**0**	**0**	**0**	**0**	**160**	**84**	**0**	**0**	244
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			5	78	26	52				0	0	0	**0**	0	0	0	0	52	0	0	0	**52**
УП.05	*Учебная практика*		5		**108**	0	**108**				0	0	0	0	0	0	0	**0**	108	0	0	0	**108**
ПП.05	*Производственная практика*		6		84	0	84				0	0	0	**0**	0	0	0	**0**	0	84	0	0	84
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**		**Э (кв)**		243	21	222				**0**	**0**	0	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**56**	**166**	**0**	**0**	222
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок			6	63	21	**42**				0	0	0	0	0	0	0	0	26	16	0	0	**42**
УП.06	*Учебная практика*		6		84	0	84				0	0	0	**0**	0	0	0	0	30	54	0	0	**84**
ПП.06	*Производственная практика*		6		96	0	96				0	0	0	**0**	0	0	0	**0**	0	96	0	0	**96**
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и**		**Э (кв)**		225	**19**	**206**				**0**	**0**	**0**	0	**0**	**0**	0	**0**	**0**	206	**0**	**0**	206

	напитков																						
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков			6	57	19	38				0	0	0	0	0	0	0	0	0	38	0	0	38
УП.07	*Учебная практика*		6		84	0	84				0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	0	0	84
ПП.07	*Производственная практика*		6		84	0	84				0	0	0	0	0	0	0	0	0	84	0	0	84
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	**3 (сем)**			**270**	**24**	**246**				**0**	**0**	**0**	0	0	0	0	0	0	**246**	**0**	0	**246**
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			6	**72**	24	**48**				**0**	0	0	**0**	0	0	0	0	0	48	0	0	**48**
УП.08	*Учебная практика*		6		**96**	0	96				0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	96	0	0	96
ПП.08	*Производственная практика*		6		**102**	0	**102**				0	0	0	**0**	0	0	0	0	0	102	0	0	102
ФК.00	**Физическая культура**				**72**	**36**	**36**	12	24		0	0	0	**0**	0	0	0	0	18	18	**0**	**0**	36
ПА.00	**Промежуточная аттестация**				**180**	0	**180**	0	180	0	0	0	36	**36**	0	0	72	72	0	0	72	0	72
ГИА.00	**Государственная (итоговая) аттестация**				72	0	**36**	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	72
	Всего по ОПОП				**5796**	**1368**	**4428**	**975**	**3453**		**612**	**828**	**36**	**1476**	**612**	**792**	**72**	**1476**	**612**	**720**	**72**	**72**	**1476**

Консультации из расчета 4 часов на одного обучающегося на каждый год

Государственная (итоговая) аттестация:
Выпускная квалификационная работа
с _____ по _____ (2 нед.)

Итого																		
	Дисциплин и МДК	72	24		96	102	96		198	246	234			480
	Учебной практики		84		**84**		102		**102**	150	366			**516**
	Производственной/ преддипломной практики		2			1	**4**			2	3			**12**
	Экзаменов	1	5			4	11			4	7			**32**
	Дифференцированных зачетов	1				2	1			2				**6**
	Зачетов													