Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Общая образовательная нагрузка	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной учебной нагрузки (включач оязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем							1 курс
						Нагрузка на дисциплины и МДК				По учебной и производственной практики	Консультации	Промежуточная аттестация	
		1	2			Всего учебных занятий	в т.ч. на учебные дисциплины и МДК						1 сем.	2 сем.
		семестр	семестр				Лекции	Лабораторно-практические занятия	в т.ч практическая подготовка				16 нед. + 1 ат.	22 нед. +1 ат.+ 1 ИА
АД	**АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ**			**162**	**2**	**160**	**100**	**60**	**15**				**96**	**64**
АД.01	Основы интеллектуального труда	з		**32**		**32**	20	12					32	
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	з		**32**		**32**	20	12					32	
АД.03	Коммуникативный практикум	з		**32**		**32**	20	12	5				32	
АД.04	Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		з	**32**		**32**	20	12	5					32
АД.05	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		з	**34**	2	**32**	20	12	5					32
ОП.00	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**			**170**	**10**	**160**	**100**	**60**	**26**				**96**	**64**
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз		**34**	2	**32**	20	12	4				32	
ОП.02	Техническое оснащение организаций питания	дз		**34**	2	**32**	20	12	4				32	
ОП.03	Экономические и правовые основы производственной деятельности		дз	**34**	2	**32**	20	12	6					32
ОП.04	Безопасность жизнедеятельности	дз		**34**	2	**32**	20	12	6				32	
ОП.05	Основы финансовой грамотности		дз	**34**	2	**32**	20	12	6					32
ПМ.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**			**1108**	**60**	**1048**	**80**	**219**	**50**				**352**	**396**
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	дз*		**150**	**10**	**140**	**20**	**12**	**10**	**108**			**140**	**0**
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов	дз		**42**	**10**	**32**	20	12	10				32	
УП. 01	Учебная практика	дз*		**36**		**36**				36			36	
ПП. 01	Производственная практика	дз*		**72**		**72**				**72**			**72**	
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	дз*		**186**	10	**176**	20	12	10	144			176	0
МДК.02.	Организация и процессы приготовления горячих блюд	дз		**42**	10	**32**	**20**	12	10				32	
УП. 02	Учебная практика	дз*		**36**		**36**	**20**			36			36	
ПП. 02	Производственная практика	дз*		**108**		**108**	**20**			**108**			**108**	
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		дз*	**226**	10	**216**	20	16	10	180			36	180
МДК.03.01	Организация и процессы приготовления холодных блюд	дз		**46**	10	**36**	**20**	16	10				36	0
УП. 03	Учебная практика		дз*	**72**		**72**				72				72
ПП. 03	Производственная практика		дз*	**108**		**108**				**108**				**108**
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		дз*	**226**	10	**216**	20	16	10	180			0	216
МДК.04.01	Организация и процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		дз	**46**	10	**36**	**20**	16	10					36
УП. 04	Учебная практика		дз*	**72**		**72**				72				72
ПП. 04	Производственная практика		дз*	**108**		**108**				108				108
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		дз*	**244**	20	**224**			10	180				224
МДК.05.01	Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		дз	**54**	10	**44**	**30**	14	10					44
УП. 03	Учебная практика		дз*	**72**		**72**				72				72
ПП. 03	Производственная практика		дз*	**108**		**108**				108				108
ФК.00	Физическая культура		з	**86**	10	**76**	**2**	74					32	44
	Промежуточная аттестация			**72**		**2 нед**							1 нед.	1 нед.
ИА.00	Итоговая аттестация		э											
ИА.01	Квалификационный экзамен			36	**36**	**1 нед.**								1 нед.
	ВСЕГО:			**1476**	**108**	**1368**	**282**	**250**	**91**	**792**		**288**	**576**	**792**

Итоговая аттестация: выпускная квалификационная работа	**ВСЕГО**	дисциплин и междисциплинврных курсов	324	252
Выпускная квалификационная работа 25.06.2024г. -26.06.2024 г		учебной практики	72	216
		производственной практики	180	324
		экзаменов		1
		дифференцированных зачетов*(комплексный)	3	3
		дифференцированных зачетов	6	4
		зачетов	3	3