Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Общая образовательная нагрузка	Учебная нагркузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной учебной нагрузки (включач оязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семетрам (час. в семестр)	
					Самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем								
						Нагрузка на дисциплины и МДК				По учебной и производственной практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс	
						Всего учебных занятий	в т.ч. на учебные дисциплины и МДК						1 сем.	2 сем.
		1 семестр	2 семестр				Лекции	Лабораторно-практические занятия	в т.ч практическая подготовка				16 нед. + 1 ат.	22 нед. +1 ат.+ 1 ИА
АД	**АДАПТАЦИОННЫЙ ЦИКЛ**			**110**	**2**	**108**	**78**	**30**	**30**	**0**	**0**	**0**	**108**	**0**
АД.01	Основы интеллектуального труда	з		**38**	2	**36**	26	10	10				36	
АД.02	Психология личности и профессиональное самоопределение	з		**36**		**36**	26	10	10				36	
АД.03	Коммуникативный практикум	з		**36**		**36**	26	10	10				36	
ОП.00	**ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**			**200**	**20**	**180**	**130**	**50**	**50**				**72**	**108**
ОП. 01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	дз		**40**	4	**36**	26	10	10				36	
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности		дз	**40**	4	**36**	26	10	10					36
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности		дз	**40**	4	**36**	26	10	10				36	
ОП.04	Основы финансовой грамотности			**40**	4	**36**	26	10	10					36
ОП.05	Технология трудоустройства и планирование карьеры		дз	**40**	4	**36**	26	10	10					36
ПМ.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ**													
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	дз*		**118**	**10**	**108**	**20**	**16**	**10**	**72**	**0**	**0**	**108**	**0**
МДК.01.01	Организация и процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов	дз		**46**	10	**36**	20	16	10				36	
УП. 01	Учебная практика	дз*		**36**		**36**				36			36	
ПП. 01	Производственная практика	дз*		**36**		**36**				36			36	

ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	дз*		**190**	10	**180**	20	16	10	144			180	0
МДК.02.	Организация и процессы приготовления горячих блюд	дз		**46**	10	**36**	20	16	10				36	
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	144			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**				36				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*	**226**	10	**216**			10	180				216
МДК.05.01	Организация и процессы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		дз	**46**	10	**36**	**30**	14	10					36
УП. 03	Учебная практика		дз*	**72**		**72**				72				72
ПП. 03	Производственная практика		дз*	**108**		**108**				108				108
ФК.00	Физическая культура		з	**72**		**72**	**2**	72					36	36
	Промежуточная аттестация			**72**		**72**								
ИА.00	Итоговая аттестация		э	**36**		**36**								
ИА.01	Квалификационный экзамен			36										
ВСЕГО:				**1476**	**72**	**1404**	**290**	**216**	**130**	**720**	**0**	**0**	**540**	**756**

ВСЕГО	дисциплин и междисциплинврных курсов	324	216
	учебной практики	72	216
	производственной практики	144	324
	экзаменов		1
	дифференцированных зачетов*(комплексный)	3	3
	дифференцированных зачетов	6	4
	зачетов	3	3