| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК и практик | Формы контроля | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Объём ОП | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | Семестр 1 | | | | | | Семестр 2 | | | | | | Семестр 3 | | | | | | Семестр 4 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 13 (4 ) нед | | | | | | 16 (8 ) нед | | | | | | 12 (5 ) нед | | | | | | 10 (13 ) нед | | | | | | | |
| | | | | | | | | С препод. | | | | | | | в т.ч. | | | | | | в т.ч. | | | | | | в т.ч. | | | | | | в т.ч. | | | | | |
| | | Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Другие | Объём ОП | Самост. | Всего | Лекции, уроки | Пр. занятия | Промежут. аттестация | Объём ОП | Самост. | С препод. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Промежут. аттестация | Объём ОП | Самост. | С препод. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Промежут. аттестация | Объём ОП | Самост. | С препод. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Промежут. аттестация | Объём ОП | Самост. | С препод. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Промежут. аттестация | Обяз. часть | Вар. часть |
| | Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам) | | | | | | | | | | | 36 | | | | | | 36 | | | | | | 36 | | | | | | 36 | | | | | | 79.01% | 20.99% |
| ОПЦ | Общепрофессиональный цикл | | 3 | 16 | 4 | 906 | 62 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 324 | 582 |
| ОПЦ.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | | 4 | 3 | 118 | 12 | 106 | 66 | 40 | | 74 | 6 | 68 | 38 | 30 | | 44 | 6 | 38 | 28 | 10 | | | | | | | | | | | | | | 78 | 40 |
| ОПЦ.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | | 3 | | 100 | 6 | 94 | 54 | 40 | | 100 | 6 | 94 | 54 | 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 | 40 |
| ОПЦ.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | | 4 | 3 | 80 | 6 | 74 | 34 | 40 | | 54 | 4 | 50 | 16 | 34 | | 26 | 2 | 24 | 18 | 6 | | | | | | | | | | | | | | 50 | 30 |
| ОПЦ.04 | Основы калькуляции и учета | | | 4 | | 40 | 6 | 34 | 24 | 10 | | | | | | | | 40 | 6 | 34 | 24 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | 40 |
| ОПЦ.05 | История России | | | 4 | | 34 | 2 | 32 | 26 | 6 | | | | | | | | 34 | 2 | 32 | 26 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | 34 |
| ОПЦ.06 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | 5 | 3,4 | 90 | 6 | 84 | 28 | 56 | | 30 | 2 | 28 | | 28 | | 30 | 2 | 28 | | 28 | | 30 | 2 | 28 | 28 | | | | | | | | | 60 | 30 |
| ОПЦ.07 | Безопасность жизнедеятельности | | | 4 | | 48 | | 48 | 12 | 36 | | | | | | | | 48 | | 48 | 12 | 36 | | | | | | | | | | | | | | 36 | 12 |
| ОПЦ.08 | Физическая культура | | 3,4,5 | | | 90 | 6 | 84 | 30 | 54 | | 30 | 2 | 28 | 2 | 26 | | 30 | 2 | 28 | 2 | 26 | | 30 | 2 | 28 | 26 | 2 | | | | | | | | 40 | 50 |
| ОПЦ.09 | Основы финансовой грамотности | | | 5 | | 34 | 2 | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | | | | | | | 34 | 2 | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | | 34 |
| ОПЦ.10 | Основы бережливого производства | | | 4 | | 34 | 2 | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | 34 | 2 | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | 34 |
| ОПЦ.11 | Основы предпринимательской деятельности | | | 6 | | 34 | 2 | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 2 | 32 | 20 | 12 | | | 34 |
| ОПЦ.12 | Основы правовой грамотности | | | 5 | | 34 | 2 | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | | | | | | | 34 | 2 | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | | 34 |
| ОПЦ.13 | Русский язык и культура общения | | | 4 | | 34 | 2 | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | 34 | 2 | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | 34 |
| ОПЦ.14 | Экологические основы природопользования | | | 6 | | 34 | 2 | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 2 | 32 | 20 | 12 | | | 34 |
| ОПЦ.15 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | 5 | | 34 | 2 | 32 | 4 | 28 | | | | | | | | | | | | | | 34 | 2 | 32 | 4 | 28 | | | | | | | | | 34 |
| ОПЦ.16 | Охрана труда | | | 3 | | 34 | 2 | 32 | 22 | 10 | | 34 | 2 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 |
| ОПЦ.17 | Планирование карьеры | | | 6 | | 34 | 2 | 32 | 22 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 2 | 32 | 22 | 10 | | | 34 |
| ПЦ | Профессиональный цикл | 10 | 11 | 2 | | 2010 | 76 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1980 | 30 |
| ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | | | 290 | 10 | 124 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 284 | 6 |
| МДК.01.01 | Организация и процесс приготовления кулинарных полуфабрикатов | 3 | | | | 140 | 10 | 124 | 50 | 74 | 6 | 140 | 10 | 124 | 50 | 74 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 140 | |
| УП.01 | Учебная практика | дневник | | | час | 72 | | 72 | нед | 2 | | час | | 72 | нед | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | |
| ПП.01 | Производственная практика | отчет | | | час | 72 | | 72 | нед | 2 | | час | | 72 | нед | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | |
| ПМ.01.ЭК | Экзамен по модулю | 3 | | | | 6 | | | | | 6 | 6 | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 |
| | Всего часов по МДК | | | | | 140 | | 124 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК и практик | Формы контроля | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Объём ОП | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | Семестр 1 | | | | | | Семестр 2 | | | | | | Семестр 3 | | | | | | Семестр 4 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 13 (4 ) нед | | | | | | 16 (8 ) нед | | | | | | 12 (5 ) нед | | | | | | 10 (13 ) нед | | | | | | | |
| | | Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Другие | Объём ОП | Самост. | С препод. Всего | С препод. в т.ч. Лекции, уроки | С препод. в т.ч. Пр. занятия | Промежут. аттестация | Объём ОП | Самост. | С препод. | в т.ч. Лекции, уроки | в т.ч. Пр. занятия | Промежут. аттестация | Объём ОП | Самост. | С препод. | в т.ч. Лекции, уроки | в т.ч. Пр. занятия | Промежут. аттестация | Объём ОП | Самост. | С препод. | в т.ч. Лекции, уроки | в т.ч. Пр. занятия | Промежут. аттестация | Объём ОП | Самост. | С препод. | в т.ч. Лекции, уроки | в т.ч. Пр. занятия | Промежут. аттестация | Обяз. часть | Вар. часть |
| ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | | 544 | 20 | 224 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 538 | 6 |
| МДК.02.01 | Организация и процесс приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | 4 | | | | 250 | 20 | 224 | 44 | 180 | 6 | | | | | | | 250 | 20 | 224 | 44 | 180 | 6 | | | | | | | | | | | | | 250 | |
| УП.02 | Учебная практика | дневник | | | час | 108 | | 108 | нед | 3 | | час | | | нед | | | час | | 108 | нед | 3 | | час | | | нед | | | час | | | нед | | | 108 | |
| ПП.02 | Производственная практика | отчет | | | час | 180 | | 180 | нед | 5 | | час | | | нед | | | час | | 180 | нед | 5 | | час | | | нед | | | час | | | нед | | | 180 | |
| ПМ.02.ЭК | Экзамен по модулю | 4 | | | | 6 | | | | | 6 | | | | | | | 6 | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | 6 |
| | Всего часов по МДК | | | | | 250 | | 224 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | | | | | 326 | 8 | 126 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 320 | 6 |
| МДК.03.01 | Организация и процесс приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | 5 | | | | 140 | 8 | 126 | 36 | 90 | 6 | | | | | | | | | | | | | 140 | 8 | 126 | 36 | 90 | 6 | | | | | | | 140 | |
| УП.03 | Учебная практика | дневник | | | час | 72 | | 72 | нед | 2 | | | | | | | | | | | | | | час | | 72 | нед | 2 | | | | | | | | 72 | |
| ПП.03 | Производственная практика | отчет | | | час | 108 | | 108 | нед | 3 | | | | | | | | | | | | | | час | | 108 | нед | 3 | | | | | | | | 108 | |
| ПМ.03.ЭК | Экзамен по модулю | 5 | | | | 6 | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | 6 | | | | | | | | 6 |
| | Всего часов по МДК | | | | | 140 | | 126 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.04 | приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | | | | | 300 | 16 | 128 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 294 | 6 |
| МДК.04.01 | Организация и процесс приготовления сладких блюд, десертов, напитков | 6 | | 5 | | 150 | 16 | 128 | 44 | 84 | 6 | | | | | | | | | | | | | 60 | 6 | 54 | 20 | 34 | | 90 | 10 | 74 | 24 | 50 | 6 | 150 | |
| УП.04 | Учебная практика | дневник | | | час | 72 | | 72 | нед | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | час | | 72 | нед | 2 | | 72 | |
| ПП.04 | Производственная практика | отчет | | | час | 72 | | 72 | нед | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | час | | 72 | нед | 2 | | 72 | |
| ПМ.04.ЭК | Экзамен по модулю | 6 | | | | 6 | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | 6 | | 6 |
| | Всего часов по МДК | | | | | 150 | | 128 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК и практик | Формы контроля | | | | Учебная нагрузка обучающихся, ч. | | | | | | Распределение по курсам и семестрам | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Объём ОП | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | С препод. | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | Курс 3 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | в т.ч. | | | Семестр 1 | | | | | | Семестр 2 | | | | | | Семестр 3 | | | | | | Семестр 4 | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 13 (4 ) нед | | | | | | 16 (8 ) нед | | | | | | 12 (5 ) нед | | | | | | 10 (13 ) нед | | | | | | | |
| | | Экзамены | Зачеты | Диффер. зачеты | Другие | Объём ОП | Самост. | Всего | Лекции, уроки | Пр. занятия | Промежут. аттестация | Объём ОП | Самост. | С препод. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Промежут. аттестация | Объём ОП | Самост. | С препод. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Промежут. аттестация | Объём ОП | Самост. | С препод. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Промежут. аттестация | Объём ОП | Самост. | С препод. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Промежут. аттестация | Обяз. часть | Вар. часть |
| ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | | | 550 | 22 | 192 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 544 | 6 |
| МДК.05.01 | Организация и процесс приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 | | 5 | | 220 | 22 | 192 | 62 | 130 | 6 | | | | | | | | | | | | | 64 | 6 | 58 | 28 | 30 | | 156 | 16 | 134 | 34 | 100 | 6 | 220 | |
| УП.05.01 | Учебная практика | дневник | | | час | 108 | | 108 | нед | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | час | | 108 | нед | 3 | | 108 | |
| УП.05.02 | Учебная практика (*для подготовки к ДЭ) | дневник | | | час | 72 | | 72 | нед | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | час | | 72 | нед | 2 | | 72 | |
| ПП.05 | Производственная практика | отчет | | | час | 144 | | 144 | нед | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | час | | 144 | нед | 4 | | 144 | |
| ПМ.05.ЭК | Экзамен по модулю | 6 | | | | 6 | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | 6 | | 6 |
| | Всего часов по МДК | | | | | 220 | | 192 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Практическая подготовка | | | | час | 1080 | | | нед | 30 | | час | | 144 | нед | 4 | | час | | 288 | нед | 8 | | час | | 180 | нед | 5 | | час | | 468 | нед | 13 | | | |
| | Учебная практика | | | | час | 504 | | | нед | 14 | | час | | 72 | нед | 2 | | час | | 108 | нед | 3 | | час | | 72 | нед | 2 | | час | | 252 | нед | 7 | | | |
| | Производственная (по профилю специальности) практика | | | | час | 576 | | | нед | 16 | | час | | 72 | нед | 2 | | час | | 180 | нед | 5 | | час | | 108 | нед | 3 | | час | | 216 | нед | 6 | | | |
| | Государственная итоговая аттестация | | | | час | 36 | | 36 | нед | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | час | | 36 | нед | 1 | | 36 | |
| | ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ | 10 | 3 | 18 | 4 | **2952** | 138 | 1638 | 678 | 960 | 60 | 612 | 32 | 424 | 182 | 242 | 12 | 864 | 44 | 520 | 194 | 326 | 12 | 612 | 30 | 390 | 182 | 208 | 12 | 864 | 32 | 304 | 120 | 184 | 24 | 2340 | 612 |
| | Экзамены (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | **2** | | | | | | **2** | | | | | | **2** | | | | | | **4** | | | | | | | |
| | Зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | **1** | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | |
| | Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | **2** | | | | | | **7** | | | | | | **6** | | | | | | **3** | | | | | | | |
| | Семестровый контроль | | | | | | | | | | | **3** | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |