Индекс	Наименование	Формы прог. атт.				Итого акад. часов						Объём ОП		Курс 1								Курс 2								Курс 3								Закрепленная			
		Экза мен	Зачет оц.	Контр.	Др	Трудо- емкость	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1 [17 нед]				Семестр 2 [22 нед]				Семестр 3 [11 нед]				Семестр 4 [17 нед]				Семестр 5 [9 нед]				Семестр 6 [15 нед]									
												Итого	Пр	ИП	СР	Итого	Пр	ИП	СР	ПАТТ	Итого	Лаб	Пр	СР	ПАТТ	Итого	Лаб	Пр	СР	ПАТТ	Итого	Лаб	Пр	СР	ПАТТ	Итого	Лаб		Пр	СР	ПАТТ
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																									
ОУД	Базовые учебные дисциплины	22	12222		11111	1060	852	164	48	1060		464	396		68	600	456		96	6	24												15								
ОУД.01	Русский язык	2			1	96	60	12	24	96		36	30		6	60	30		6		24											15									
ОУД.02	Литература		2		1	108	90	18		108		36	30		6	72	60		12													15									
ОУД.03	Иностранный язык		2		1	72	60	12		72		36	30		6	36	30		6													15									
ОУД.04	История		2		1	136	114	22		136		72	60		12	64	54		10													15									
ОУД.05	Обществознание		2			72	60	12		72					72	60		12														15									
ОУД.06	География		1			72	60	12		72		72	60		12																	15									
ОУД.07	Математика	2			1	220	156	44	24	220		74	62		12	150	94		32	24												15									
ОУД.08	Информатика		2		1	144	120	24		144		36	30		6	108	90		18													15									
ОУД.09	Физическая культура		2		1	72	72			72		34	34			38	38															15									
ОУД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2			68	60	8		68		68	60		8																	15									
ОУД	Профильные учебные дисциплины	2	122		12	380	282	70	24	380		148	114	14	20	228	168		18	18	24											15									
ОУД.11	Химия	2	1		2	200	132	40	24	200		76	54	14	8	120	78		18		24											15									
ОУД.12	Биология		2			72	60	12		72					72	60		12														15									
ОУД.13	Физика		2		1	108	90	18		108		72	60		12	36	30		6													15									
ОУД	Дополнительные учебные дисциплины по выбору		2			36	36			36						36	36															15									
ОУД.14	Введение в профессию		2			36	36			36						36	36															15									
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																									
						2952	2460	348	144	2028	924					612	36	474	66	36	864	108	618	102	36	612	60	462	54	36	864	60	642	126	36						
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл																																									
						924	714	150	60	612	312											228		180	36	12	348	36	234	54	24	156	24	90	30	12	192		150	30	12
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	3				84	60	12	12	84												84		60	12	12												15			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		3			36	30	6		36												36		30	6														15		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	4				84	60	12	12	84															84		60	12	12										15		
ОП.03	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	5				84	60	12	12	84																84		60	12	12								15			
ОП.04	Охрана труда		3			36	30	6		36												36		30	6													15			
ОП.05	Основы калькуляции и учета		6			72	60	12		72																	72		60	12							15				
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5		34	108	90	18		108												36		30	6	36		30	6								15				
ОП.07	Безопасность жизнедеятельности		5			36	30	6		36																36		30	6								15				
ОП.08	Физическая культура		4		3	72	60	12		72												36		30	6												15				
ОП.09	Региональные кухни		4			120	90	18	12	120						120	36	54	18	12																	15				
ОП.10	Зарубежная кухня		5			84	54	18	12	84															84	24	30	18	12								15				
ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий		4			36	30	6		36															36		30	6									15				
ОП.14	Основы финансовой грамотности		4			36	30	6		36																										15					
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности		6			36	30	6		36																										15					
ПЦ.Профессиональный цикл																																									
						1992	1746	162	84	1380	612											384	36	294	30	24	516	72	384	48	12	456	36	372	24	24	636	60	492	60	24
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	33			384	330	30	24	276	108											384	36	294	30	24													15		
ПМ.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3				204	150	30	24	204												204	36	114	30	24												15			
ПМ.01.УП	Учебная практика		3			72	72			72												72		72														15			
ПМ.01.ПП	Производственная практика		3			108	108			108												108		108														15			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	4	44			258	228	24	6	186	72															258	36	192	24	6								15			
ПМ.02.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	4				150	120	24	6	150																150	36	84	24	6							15				
ПМ.02.УП	Учебная практика		4			36	36			36																36		36									15				
ПМ.02.ПП	Производственная практика		4			72	72			72																72		72									15				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	4	44			258	228	24	6	186	72															258	36	192	24	6							15				
ПМ.03.1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочных разнообразного ассортимента	4				150	120	24	6	150																150	36	84	24	6							15				

	Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3		
	Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
	Мин.	Макс.	Факт									
Итого по ОП	1476	1476	4428	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1476	1476	1476	1476	612	864						
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			2952				1476	612	864	1476	612	864
Общепрофессиональный цикл	324		924				576	228	348	348	156	192
Профессиональный цикл	1980		1992				900	384	516	1092	456	636
Государственная итоговая аттестация	36	36	36							36		36
Учебная нагрузка (акад. час/нед)	Период ТО		36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Период атт.		36	-		36	-	36	36	-	36	36
	Период гос.эк.			-			-			-		36
Контактная работа в период ТО (акад. час/нед)	ОП		30	-	30	30	-	30	30	-	30	30
Суммарно контактная работа (акад. час)	Блок ОД		1170	1170	510	660						
	Блок ПП		2460				1236	510	726	1224	522	702
	Блок ОПЦ		714				450	180	270	264	114	150
	Блок ПЦ		1746				786	330	456	960	408	552
	Блок ПИА											
	Итого		3630	1170	510	660	1236	510	726	1224	522	702
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			3		3	6	2	4	4	3	1
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			11	2	9	10	4	6	8	4	4
	ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			8	7	1	2	1	1			
Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			84.36%									
Доля практик в профессиональном цикле (%)			45.18%									