-	-	Формы пром. атт.			Объём ОП		Курс 1						Курс 2						Курс 3					
							Семестр 1			Семестр 2			Семестр 3			Семестр 4			Семестр 5			Семестр 6		
Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	СР	ПАтт	Итого	СР	ПАтт	Итого	СР	ПАтт	Итого	СР	ПАтт	Итого	СР	ПАтт	Итого	СР	ПАтт
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					100%	0%	528		6	537	8	30	310	2	6	101								
ОУП	**Общие учебные предметы**	**222 223**	**123**	**222 233 44**	1262		486			537	**8**	**30**	200	**2**	**6**	39								
ОУП.01	Русский язык	2			72		34			38	2	6												
ОУП.02	Литература			2	72		36			36														
ОУП.03У	Математика	3			192		58			57			77	2	6									
ОУП.04	Иностранный язык			2	88		51			37														
ОУП.05	Информатика	2			108		52			56	2	6												
ОУП.06	Физика			2	108		52			56														
ОУП.07У	Химия	2			108		47			61	2	6												
ОУП.08	Биология	2			88		20			68		6												
ОУП.09	История			3	66		34			17			15											
ОУП.10	Обществознание	2			72		34			38	2	6												
ОУП.11	География			3	68								68											
ОУП.12	Физическая культура		123	4	108		32			22			25			29								
ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			2	72		36			36														
*	Индивидуальный проект (предметом не является)			4	40					15			15			10								
УПВ	**Учебные предметы по выбору**			**344**	118								70			48								
УПВ.01	Родная литература \ Родной язык			3	54								54											
УПВ.02	Второй иностранный язык \ Россия - моя история			4	32								16			16								
УПВ.03	Основы финансовой грамотности / Эффективное поведение на рынке труда			4	32											32								
ДУП	**Дополнительные учебные предметы**	**1**		**4**	96		42		**6**				40			14								
ДУП.01	Введение в профессию, в том числе:																							
ДУП.01.1	Технология			4	54								40			14								
ДУП.01.2	Экология для профессий естественнонаучного профиля	1			42		42		6															
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА					2340	612	84	2		327			302	2	6	763	2	12	612	2	6	864	9	24
ОП.Общепрофессиональный цикл					324	256	84	2		72			89	2		261			20			54	2	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			1	36	12	24	2		24														
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2	36	12				48														
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	36	12							48	2										

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			4	36	24										60								
ОП.05	Основы калькуляции и учета			4	32	34							16			50								
ОП.06	Охрана труда			1	36	24	60																	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6	36	30										66								
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			4	36	24										60								
ОП.09	Физическая культура			6	40	48							25			25			20			18		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии			6		36																36	2	
ПЦ.Профессиональный цикл					1980	356				255			213		6	502	2	12	592	2	6	774	7	24
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**3**		**2233**	355	20				255			120		**6**									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2	61	20				81														
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2	72					72														
УП.01.01	Учебная практика			3	144					102			42											
ПП.01.01	Производственная практика			3	72								72											
ПМ.01.ЭК	*Экзамен по модулю*	*3*			6								6		*6*									
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**44**		**444**	575	20							93			502	**2**	**12**						
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	45	20							32			33								
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			128								61			67	2	6						
УП.02.01	Учебная практика			4	216											216								
ПП.02.01	Производственная практика			4	180											180								
ПМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю*	*4*			6											6		*6*						
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**56**		**566**	422	28													270	**2**	**6**	180		**6**
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	32	28													60					

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5			96														96	2	6			
УП.03.01	Учебная практика			6	180														114			66		
ПП.03.01	Производственная практика			6	108																	108		
ПМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю*	*6*			6																	6		*6*
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**66**		**666**	246	84													34			296		**12**
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6			32	84													34			82		6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			6	64																	64		
УП.04.01	Учебная практика			6	72																	72		
ПП.04.01	Производственная практика			6	72																	72		
ПМ.04.ЭК	*Экзамен по модулю*	*6*			6																	6		*6*
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**6**		**666 6**	382	204													288			298	**7**	**6**
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	32	191													122			101	7	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			6	128	13													58			83		
УП.05.01	Учебная практика			6	144														108			36		
ПП.05.01	Производственная практика			6	72																	72		
ПМ.05.ЭК	*Экзамен по модулю*	*6*			6																	6		*6*
ГИА.Государственная итоговая аттестация					36																	36		
ГИА.01	защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	6			36																	36		
ГИА.02	Проведение государственных экзаменов																							