Индекс	Наименование циклов, разделов, (1) дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамен	Дифф. зачет	Зачет	Курсовая работа	Контрольная работа	Учебная нагрузка обучающихся, ч: Всего	Обязательная аудиторная учебная нагрузка: Всего	Лекции, уроки	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа обучающихся	Курс 1: Семестр 1 (17 нед): Всего	Лекции	Уроки	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа обучающихся	Семестр 2 (17 нед): Всего	Лекции	Уроки	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа обучающихся	Курс 2: Семестр 3 (17 нед): Всего	Лекции	Уроки	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа обучающихся	Семестр 4 (16 нед): Всего	Лекции	Уроки	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа обучающихся	Курс 3: Семестр 5 (16 нед): Всего	Лекции	Уроки	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа обучающихся	Семестр 6 (12 нед): Всего	Лекции	Уроки	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа обучающихся	Обязательная учебная нагрузка: Объем часов	Вариативная часть
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
	Всего часов по учебным циклам в период теоретического обучения												1 260			360			1 260			360			1 260			360			1 260			360			1 260			360			1 260			360				
ОП	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	6	12				2016	1344		1344	216		504	224		224			504	224		224			504	224		224			504	224		224			504	224		224			504	224		224				
ОП.01	Деловая риторика	4	18				108	72		72	12		36	24		24			36	24		24			36	24		24			36	24		24			36	24		24			36	24		24				
ОП.02	Русский язык и литература	4	1	17			204	136		136	24		68	44		44			68	44		44			68	44		44			68	44		44			68	44		44			68	44		44				
ОП.03	Иностранный язык	4	2	17			204	136		136	24		68	44		44			68	44		44			68	44		44			68	44		44			68	44		44			68	44		44				
ОП.04	Математика	4	2	17			204	136		136	24		68	44		44			68	44		44			68	44		44			68	44		44			68	44		44			68	44		44				
ОП.05	Информатика		2	17			204	136		136	24		68	44		44			68	44		44			68	44		44			68	44		44			68	44		44			68	44		44				
ОП.06	Физическая культура		2	17			204	68		68	12		136	44		44			136	44		44			136	44		44			136	44		44			136	44		44			136	44		44				
ОП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		2	17			204	68		68	12		136	44		44			136	44		44			136	44		44			136	44		44			136	44		44			136	44		44				
ОП.08	Астрономия		2	17			204	68		68	12		136	44		44			136	44		44			136	44		44			136	44		44			136	44		44			136	44		44				
ОП.09	Основы предпринимательской деятельности																																																	
ОП.10	Информационные технологии		2				102	68		68	12		34	22		22			34	22		22			34	22		22			34	22		22			34	22		22			34	22		22			180	
ОП.11	Технологии сервиса		4				90	60		60	10	40																																					60	
ОП.12	Технологии гостеприимства		4				90	60		60	10	40																																					60	
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности		4				90	60		60	10	40																																					60	
	-																																																	
ПО	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДГОТОВКА	11	21				972	672		648	108	36	144	56	12	56	16	16	144	56	12	56	16	16	144	56	12	56	16	16	144	56	12	56	16	16	144	56	12	56	16	16	144	56	12	56	16	16	1 008	252
ОП	Общепрофессиональный цикл	2	7				324	216		216	36		108	44		44			108	44		44			108	44		44			108	44		44			108	44		44			108	44		44			144	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве		2				48	32		32	16		16	8		8			16	8		8			16	8		8			16	8		8			16	8		8			16	8		8			32	
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных продуктов. Пищевые добавки	4					48	32		32	16		16	8		8			16	8		8			16	8		8			16	8		8			16	8		8			16	8		8			32	
ОП.03	Технические измерения с основами метрологии, стандартизации и подтверждения качества		3				48	32		32	16		16	8		8			16	8		8			16	8		8			16	8		8			16	8		8			16	8		8			32	
ОП.04	Основы экономики, менеджмента и организации работы цеха						60	40		40	8		20	10		10			20	10		10			20	10		10																					40	
ОП.05	Экологические основы производства	4					30	20		20	4		10	6		6																																	20	
	-																																																	
П	Профессиональный учебный цикл	9	14				648	456		432	72	36	36	12	12	12	16		216	101		104	16	16	216	101		104	16	16	216	101		104	16	16	216	101		104	16	16	216	101		104	16	16	396	144
ПМ	Производственный модуль	9	14				648	456		432	72	36	36	12	12	12	16		216	101		104	16	16	216	101		104	16	16	216	101		104	16	16	216	101		104	16	16	216	101		104	16	16	252	144
ПМ.01	Приготовление блюд из овощей и грибов	3	3				72	48		48	8		24	16		16																																	48	24
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грубых		3				48	32		32	8		16	10		10																																	32	16
РЕФР																																																		
УП.01.01	Учебная практика		3	ат			36	36			36	36																																					36	
ПТР																																																		
ПП.01.01	Производственная практика		3	ат			36	36			36	36	3																																					36	
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	3																																																
	Всего часов у учителя-практика							108			108																																							
ПМ.02	Приготовление блюд из овощей и плодов		4				72	48		48	8		24	16		16																																	48	24
МДК.02.01	Технология приготовления блюд из овощей и плодов		4				48	32		32	8		16	10		10																																	32	16
РЕФР																																																		
УП.02.01	Учебная практика		4	ат			36	36			36	36	4																																					36	
ПТР																																																		
ПП.02.01	Производственная практика		4	ат			36	36			36	36	4																																					36	
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	4																																																
	Всего часов у учителя-практика							108			108																																							
ПМ.03	Приготовление супов блюд и напитков	3	3				72	48		48	8		24	16		16																																	48	24
МДК.03.01	Технология приготовления супов блюд и напитков		3				48	32		32	8		16	10		10																																	32	16
РЕФР																																																		
УП.03.01	Учебная практика		3	ат			36	36			36	36	3																																					36	
ПТР																																																		
ПП.03.01	Производственная практика		3	ат			36	36			36	36	3																																					36	
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	3																																																
	Всего часов у учителя-практика							108			108																																							
ПМ.04	Приготовление сладких блюд и напитков	3	3				72	48		48	8		24	16		16																																	48	24
МДК.04.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков		3				48	32		32	8		16	10		10																																	32	16
РЕФР																																																		
УП.04.01	Учебная практика		3	ат			36	36			36	36	3	12																																				36	
ПТР																																																		
ПП.04.01	Производственная практика		3	ат			36	36			36	36	3																																					36	
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	3																																																
	Всего часов у учителя-практика							108			108																																							
ПМ.05	Приготовление горячих блюд и напитков	3	3				72	48		48	8		24	16		16																																	48	24
МДК.05.01	Технология приготовления кондитерских, мучных и хлебобулочных изделий		3				48	32		32	8		16	10		10																																	32	16
РЕФР																																																		
УП.05.01	Учебная практика		3	ат			144	144			144	144	4																																					144	
ПТР																																																		
ПП.05.01	Производственная практика		3	ат			216	216			216	216	6																																					216	
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	3																																																
	Всего часов у учителя-практика							504			504																																							
ВЧ	Вариативная часть																																																	
ПА.01	Производственная практика		4				72	36		36	36																																							36	
	Учебная и производственная практика						1144	1		1	144	1 144							144	1		1	144	1 144							144	1		1	144	1 144							144	1		1	144	1 144		
	Учебная практика (Производственная обучающихся)						864	4	4	4	144	4	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144		
	Фельдшер/акушерка						864	4	4	4	144	4	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144		
	Рентгенолаборант																																																	
	Производственная практика						864	4	4	4	144	4	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144		
	Фельдшер/акушерка						864	4	4	4	144	4	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144	144	1		1	144	1 144		
	Рентгенолаборант																																																	
	Государственная итоговая аттестация						72	72			72	72	4																																					72	
	Защита выпускной квалификационной работы						72	72			72	72	4																																					72	
	Подготовка к сдаче первого экзамена																																																	
	КОНСУЛЬТАЦИИ (ч.)																																																	
	в т.ч. в период обучения по циклам																																																	
								40																			27																								
	КОНСУЛЬТАЦИИ (ч.)																																																	
	в т.ч. в период обучения по циклам																																																	
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМИ ВПФ	20	33				3024	2 016	1 344	1 344	504	36	504	224	12	224	16	16	504	224	12	224	16	16	504	224	12	224	16	16	504	224	12	224	16	16	504	224	12	224	16	16	504	224	12	224	16	16	2 037	396
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМИ ВПФ (с ПА)	20	36				3024	2 016	1 344	1 344	504	36	504	224	12	224	16	16	504	224	12	224	16	16	504	224	12	224	16	16	504	224	12	224	16	16	504	224	12	224	16	16	504	224	12	224	16	16	2 037	396
	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	18	36				864	144			144																																						144	
	Экзамены (Зен учеб дис, мдк/курсы)													6													6																								
	Дифф. зачеты (Зач учеб дис, мдк/курсы)													7													8																								
	Курсовые проекты (Зач учеб дис, мдк/курсы)																																																	
	Курсовые работы (Зач учеб дис, мдк/курсы)																																																	