Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по семестрам							
		Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс	
				Всего занятий	в т.ч. ЛПР/ЛПЗ	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
						17 недель	24 недели	17 недель	21 неделя	17 недель	22 недели	17 недель	21 неделя
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
П.00	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**												
ПМ.00	***Профессиональные модули***												
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**												
УП.01	Учебная практика	144		**144**		30	114						
ПП.01	Производственная практика	270		**270**				216	54				
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**												
УП.02	Учебная практика	216		**216**				48	102	66			
ПП.02	Производственная практика	324		**324**						324			
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**												
УП.03	Учебная практика	144		**144**							144		
ПП.03	Производственная практика	264		**264**							264		
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**												
УП.04	Учебная практика	144		**144**								144	
ПП.04	Производственная практика	270		**270**								150	120
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**												
УП.05	Учебная практика	216		**216**								24	192
ПП.05	Производственная практика	360		**360**									360