

« 01 » сентября 2021 года

No 1569

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	вариат	
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				1 курс		II курс		III курс		IV курс						
						Нагрузка на дисциплины и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./ трим. 24 нед.	3 сем./ трим. 15 нед.	4 сем./ трим. 12 нед.	5 сем./ трим. 11 нед.	6 сем./ трим. 8 нед.	7 сем./ трим. 9 нед.					8 сем./ трим. 11 нед.
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13 34,0 578	14 34,0 816	15 34,0 510	16 34,0 544	17 34,0 374	18 34,0 340	19 34,0 340	20 34,0 408			
				4140	230	3910	728	1000	0	136	114									2304	1332	
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	9	3	2196	128	2068	662	920	0	70	18	498	642	450	370	52	56	0	0			
	Общие	6	2	1318	96	1222	434	764	0	70	18	298	322	274	220	52	56	0	0			
ОУД.01	Русский язык		Э	128	4	124	76	36		6	6	32	30	32	30							
ОУД.02	Литература	Э		184	4	180	120	60				46	40	44	50							
ОУД.03	Иностранный язык	Э		180	6	174		174				32	28	28	32	26	28					
ОУД.04	Математика		Э	278	4	274	22	240		6	6	68	66	72	68							
ОУД.05	История	Э		180	6	174	156	18				50	60	64								
ОУД.06	Физическая культура	Э		200	6	194	2	192				36	30	34	40	26	28					
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Э		68		68	34	34				34	34									
ОУД.08	Астрономия	Э		36	2	34	24	10					34									
	Индивидуальный проект	Э		64	64					58	6											
	По выбору из обязательных предметных областей	3	1	488	20	468	228	156	0	0	0	112	160	90	106	0	0	0	0			
ОУД.09	Русский родной язык	Э		88	4	84							84									
ОУД.10	Информатика	Э		192	6	186	52	134				58	34	46	48							
ОУД.11	Обществознание	Э		208	10	198	176	22				54	42	44	58							
	Дополнительные	1		390	12	378	0	0	0	0	0	88	160	86	44	0	0	0	0			
УП.12	Естествознание			390	12	378	0	0	0	0	0	88	160	86	44	0	0	0	0			
УП.12.1	Физика	Э		116	4	112						38	38	36								
УП.12.2	Химия		Э	198	4	194						50	50	50	44							
УП.12.3	Биология	Э		76	4	72							72									
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	1	784	46	738	66	80	0	6	6	80	174	0	32	90	50	154	158	324	460	

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	вариат.
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					1 курс		II курс		III курс		IV курс				
						Нагрузка на дисциплины и МДК			Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./ трим. 17 нед.	2 сем./ трим. 24 нед.	3 сем./ трим. 15 нед.	4 сем./ трим. 12 нед.	5 сем./ трим. 11 нед.	6 сем./ трим. 8 нед.	7 сем./ трим. 9 нед.	8 сем./ трим. 11 нед.		
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК														
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,3		132	6	126						46	80							36	96
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		-,3	100	10	90			6	6						90				36	64
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,3		66	4	62												62		36	30
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	-,3		94	6	88													88	36	58
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-,3		62	4	58							58							32	30
ОП.06	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,3		42	2	40												24	16	36	6
ОП.07	Охрана труда	3		36	2	34	24	10				34								36	
ОП.08	Физическая культура	-,3		40		40		40										26	14		40
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,3		52	2	50	18	18									50			36	16
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности./Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	-,3		44	4	40													40		44
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	-,3		48	6	42												42			48
ОП.12	Экологические основы природопользования	-,3		32		32									32						32
ОП.13	Основы мировых религиозных культур	-,3		36		36	24	12					36								36
П.00	Профессиональный цикл			1160	56	1104	0	0	0	60	90	0	0	60	142	232	234	186	250	1980	872

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	вариант
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				1 курс		II курс		III курс		IV курс					
						Нагрузка на дисциплины и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 15 нед.	4 сем./трим. 12 нед.	5 сем./трим. 11 нед.	6 сем./трим. 8 нед.	7 сем./трим. 9 нед.	8 сем./трим. 11 нед.			
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	№1	№2/3,Эм	208	6	202	0	0	0	12	18	0	0	60	142	0	0	0	0	270	298
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		-, -, Э	64	4	60				6	6			60						48	16
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		-, -, -, Э	138	2	136				6	6				136					72	66
УП.01	Учебная практика	-, -, -, 3		180		180	нед	5	180					72	108					72	108
ПП.01	Производственная практика	-, -, -, 3		180		180	нед	5	180						180					72	108
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6				6					6	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	№1	№2/3,Эм	260	22	238	0	0	0	12	18	0	0	0	0	232	6	0	0	578	78
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-, -, -, Э	64	4	60				6	6					60				48	16
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		-, -, -, -, Э	190	18	172				6	6					172				128	62
УП.02	Учебная практика	-, -, -, -, 3		144		144	нед	4	144							144				144	
ПП.02	Производственная практика	-, -, -, -, 3		252		252	нед	7	252							72	180			252	
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6						6			6	

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	вариат.
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				1 курс		II курс		III курс		IV курс					
						Нагрузка на дисциплины и МДК	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 15 нед.	4 сем./трим. 12 нед.	5 сем./трим. 11 нед.	6 сем./трим. 8 нед.	7 сем./трим. 9 нед.	8 сем./трим. 11 нед.				
																				всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК
							теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	№1	№2/3,Эм	238	10	228	0	0	0	12	18	0	0	0	0	0	228	0	0	330	232
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		№1/2,Эм	64	2	62				6	6						62			48	16
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		№1/2,Эм	168	8	160				6	6						160			96	72
УП.03	Учебная практика	№1/2,Эм		108		108	нед	3	108								108			72	36
ПП.03	Производственная практика	№1/2,Эм		216		216	нед	6	216								216			108	108
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6						6			6	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	№1	№2/3,Эм	196	10	186	0	0	0	12	18	0	0	0	0	0	0	186	0	262	186
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		№1/2,Эм	64	4	60				6	6							60		48	16
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		№1/2,Эм	126	6	120				6	6							120		64	62
УП.04	Учебная практика	№1/2,Эм		108		108	нед	3	108									108		72	36
ПП.04	Производственная практика	№1/2,Эм		144		144	нед	4	144									144		72	72

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	вариант
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем					I курс		II курс		III курс		IV курс				
						Нагрузка на дисциплины и МДК	Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 15 нед.	4 сем./трим. 12 нед.	5 сем./трим. 11 нед.	6 сем./трим. 8 нед.	7 сем./трим. 9 нед.	8 сем./трим. 11 нед.				
																				всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6							6		6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	№1	№2/Э,Эм	258	8	250	0	0	0	12	18	0	0	0	0	0	0	0	250	540	78
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э	62	2	60				6	6								60	46	16
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э	190	6	184				6	6								184	128	62
УП.05	Учебная практика	3		144		144	нед	4	144										144	144	
ПП.05	Производственная практика	3		216		216	нед	6	216										216	216	
	Экзамен по модулю		Эм	6		6					6								6	6	
	Промежуточная аттестация																				
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация (ДЭ)			72															72		
	Самостоятельная работа																				
Всего				5904	230	3910	дисциплины и МДК		1692	0	30	0	0	72	288	216	504	252	360		
Общее количество консультаций Государственная итоговая аттестация:						ВСЕГО	учебной практики		684	0	0	0	0	72	108	144	108	108	144		
							производст. практики		1008	0	30	0	0	0	180	72	396	144	216		
							экзаменов					0	0	1	4	2	4	1	2		

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации		Объем образовательной нагрузки	Учебная нагрузка обучающихся (час.)							Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)								Обязат. часть	вариант
		Дифференцированные зачеты	Экзамены		самостоятельная учебная работа	Во взаимодействии с преподавателем				I курс		II курс		III курс		IV курс					
						Нагрузка на дисциплины и МДК		Практики	Консультации	Промежуточная аттестация	1 сем./трим. 17 нед.	2 сем./трим. 24 нед.	3 сем./трим. 15 нед.	4 сем./трим. 12 нед.	5 сем./трим. 11 нед.	6 сем./трим. 8 нед.	7 сем./трим. 9 нед.	8 сем./трим. 11 нед.			
						всего учебных занятий	в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК												теоретическое обучение	лаб. и практич. занятий	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
	выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена						зачетов					1	7	1	6	1	4	0	4		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 284904154893307766464458434654888258361777585618

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен с 02.09.2024 по 02.09.2025