

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации, номер семестра	Объем образовательной нагрузки (час.)	Учебная нагрузка обучающегося (час.)								Распределение обязательной аудиторной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
				практическая подготовка	самостоятельная учебная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем						I курс		II курс		III курс		IV курс	
						всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК		По практикам производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация								
							Теоретического обучения	лаб. и прак. занятий											
О.00	Общеобразовательный цикл	33/11Д3/5Э	2120	569	0	2120	1515	569	0	42	30	486	778	423	433	0	0	0	0
ОУД.01.01	Русский язык	Э,2	114	0	0	114	114	0		6	6	51	63						
ОУД.01.02	Литература	Д3,4	171	0	0	171	171	0				34	45	44	48				
ОУД.01.03	Родная литература	Д3,4	36		0	36								18	18				
ОУД.02	Иностранный язык	Э,4	171	171	0	171	0	171		6	6			73	98				
ОУД.03	Математика	Э,4	309	97	0	309	212	97		6	6	56	56	97	100				
ОУД.04	История	Д3,4	176	21	0	176	155	21				51	125						
ОУД.05	Физическая культура	3,3,3,Д3	229	161	0	229	68	161				34	83	47	65				
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	Д3,2	72	10	0	72	62	10				34	38						
ОУД.07	Астрономия	Д3,3	36	5	0	36	31	5						36					
ОУД.08	Информатика	Д3,2	140	55	0	140	85	55						80	60				
ОУД.09	Физика	Д3,2	108	6	0	108	102	6				34	74						
ОУД.10	Химия	Э, 2	181	13	0	181	168	13		12	6	73	108						
ОУД.11	Биология	Э,1	104	15	0	104	89	15		12	6	30	74						
ОУД.12	Экология	Д3,2	72	5	0	72	67	5					72						
УД.13	Кубановедение	Д3,3	57	0	0	57	57	0				17	40						
УД.14	Основы финансовой грамотности	Д3,1	72	5	0	72	67	5				72							
УД.15	Основы предпринимательской деятельности	Д3,4	72	5	0	72	67	5						28	44				
	Индивидуальный проект		0	0	36	0	0	0											
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	13Д3/1Э	826	458	0	826	368	458	0	12	6	126	32	92	140	76	120	130	110
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Д3,2	56	14	0	56	42	14				56	0						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Э,3	74	16	0	74	58	16		12	6			74					
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Д3,2	66	14	0	66	52	14				34	32						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Д3,8	46	12	0	46	34	12										46	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Д3,5	36	12	0	36	24	12							36				
ОП.06	Охрана труда	Д3,2	36	10	0	36	26	10				36	0						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Д3, 7	128	128	0	128	0	128								48	80		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Д3,4	36	18	0	36	18	18						18	18				
ОП.09	Физическая культура	Д3,5	40	40	0	40	0	40							40				
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Д3,7	50	32	0	50	18	32									50		
ОП.11	Организация обслуживания	Д3,3	50	20	0	50	30	20						50					
ОП.12	Специальный рисунок и лепка	Д3,4	72	68	0	72	4	68						72					
ОП.13	Художественная резка овощей и фруктов	Д3,6	72	68	0	72	4	68							72				
ОП.14 ВАР.АД	Психология общения	Д3,8	64	6	0	64	58	6										64	
П.00	Профессиональный цикл	13Д3/3Э/1Эком пл/ 5 Эпм	2730	2188	20	2674	2382	292	0	12	54	0	0	79	255	524	732	476	664
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2Д3/Экомпл/ 1Эпм	326	242	4	322	272	50		12	12	0	0	0	134	192	0	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Экомпл, 4	42	19	2	40	21	19		12	6			42					
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		92	31	2	90	59	31						92					
УП.01	Учебная практика	Д3,5	36	36		36								36					
ПП. 01	Производственная практика	Д3,4	156	156		156					6			156					

вариатив

36

81

5

58

32

10

32

57

72

72

20

38

30

10

4

92

50

50

72

72

64

10

20

36

72

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 701031612826891639560652498134944806191634741016

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 16.09.2024 по 16.09.2025