

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего
СОГБПОУ "Технологический колледж-Лицей -инте

наименование образовательного учреждения (организаци

по специальности среднего профессионального об

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

код

наименование специальности

ОСНОВНО

Уровень образования

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Очная

Срок получения образования по ОП

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы средн

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

Утверждаю

Директор

Панцевич А.П.

01.11.2024

I

звена
рнат "Феникс"

и)

разования

е общее образование

з, необходимый для приема на обучение

3г 10м год начала подготовки по УГ 2024

эго общего образования

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль				Март							
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	
	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	
I																0		=	=													
II												:	8	8	0	0	8	=	=													
III											:	8	8	8	0	0	=	=														
IV						:					:	8	8	8	0	0	8	=	=								8	:	0	X	X	

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	0	Учебная практика
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	8	Производственная практик
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	X	Производственная практик

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Учебная пр	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 с
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	не
I	35 2/3	16	19 2/3	1 1/3		1 1/3	2	1
II	26 1/3	11 1/3	15	1 2/3	2/3	1	5	2
III	26	11 1/2	14 1/2	2	1/2	1 1/2	3	2
IV	17	10	7	2	1	1	3	2
Всего	105	48 5/6	56 1/6	7	2 1/6	4 5/6	13	7

Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август			
6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
							::													
							::		0	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=
			::	8	8	0	0	0	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
			::	8	8	8	8	0	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=
X	X	8	8	8	8	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
III Государственная итоговая аттестация
* Неделя отсутствует

ика (по профилю специальности)
ика (преддипломная)

Практики								ГИА		Каникулы	Всего	Студентов
Дата	Производственная практика (по профилю специальности)				Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение			
	2 сем	Всего		1 сем	2 сем	Всего	1 сем					
д.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
	1	2		2						11	52	
	3	9	3	6						10	52	
	1	10	3	7						11	52	
	1	9	4	5	4		4	4	2	2	43	
	6	30	10	20	4		4	4	2	34	199	

Групп

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)										
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	4	10				12	1476	
4											
5	НО	Начальное общее образование									
6	*										
7											
8	ОО	Основное общее образование									
9	*										
10											
11	СО	Среднее общее образование	3	4	10				12	1476	
12											
13	БД	Базовые дисциплины	2	4	8				11	1116	
14	ПД.01	Русский язык	2						1	72	
15	БД.02	Литература		2	3				1	108	
16	БД.03	Иностранный язык			3				12	144	
17	БД.04	Математика	3						12	232	
18	БД.05	История		2	3				1	136	
19	БД.06	Физическая культура			2				1	72	
20	БД.07	Основы безопасности и защиты Родины		4	3					68	
21	БД.08	Физика			2				1	108	
22	БД.09	Обществознание			4				3	72	
23	БД.10	География			2				1	72	
24	БД.11	Индивидуальный проект		4						32	
25	*										
26											
27	ПД	Профильные дисциплины	1		2				1	360	
28	ПД.01	Информатика	2						1	144	
29	ПД.02	Химия			2					144	
30	ПД.03	Биология			1					72	
31	*										
32											
33	ПОО	Предлагаемые ОО									
34	*										
35											
36											
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	29	2				42	4248	13
38											
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		1	1				8	432	
40	ОГСЭ.01	Основы философии							7	36	
41	ОГСЭ.02	История							4	36	
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7				4-6	164	
43	ОГСЭ.04	Физическая культура		6					35	164	
44	ОГСЭ.05	Психология общения							6	32	
45	*										
46											
47	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		1	1				3	232	

48	ЕН.01	Химия		6					45	144	
49	ЕН.02	Экологические основы природопользования							2	36	
50	ЕН.03	Основы предпринимательской деятельности		6						52	
51	*										
53	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	5	3					15	907	
54	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1							64	
55	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5						4	102	
56	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4						3	64	
57	ОП.04	Организация обслуживания							6	64	
58	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6						5	96	
59	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности							8	32	
60	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8					67	96	
61	ОП.08	Охрана труда							1	32	
62	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6					5	68	
63	ОП.10	Основы финансовой грамотности							7	36	
64	ОП.11	Основы бережливого производства							7	32	
65	ОП.12	Основы лечебного и социального питания							8	42	
66	ОП.13	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции							8	54	
67	ОП.14	Товароведение продовольственных товаров	5						4	61	
68	ОП.15	Введение в специальность							2	32	
69	ОП.16	Эффективное поведение на рынке труда		6						32	
70	*										
72	ПЦ	Профессиональный цикл	9	24					16	2677	13
74	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к ре-ализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	4					2	280	
76	МДК.1.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							4	32	
77	МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4					5	50	
78	МДК*										
80	УП.1.01	Учебная практика		4			РП		час	72	
81	УП*										
83	ПП.1.01	Производственная практика		45			РП		час	108	
84	ПП*										
86	ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	5							18	
87		Всего часов по МДК								82	
89	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания	1	3					2	389	2
91	МДК.2.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							5	34	1

92	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							5	85	1
93	МДК*										
94	УП.2.01	Учебная практика		5			РП		час	72	
95	УП*										
96	УП*										
97	УП*										
98	ПП.2.01	Производственная практика		56			РП		час	180	
99	ПП*										
###	ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	6							18	
###		Всего часов по МДК								119	
###	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания	1	2					2	298	2
###	МДК.3.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							6	34	1
###	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							6	48	1
###	МДК*										
###	УП.3.01	Учебная практика		6			РП		час	36	
###	УП*										
###	ПП.3.01	Производственная практика		6			РП		час	144	
###	ПП*										
###	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	6							36	
###		Всего часов по МДК								82	
###	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков слож-ного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания	1	2					2	231	1
###	МДК.4.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента							7	32	
###	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента							7	55	1
###	МДК*										
###	УП.4.01	Учебная практика		7			РП		час	36	
###	УП*										
###	ПП.4.01	Производственная практика		7			РП		час	72	
###	ПП*										
###	ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	7							36	
###		Всего часов по МДК								87	
###	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	1	4					2	316	2

###	МДК.5.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							7	32	1
###	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							8	50	1
###	МДК*										
###	УП.5.01	Учебная практика		78			РП		час	72	
###	УП*										
###	ПП.5.01	Производственная практика		78			РП		час	144	
###	ПП*										
###	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8							18	
###		Всего часов по МДК								82	
###	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	1					2	222	
###	МДК.6.1	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала							78	96	
###	МДК*										
###	УП*										
###	ПП.6.01	Производственная практика		8			РП		час	108	
###	ПП*										
###	ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	8							18	
###		Всего часов по МДК								96	
###	ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих "повар", "кондитер"	3	8					4	797	6
###	МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"	4						1-3	153	4
###	МДК.7.2	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	4						3	104	2
###	МДК*										
###	УП.7.01	Учебная практика		23			РП		час	108	
###	УП.7.02	Учебная практика		34			РП		час	72	
###	УП*										
###	ПП.7.01	Производственная практика		34			РП		час	144	
###	ПП.7.02	Производственная практика		34			РП		час	180	
###	ПП*										
###	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4							36	
###		Всего часов по МДК								257	
###	ПМ*										
###		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1548	
###		Учебная практика							час	468	
###		Концентрированная							час	468	
###		Рассредоточенная							час		
###		Производственная (по профилю специальности) практика							час	1080	
###		Концентрированная							час	1080	
###		Рассредоточенная							час		
###	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					РП		час	144	

###	Государственная итоговая аттестация						час	216		
###	Подготовка выпускной квалификационной работы						час			
###	Защита выпускной квалификационной работы						час			
###	Подготовка к государственным экзаменам						час	144		
###	Проведение государственных экзаменов						час	72		
###	Подготовка выпускной квалификационной работы									
###	Защита выпускной квалификационной работы									
###	Подготовка к государственным экзаменам									
###	Проведение государственных экзаменов									
###	КОНСУЛЬТАЦИИ по О									
###	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП									
###	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	17	33	12				54	5940	13
###	Экзамены (без учета физ. культуры)									
###	Зачеты (без учета физ. культуры)									
###	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)									
###	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)									
###	Курсовые работы (без учета физ. культуры)									
###	Контрольные работы (без учета физ. культуры)									

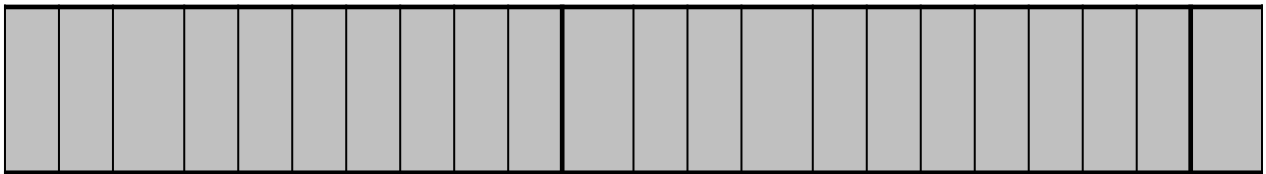
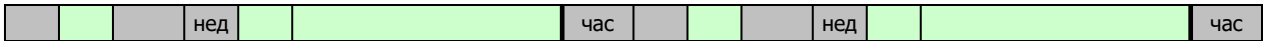
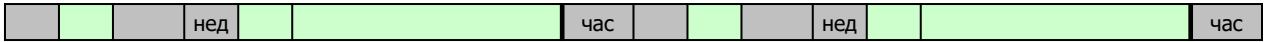
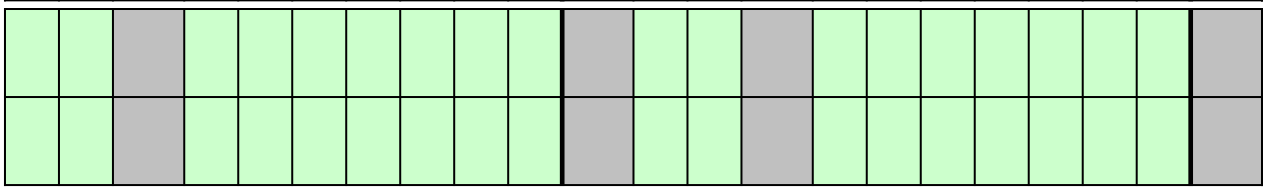
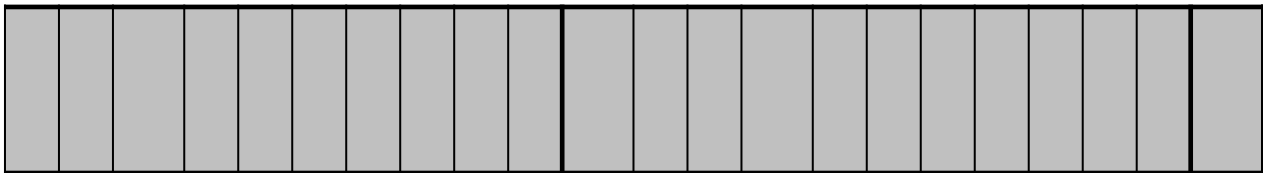
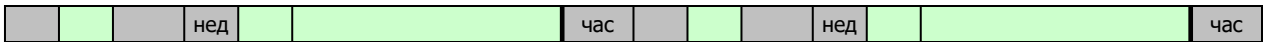
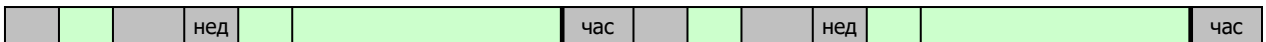
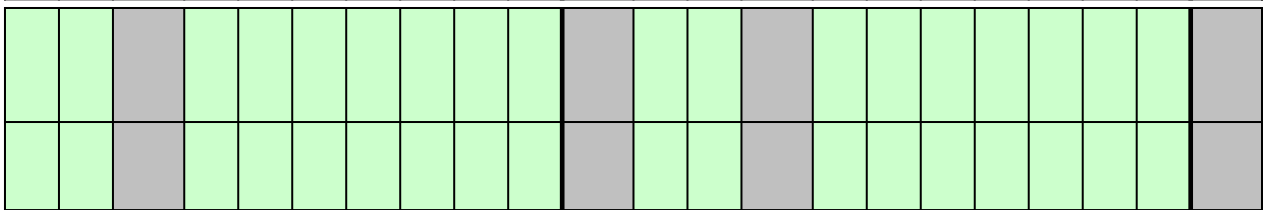
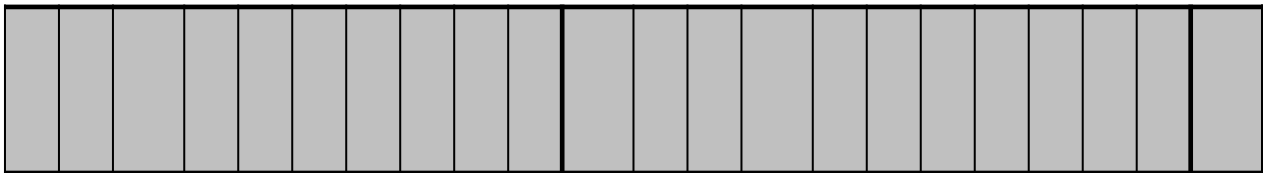
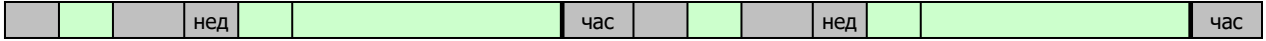
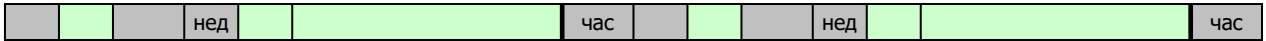
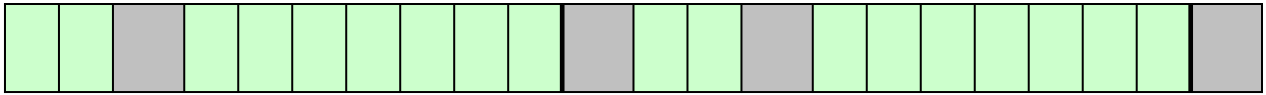
	216	нед	6					час				нед				час
		нед						час				нед				час
		нед						час				нед				час
	144	нед	4					час				нед				час
	72	нед	2					час				нед				час

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	3767	1909	1802			56	252		612	1		575	321	254					864
--	------	------	------	--	--	----	-----	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--	--	--	-----

1														
1														



			нед						час				нед								час
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----

			нед						час				нед								час
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			нед						час				нед								час
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1		32	19	13					255	2		73	41	32							328
1		32	19	13					35	1		34	18	16							48
									40	1		39	23	16							64

		36	нед	1					час			36	нед	1							час
			нед						час			36	нед	1							час

		72	нед	2					час			36	нед	1							час
			нед						час			72	нед	2							час

																					36
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

		108	нед		3				час			180	нед		5						час
		36	нед		1				час			72	нед		2						час
		36	нед		1				час			72	нед		2						час
			нед						час				нед								час
		72	нед		2				час			108	нед		3						час
		72	нед		2				час			108	нед		3						час
			нед						час				нед								час
			нед						час				нед								час

			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1		707	376	331				48		612	2		406	204	202			24	900
---	--	-----	-----	-----	--	--	--	----	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--	----	-----

2										1									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3										2									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3										4									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Распределение по курсам и семестрам

Курс 3

Семестр 4

Семестр 5

15 (9) нед

11 1/2 (5) нед

Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Про меж ут. атте стац ия	Индивид. проект	Максим.
			Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Лекции, уроки							Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.					
70	71	72	73	74	75	76	79	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	93	95	96	97		
		35.87								36			35.83								36		
		96	76	20																			

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		96	76	20																	
--	--	----	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		96	76	20																	
--	--	----	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		33	29	4																	
		31	21	10																	
		32	26	6																	

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2		442	247	195				36		612	2		412	183	229				18		864
---	--	-----	-----	-----	--	--	--	----	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--	--	----	--	-----

		108	38	70						73			73	1	72						117
--	--	-----	----	----	--	--	--	--	--	----	--	--	----	---	----	--	--	--	--	--	-----

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		36	36																		
--	--	----	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

		36		36						35			35		35						39
--	--	----	--	----	--	--	--	--	--	----	--	--	----	--	----	--	--	--	--	--	----

		36	2	34						38			38	1	37						46
--	--	----	---	----	--	--	--	--	--	----	--	--	----	---	----	--	--	--	--	--	----

																					32
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

		52	30	22						45			45	25	20						99
--	--	----	----	----	--	--	--	--	--	----	--	--	----	----	----	--	--	--	--	--	----

		52	30	22						45			45	25	20							47
																						52

		113	69	44						174			174	93	81							204
		48	32	16						54			54	32	22							
		33	17	16																		
																						64
										55			55	23	32							41
																						35
										36			36	18	18							32
		32	20	12						29			29	20	9							
																						32

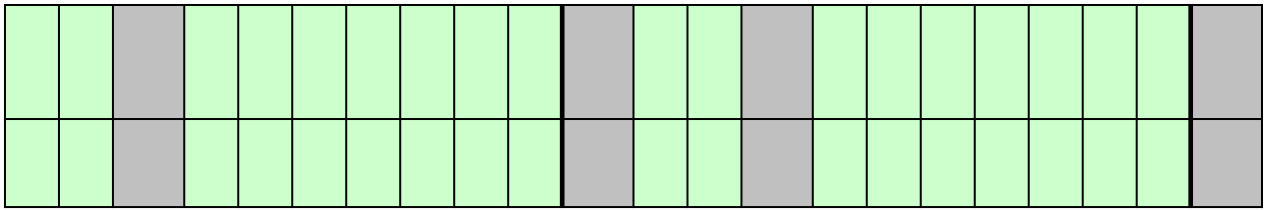
2		169	110	59				36		320	2		120	64	56					18		444
		59	37	22						77			23	15	8						18	
		32	22	10																		
		27	15	12						23			23	15	8							

		72	нед	2						час				нед								час
--	--	----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----

		72	нед	2						час			36	нед	1							час
--	--	----	-----	---	--	--	--	--	--	-----	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	--	--	-----

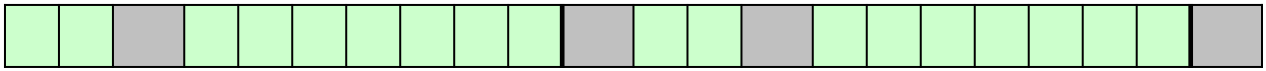
										18											18	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

										243	2		97	49	48							146
										34	1		33	19	14							



			нед							час				нед						час
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----

			нед							час				нед						час
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----



			нед							час				нед						час
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----

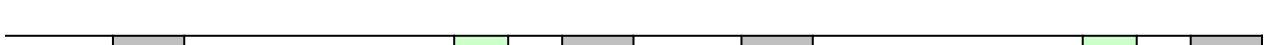


2		110	73	37					36											
---	--	-----	----	----	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1		47	31	16																
1		63	42	21																

			нед							час				нед						час
		36	нед	1						час				нед						час

		36	нед	1						час				нед						час
		108	нед	3						час				нед						час



		324	нед					9		час				180	нед				5	час
--	--	-----	-----	--	--	--	--	---	--	-----	--	--	--	-----	-----	--	--	--	---	-----

		108	нед					3		час				72	нед				2	час
--	--	-----	-----	--	--	--	--	---	--	-----	--	--	--	----	-----	--	--	--	---	-----

		108	нед					3		час				72	нед				2	час
--	--	-----	-----	--	--	--	--	---	--	-----	--	--	--	----	-----	--	--	--	---	-----

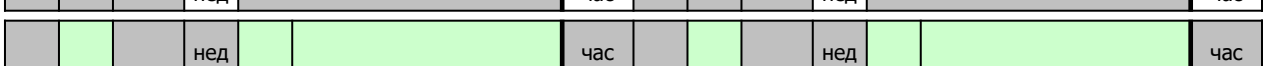
			нед							час					нед					час
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----

		216	нед					6		час				108	нед				3	час
--	--	-----	-----	--	--	--	--	---	--	-----	--	--	--	-----	-----	--	--	--	---	-----

		216	нед					6		час				108	нед				3	час
--	--	-----	-----	--	--	--	--	---	--	-----	--	--	--	-----	-----	--	--	--	---	-----

			нед							час					нед					час
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----

			нед							час					нед					час
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----



			нед						час					нед					час
			нед						час					нед					час
			нед						час					нед					час
			нед						час					нед					час
			нед						час					нед					час

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2		538	323	215				36		612	2		412	183	229				18	864
---	--	-----	-----	-----	--	--	--	----	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--	--	----	-----

3										2									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6										2									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1																			
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			20						20											
--	--	--	----	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

			нед						час					нед						час
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----

			108	нед	3				час					нед						час
--	--	--	-----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----

							18													
--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2			80	47	33						36									
---	--	--	----	----	----	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1			33	21	12															
1			47	26	21															

			36	нед	1				час					нед						час
--	--	--	----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----

			144	нед	4				час					нед						час
--	--	--	-----	-----	---	--	--	--	-----	--	--	--	--	-----	--	--	--	--	--	-----

							36													
--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

										231	1		86	54	32					36
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	---	--	----	----	----	--	--	--	--	----

										32			32	20	12					
										55	1		54	34	20					

					нед				час				36	нед	1					час
--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	-----

					нед				час				72	нед	2					час
--	--	--	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	--	----	-----	---	--	--	--	--	-----

									36									36		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--

										140	1		31	19	12					176
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	---	--	----	----	----	--	--	--	--	-----

			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2		520	213	267			40	54		612	2		358	179	179			36	864
---	--	-----	-----	-----	--	--	----	----	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--	----	-----

3										1									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5										2									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1										1									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

											85	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

			нед								72	
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	----	--

			нед								144	36
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

												18
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

											212	86
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

											32	2
											36	12

			нед								36	
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	----	--

			нед								108	36
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

												36
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

											176	55
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

											32	
											36	19

			нед								36	
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	----	--

			нед								72	
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	----	--

												36
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

1		49	29	20						18	280	36
---	--	----	----	----	--	--	--	--	--	----	-----	----

		216	нед	6				
			нед					
			нед					
		144	нед	4			144	
		72	нед	2			72	

--

--

1		251	110	125			16	36	
---	--	-----	-----	-----	--	--	----	----	--

4644	1296
------	------

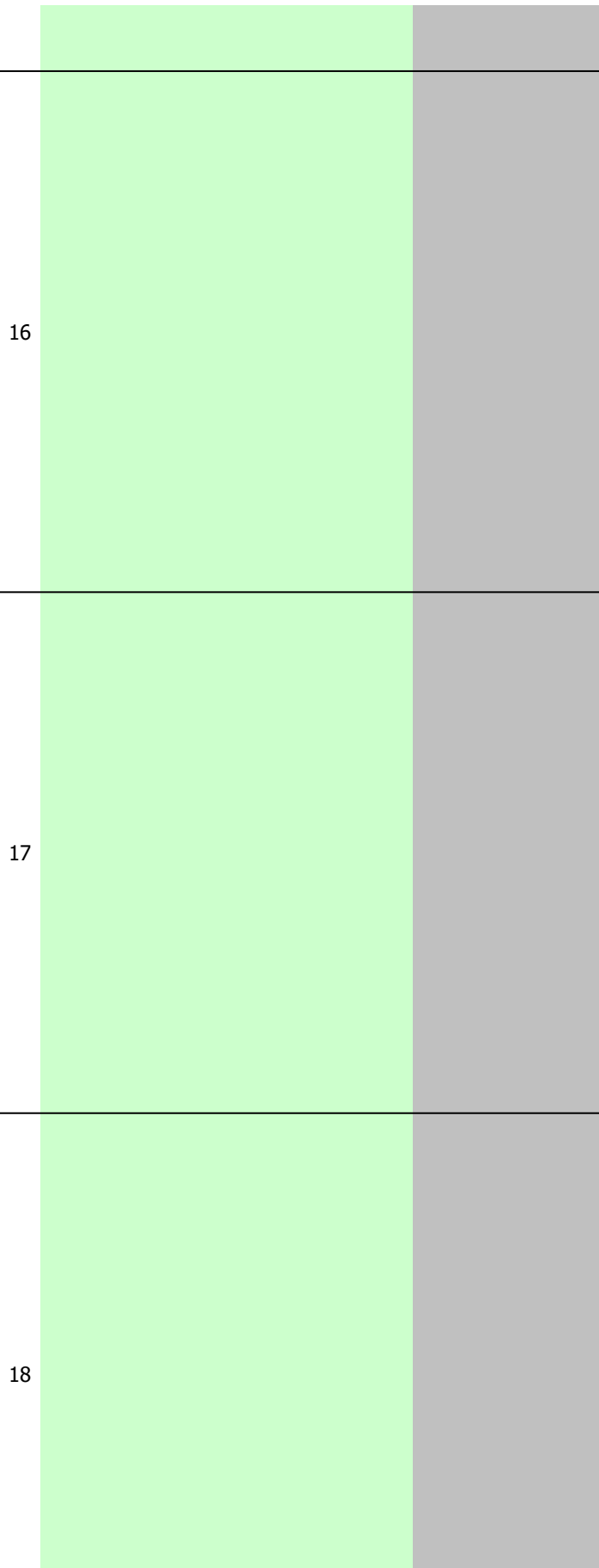
2
3

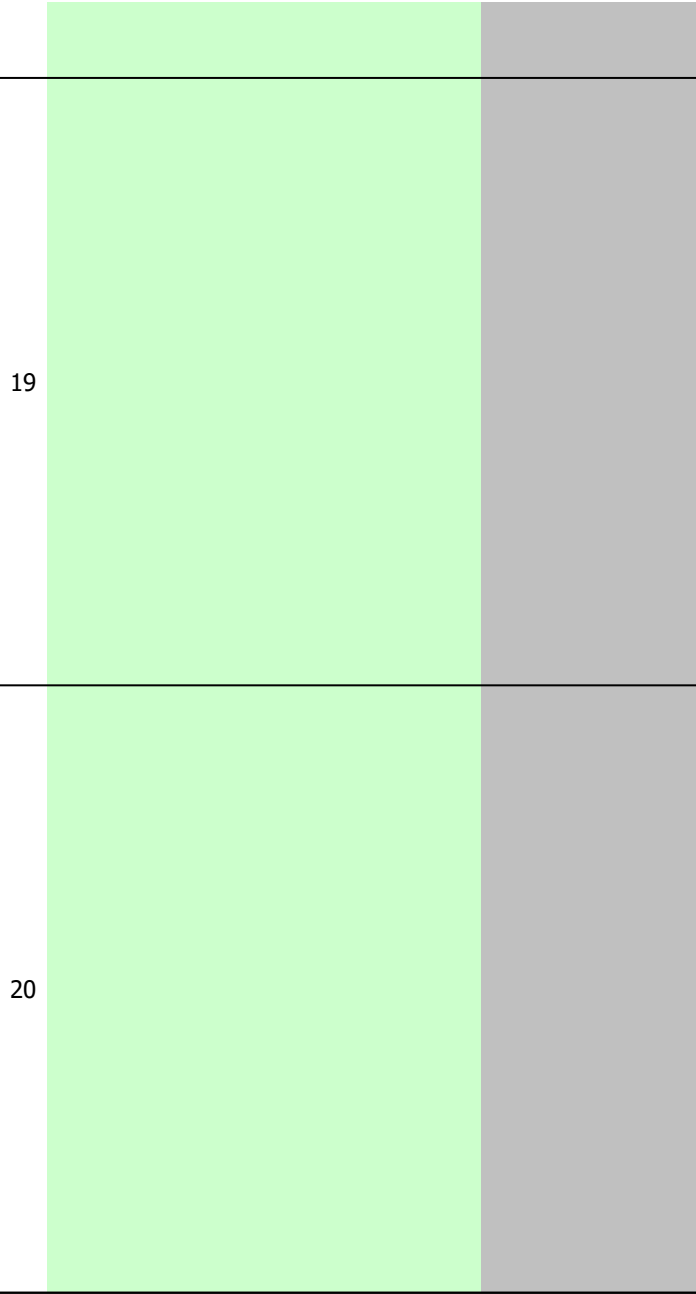
№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1	Зач	Комплексный зачет	3	[3]
				[3]
2	Зач	Комплексный зачет	4	[4]
				[4]
3	Зач	Комплексный зачет	5	[5]
				[5]

13				

14			
----	--	--	--

15			
----	--	--	--





[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

УП.7.01 Учебная практика

ПП.7.02 Производственная практика

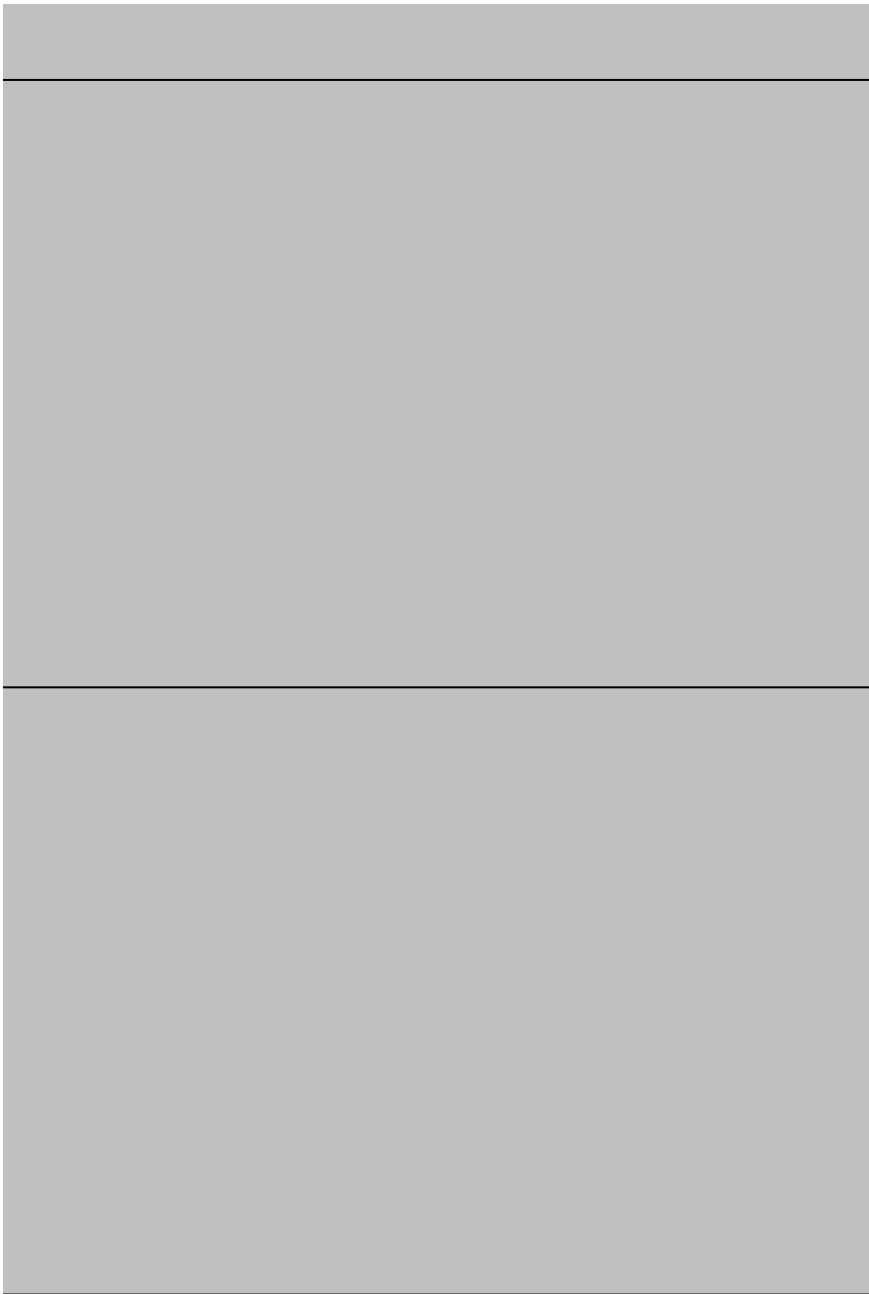
ПП.1.01 Производственная практика

УП.1.01 Учебная практика

ПП.2.01 Производственная практика

УП.2.01 Учебная практика





Индекс

Содержание

НО	Начальное общее образование				
ОО	Основное общее образование				
БД	Базовые дисциплины				
БД.1	Русский язык				
БД.2	Литература				
БД.3	Иностранный язык				
БД.4	Математика				
БД.5	История				
БД.6	Физическая культура				
БД.7	Основы безопасности и защиты Родины				
БД.8	Физика				
БД.9	Обществознание				
БД.10	География				
БД.11	Индивидуальный проект				
ПД	Профильные дисциплины				
ПД.1	Информатика				
ПД.3	Химия				
ПД.4	Биология				
ПОО	Предлагаемые ОО				
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл				
ОГСЭ.2	Основы философии				
ОГСЭ.3	История				
ОГСЭ.4	Иностранный язык в профессиональной деятельности				
ОГСЭ.5	Физическая культура				
ОГСЭ.6	Психология общения				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл				
ЕН.1	Химия				
ЕН.2	Экологические основы природопользования				
ЕН.3	Основы предпринимательской деятельности				
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл				
ОП.1	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена				
ОП.2	Организация хранения и контроль запасов и сырья				
ОП.3	Техническое оснащение организаций питания				
ОП.4	Организация обслуживания				
ОП.5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности				
ОП.8	Информационные технологии в профессиональной деятельности				
ОП.9	Охрана труда				
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности				
ОП.11	Основы финансовой грамотности				
ОП.12	Основы бережливого производства				
ОП.13	Основы лечебного и социального питания				

ОП.14	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции				
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров				
ОП.16	Введение в специальность				
ОП.16	Эффективное поведение на рынке труда				
ПЦ	Профессиональный цикл				
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
МДК.1.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
УП.1.01	Учебная практика				
ПП.1.01	Производственная практика				
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
МДК.2.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
УП.2.01	Учебная практика				
ПП.2.01	Производственная практика				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
МДК.3.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
УП.3.01	Учебная практика				
ПП.3.01	Производственная практика				
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
МДК.4.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				

МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
УП.4.01	Учебная практика				
ПП.4.01	Производственная практика				
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
МДК.5.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
УП.5.01	Учебная практика				
ПП.5.01	Производственная практика				
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				
МДК.6.1	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
ПП.6.01	Производственная практика				
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих "повар", "кондитер"				
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"				
МДК.7.2	Выполнение работ по профессии "Кондитер"				
УП.7.01	Учебная практика				
УП.7.02	Учебная практика				
ПП.7.01	Производственная практика				
ПП.7.02	Производственная практика				
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				
	Государственная итоговая аттестация				
	Подготовка выпускной квалификационной работы				
	Защита выпускной квалификационной работы				
	Подготовка к государственным экзаменам				
	Проведение государственных экзаменов				
	Подготовка выпускной квалификационной работы				
	Защита выпускной квалификационной работы				
	Подготовка к государственным экзаменам				
	Проведение государственных экзаменов				

--	--	--	--	--	--	--	--

Наименование

	Пояснения	
	Согласовано	

	Код
--	-----

Наименование ЦК