МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Алтайская академия гостеприимства"

Педагогическим советом

Протокол от 24.04.2025 № 5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор

С.В. Ездин 24 anpens 202) 2. Регистрационный номер № 310

УТВЕРЖДАЮ

2025

от 09.12.2016 № 1565

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация:	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучени	я: Очная
Срок получения	я образования по ОГТ: 2 г. 10 м.
Уровень образо образование	ования, необходимый для приема на обучение: среднее общее
Основной	Виды деятельности
+	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
+	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
+	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
+	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
+	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, нучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
:+:	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Кондитер

Год начала подготовки (по учебному плану) Образовательный стандарт (ФГОС)

Календарный учебный график

Mec		Сент	гябрь	•	5	О	ктяб	рь	2		Но	ябрь	•		Де	екаб	рь		4	Я	нвар	Ъ	1	Φ	евра	ЛЬ	1		Ma	рт		5	Α	прел	•	3		Ma	ай			Ик	ЭНЬ		5		Июлі	ь	2		Авг	уст	
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	- 67	6 - 12	13 - 19	20 - 26	- 72	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	LT - 0	15 - 21	22 - 28	- 53	5 - 11	12 - 18	19 - 25	- 56 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 -	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 -	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	. 12	2 13	3 1	4 1	5	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	52
I												У	У	Г	Г	1	П	Э	К	К																			У	У	У	У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II								У	У	П	П	П	Π	Г	Г	1	П	Э	К	К													У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III														У	' \	/	У		К	К							П	П	П	П	П	П	П	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Дп	Дп	Γ	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2			Курс 3		Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	VIIOIO
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	11	18	29	7	12	19	14	6	20	68
У	Учебная практика	2	5	7	2	2	4	3		3	14
П	Производственная практика	3		3	7	10	17		7	7	27
Пд	Производственная практика (преддипломная)								4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1	1	2		1	1	5
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы								4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы								1	1	1
Γ	Проведение государственного экзамена								1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	8	10	2		2	23
Итого	0	19	33	52	19	33	52	19	24	43	147
Студ	ентов		25			25			25		
Груп	п		1			1			1		

П		юрма промежуточной	× -							1					Kypc 1										Kypc 2									Kunr 3				
	-	аттестации		_		Труд	доемкость	1 1	-	06së			Семестр 1			1	Семе	тр 2	1				Семестр 3	1 1			Семест		1 1		1	Семестр 5				Семестр		
Индекс Наименование	Экза мен	Зачет с оц.	ем ем	кость пл		Лек Лаб			р пат	часть	часть		Пр кРП	Конс СР	ПАтт Итого	Лек	лаб Пр	крп Ко	нс СР	ПАтт	Итого Лек	Лаб	Пр КРП Конс		Атт Итого					Атт Итого Лек			CP	ПАтт Итог	лек Л	1a6	крп Конс	СР ПАтт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономически	й учебн	ый цикл	44	164 44 54 4	464 4040 54 436	1046 230 114	2732 32 322	84 1	36 204 5 8	3168 432	1296 612 198 22 50 2	36	320 48	8 22		310 36	18 428 62		4 36	48	612 106 48 2	72 :	396 4 46	14 2	900		588 68	16 24	24	60 612 264 140 74		314 64	28	864 46	58	20 686	16 24	12 48
- ОГСЭ.01 Основы философии - ОГСЭ.02 История		5*		36 :	36 36 38 36	36				36	2					36			2											36 36								
 ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности 	6	2 4	1	180 1	180 164		164	4	4 8		16 26		26		28		26		2		30		30		34		34			32		30	2	30		18	4	8
ОГСЭ.04 Физическая культура / Адаптивная физическая культура ОГСЭ.05 Поихология общения	+	12345 6 5*			164 164 36 36		158			164 32	24 2		22		36		36				18 2		16		34		34			36 2 36 36		34		16		16		
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учеб	ный цик	сл	2	68 2	68 246	190 26 108 26	30	4 1	0 8	180	88 152 106 16 80 60	14	26	6	80	48	12 4 12 4	4	4	8										36 36								
 ЕН.02 Экологические основы природопользования 	2	5*													80	10	12 4		Ť	٥										36 36								
• EH.03 Математика ОП.Общепрофессиональный цикл							418	20 5	2 40	612	338 102 48	2	44	6 8			6 168								168	64 8	76	4	8	8 230 106	6	106	12	40	14	24		2
 ОП.01 Микробиопогия, физиология питания, санитария и гигиения 	_					32 8					16 30 16	2	10	2	50	16	6 14	4	2	8																		
 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания 	2	4*5			96 84 64	62 14 36	28	4			20 40 20		14	6	44	16	14	4	2	8					40	26 8	6			60 36	6	14	4					
- ОП.04 Организация обслуживания	4	6*		90 8	90 64	30	34 42	4	4 8	64 96	16														80	30	34	4	4	8 82 44		22	6	20	10	10		
 ОП.05 Основы экономики, менедимента и маркетинга ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности 		2*			32 32		6		0	32					32	26	6													62 44		32		20	10	10		
 ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности 	2				114 96		72	4	6 8		18 32 12		20			12	52	4	6	8																		
- ОП.08 Охрана труда - ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	+	2* 6*		36 : 72 :	36 36 72 68	26	10		4	32 68	4				36	26	10													52 16		34	2	20	4	14		2
- ОП.10 Организация производства - ОП.11 Метрология и стандартизация	2				88 70 40 36		30 16	4	6 8		40				88	40	30 16		4																			
 ОП.12 Основы финансовой грамотности 		2*		38 :	38 36	10	26 36		2		38				38	10	26		2						40	8	36											
 ОП.14 Основы предпринимательской деятельности 		4*		36	48 44 36 36	10	26				36																		4	36 10		26						
ПЦ.Профессиональный цикл Организация и ведение процессов											848 308 42	20	202	8 8							564 104					46 70	444	16 20	16	52 206 48		144	14	562	44 :	20 412	16 20	10 40
Организация и ведение процессов приготовления и подготовлен к реализации полуфабрикатов для блюд, кулизарных изделий сложного ассортимента	233	23	3	340 3	140 296	60 12	224	8	8 28	212	128				128	32	80	4	4	8	212 28	12	144 4	4 :	20													
млу от от	и 2			56 5	56 40	32	8	4	4 8	32	24				56	32	8	4	4	8																		
к реализации купинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализация купинарных полуфабрикатов	и з					28 12		4		36					30	32	•				56 28	12	4	4	8													
- УП.01 Учебная практика	Ė	2		72 7	72 72		72			72					72		72																					
- ПП.01 Производственная практика , ПМ.01.Эм Экзамен по модулю	3	3	1	12 1	.44 144 12		144		12	72											144				12													
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и																																						
Организации и ведение процессов приготования, оформления и подготовки к реализации горямих блюд, куливарных изделий, закусом сложного эссортимента с учетом потребителей, видов и форм обслуживания котребителей, видов и ф	44	224	4 5	528 5	476	78 68	314 16	16	16 20	336	192				144	28	114		2		204 34	48	118	4	180	16 20	82	16 16	10	20								
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																						
Организация процессов приготовления, подготовки мДК.02.01 к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	и	2		36 3	36 34	28	6		2	34	2				36	28	6		2																			
закусок сложного ассортимента	4																																					
Процессы приготовления, подготовки к реализация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок голимито эстотивнита.	4		4 1				20 16	16	4 8		106										96 34	48	10	4	96		10	16 16	10	8								
- ПП.02 Производственная практика		2 4	1	.08 1	08 108 80 180 12		108 190			72 144	36				108		108				108		108		72		72											
, ПМ.02.Эн Экзанен по мадулю	4			12 1	12				12		12														12					12								
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с	111	11	1	308 3	100 264	42 20	202	8	8 28	212	96 308 42	20	202	8 8	28																							
изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	111	11	-	3	204	42 20	202	•	0 20	212	20 300 42	20	202		20																							
Опсанизация процессов приготоврения подготовки	и																																					
- МДК.03.01 к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок спожного ассортимента	1*		4	48 4	48 32	22	10	4	4 8	32	16 48 22		10	4 4	8																							
- МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, куликарных изделий, закусок	и 1*			68 E	58 52	20 20	12	4	4 8	36	32 68 20	20	12	4 4	8																							
- УП.03 Учебная практика		1		72 7	72 72		72			36	36 72		72																									
- ПП.03 Производственная практика - ПМ.03.Эн Экаамен по модулю	1	1	1	12 1	.08 108 12		108		12	108	108 12 12		108		12																							
Организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации колодних и горочки досертов налитию сложного ассортинента с учетом потребистей различних хитегорий потребителей, видов и форм обслуживания																																						
. Пм.04 реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортинента с учетом потребностей различных категорий	66	556	3	336 3	136 296	50 20	226	4 :	16 20	176	160																			110 22		82	6	226	28	20 144	4	10 20
потребителей, видов и форм обслуживания																																						
 МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 	и	5	3	38 3	38 32	22	10		6	32	6																			38 22		10	6					
Процессы приготовления, подготовки к реализацие МДК.04.02 холодиых и горячих десертов, напитков сложного	и 6			70 7	70 48	28 20		4 :	0 8	36	34																							70	28	20	4	10 8
эгсоотимента - УП.04 Учебная практика		5		72 7	72 72		72			36	36																			72		72						
- ПП.04 Производственная практика - ПМ.04.Эм Экзамен по модулю	6	6		.44 1- 12 1	.44 144 12		144		12		72 12																							144		144		12
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного кондитерских изделий сложного к																																						
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного постольного по	4	3344	3	334 3	312	60 18	234		10 12	264	70										148 42	12	88	6	186	18 6	146		4	12								
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																						
Организация процессов приготовления, подготовки - МДК.05.01 к реализации хлебобулочных, мучных кондитерски	и	3		60 4	40 36	24	12		4	22	8										40 24		12	4														
изделий сложного ассортимента	-	3		^	36	24				32	-										-10 24																	
 МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 	и	4		66 6	66 60	36 18	6		5	52	14										36 18	12	4	2	30	18 6	2		4									
- УП.05 Учебная практика		3			72 72		72			72											72		72															
, ПП.05 Производственная практика , ПМ.05.Эм Экзамен по модулю	4		1	.44 1- 12 1	.44 144 12		144		12	108	12														144		144			12								
. Пм.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	66		6 2	288 2	244	42	186 16																							96 26	_	62	8		16	124		
- УП.06 Учебная практика	6	5	- 1	36 3	32 100 36 36		42 16 36	16	8 8		36																			60 26 36		26 36	8		16	16		8
- ПП.06 Производственная практика - ПМ.06.Эм Экзамен по модулю	6	6	1	08 1	.08 108		108		12	108	12																							108		108		12
					198 272	12 44	216	4	2 20																298	12 44	216	4	2	20				12				
(12901 Кондитер)																																						
МДК.07.01 Технология приготовления мучных кондитерских изаелий УП.07 Учебная практика	4	4		72 7	70 56 72 72		72	4	2 8	72	70														72	12 44	72	4	2	8								
- ПП.07 Производственная практика - ПМ.07.3м Экамен по модулю	4	4	1	.44 1	44 144		144		12	108	36														144		144			12								
- пдп ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕЛЛИППОМНАЯ)	Ľ	6	1	144 1	144 144		144			144																								144		144		
ГИА.Государственная итоговая аттестация - ГИА.01 Подготовка выпуснной квалификационной работы					16 216 144 144		216 144			216																								216		216 144		
· ГИА.02 Защита дипломной работы				36 :	36 36		36			36																								36		36		
· ГИА.04 Проведение демонстрационного экзамена		\coprod		36	36 36		36			36																								36		36		

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	1	1
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1	1
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
3aO	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	ОП.08 Охрана труда	1	2
	ОП.11 Метрология и стандартизация	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
3aO	Комплексный зачет с оценкой	1	2
	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	1	2
	ОП.12 Основы финансовой грамотности	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
3aO	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	2
	ОП.13 Калькуляция продукции	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
3aO	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3	2
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
3aO	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	ЕН.02 Экологические основы природопользования	3	1
	ОП.14 Основы предпринимательской деятельности	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
3aO	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	ОГСЭ.01 Основы философии	3	1
	ОГСЭ.05 Психология общения	3	1

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Компоненты программы	1 - 7	— — — — — — — — — — — — — — — — — — —	15 - 21 edg	29 сен - 5 он	6-12	Октяб	1	27 окт - 2 не	3 - 9	10 - 10	17 - 23 add	24 - 30	741 -8 To	12 - 21	22 - 28	29 дек - 4 ян	3-11 12-18	варь	26 янв - 1 фя	_	6- 21 - 6 6- 21	23 фев - 1 »	2 - 8	Март 51 -6	23 - 29	30 мар - 5 а	PinA 6 - 12	20 - 26	27 апр - 3 ма	4 - 10	Maŭ	18 - 24	1 - 7	- 8 4 1 - 4 Июн	15 - 21 = 22 - 28	29 июн - 5 в	6-12	Итого час	Итого час	Итого час
и		36	37	38 3	9 4	0 41	42	43	44	45	46	47	48 4	19 50	51	52	1	2 3	3 4	5	6	7 8	9	10	11 1	2 13	14	15	16 17	18	19	20 :	21 22	23	24	25 26			\dashv		
		1	2	3 4	1 5	5 6	7	8	9	10	11	12	13 1	4 15	16	17 1 K	18 1	19 2	0 21	22	23	24 2	26	27	28 2	9 30	31	32	33 34	35	36	37	38 39	40	41	42 43			士		_
0ГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ																урс																						\Box		
-				+	+						-						K K	3	3 3	2	2	2 2	2	2	3 2	2 2	2	2 :	2 2	2	3	-		\Box	_		K	К	\dashv	38	38
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3	2	2 3	3 2	2 3	2	3	2	2	2						кк	2	2 2	2	1	2 2	2	1	2 2	2 1	2	2	1 1	2	1						к	к	26	28	54
0ГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3	2	2 2	2 2	2 3	2	2	2	2	2						кк	2	2 3	2	2	2 2	2	3	2 2	2 2	2	2	2 2	2	2						к	к	24	36	60
EH.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ																K K																				K	ı.	0	0	0
EH.01	<i>ШКП</i> Химия	8	7	7 7	7 8	3 6	8	7	8	7	7					H	K K	4	1 4	4	3	4 5	4	4	4 !	5 4	4	4	5 4	3	3	1				12	2 K	К	80	80	160
EH.03	Математика	7	7	6 6	5 6	5 7	6	6	7	7	7						K K																				К	К	72	0	72
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	Ш	\sqcup		_					Ш	_	_				Ш	K K				}			\sqcup			\sqcup			Ш							К	К	0	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		2		3 2				3	3						к к	2	2 2	3	2	3 2	2		2 2	2 2		2	2 3	3	2					12	ĸ	к	30	50	80
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4	4	4 4	1 4	1 4	4	3	3	3	3				1	Ш	к к	2	2 2	2	3	3 2			2 2	_		_	1 1	1	2					12	K	К	40	44	84
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной			_	+		+-	-	_		-						к к	1	1 1	2	2	2 2	. 2	2	2 2	2 2	2	2	2 2	2	2				_		К	К	0	32	32
ОП.07	деятельности	3	3	3 3	3 3	3 3	3	3	2	3	3						к к		1 4	4	4	4 4	4	4	4 4	4	4	_	4 5	4	4 1	12			_		К	к	32	82	114
ОП.08 ОП.10	Охрана труда		-				-	1				_	_	_	1	Н	K K	- 4	3 2	2	2	2 2	2	5	2 4	2 2	2	2 :	3 2	2	2	13	_	\vdash	-	_	K	K	0	36 88	36 88
OΠ.11	Организация производства Метрология и стандартизация		-			-					-	_	-	_	+-	H	K K	-	2 3	3	3	2 2	3	2	2 .	2 2	2	2	7 7	2	9 .	12	_		-	_	K	K V	0	40	40
ОП.11	Основы финансовой грамотности				-	-						_	_	_	+-	H	K K	7	_	2	2	2 2			2 2	_	_		3 3	3	3				_	_	K	К	0	38	38
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																																						0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов																	2	2 2	2	2	2 2	3	3	3 2	2 3	3	3	3 3	3	3 1	12							0	56	56
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																																						0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																	2	2 2	1	3	2 2	2	2	2 2	3	3	2	2 2	2	2								0	36	36
	Учебная практика																															3	36 36						0	72	72
УП.02	Учебная практика		Ш]					Ш				Щ				$oxed{oxed}$			$oxed{oxed}$			$oxed{\Box}$				36	36	36			0	108	108
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,															12	к к																				к	к	12	0	12
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	4	4 3	3 3	3 3	3	4	4	4	4					12	к к																				к	К	48	0	48
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	5	6 5	5 5	5 5	5	5	5	5	5	26	26			12	к к																				к	К	68	0	68
УП.03	Учебная практика	\vdash	$\vdash \vdash$	-	+	+	+-	1	H	$\vdash \vdash$	_	36	36	6 20	20	\vdash	K K		-	\vdash			+	₩		+-	₩	-	-	\vdash	-			Н	-		K	K	72 108	0	72 108
ПП.03	Производственная практика Итого 1 курс	36	36	36 3	26 2	26 2	6 36	36	36	36	36	36		6 36 36 36			K K	2	36 36	36	36	36 3	6 36	36	36 3	6 26	36	36 3	36 36	36	36	36 3	36 26	36	36	36 36	K K	K	612	864	1476
	инно т курс	30	30	JU 3	0 3	0 3	0 30	, 30	50	30	30	30	50 3	30 30	סכיי	50	K K	-	30	- 30	30	30 3	0 30	30	30 3	0 30	30	30 3	30 30	50	30	JU .	20 20	50	30	30 30	UK	Λ.	012	דטט	17/0

		_														2	курс	:																									1
огсэ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ																к	К																					К				
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5	5	4			4	4 4	4								к	к	3	4	3	4	3					3	3	3	3		3	2					к	3	30 3	34	64
0ГСЭ.04	Физическая культура / Адаптированная физическая культура	4	2	3			2	2 3	2								к	к	3	4	3	4	4					3	3	3	2		2	3		T			к	1	18 3	34	52
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ						1													T																			к		0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья																к	к	4	4	4	4	4					4	4	4	2		3	3					К		0 4	40	40
ОП.04	Организация обслуживания																К	К	6	6	7	6	7					6	6	6	6		6	6	12				К		3 0	80	80
	Калькуляция продукции																К	К	4	4	4	4	4					5	4	4	5		5	5					K		0 4	48	48
	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента															1	2 к	К																					к	1	12	0	12
МДК.01.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8	6	6			6	6 6	6							1	2 к	к																					ĸ	٤	56	0	56
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																																						12 к		0 1	12	12
	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	12	12	12			12 1	2 12	12							1	2		8	7	7	7	7					8	8	8	8		8	8					12 к	ç	96 9	96	192
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребнотетё различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																						12 к		0 1	12	12
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7	5	5			6	6 5	6																														K	۷	40	0	40
мдк.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6	6	6			6	6 6	6								к	К	2	2	2	2	2					2	2	4	4		4	4					к	3	36 3	30	66
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)																																		12						0 1	12	12
МДК.07.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий																К	к	6	5	6	5	5					5	6	4	6		5	5	12				к		0 7	70	70
УП.05	Учебная практика				36	36											К	К																					К	7	72	0	72
УП.07	Учебная практика																К	К													36	36							К		0 7	72	72
ПП.01	Производственная практика									36	36	36					К	К																					К	14		-	144
ПП.02	Производственная практика													36	36	36	К	К					3	6 36															К	10			180
ПП.05	Производственная практика																К	К							36	36 3	6 36												К		0 14		144
ПП.07	Производственная практика																К	К																	_	36	36	36	К		0 14		144
	Итого 2 курс	36	36	36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36	36	36	36	36 3	6 K	K	36	36	36	36	36 3	6 36	36	36 3	6 36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36 3	36	36	36	36 K	61	12 90	JO 1	1512

		_														3 ку	рс																										
0ГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ															,	СК																					к	к	c	() ,	0
ОГСЭ.01	Основы философии	2	2	2	2	3 2	2 2	3	3	3	3 3	3 3	3			F	СК																					К	К	36	(36	5
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	3	3 3	3 2	2	3	2	2 2	2 2	2 2			ŀ	СК		4 3	3				3	3				2 12									к	к	32	30	0 62	2
0ГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3	2	2	2	2 3	3	2	3	3	3 2	2 3	3 3				СК		2 3	3				4	4													к	к	36	16	5 52	2
ОГСЭ.05	Психология общения	3	3	3	2	3 3	3	3	2	3	3	3 3	3 2			F	K																					К		36	(36	ő
EH.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ																κ																					к	к	С) (0
EH.02	Экологические основы природопользования	2	2	2	2	2 2	2 3	3	3	3	3	3 3	3			ŀ	СК																					К	К	36	(36	ő
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ															H	K																					К	К	0) () (Ĵ
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4	4	4	4	4 4	1 4	4	4	5	4 !	5 5	5 5			H	K																					К	К	60) (0 60	J
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7	6	6	6	6 6	5	6	6	5	6 (6 5	5 6			ŀ	СК		4 4	4				4	4													К	К	82	20	0 102	2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	5	4	5	5	4 3	3 4	4	3	3	3	3 3	3			ŀ	СК		4 4	4				3	5													К	К	52	20	0 72	2
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	3	3	2	2	2 3	3	3	2	3	2	3 2	2 3			F	K																					К	К	36	(36	5
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															,	ск											1	2									к	к	0	12	2 12	2
мдк.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3	3	3	3	3 3	3 3	2	3	2	3 2	2 3	3 2				ск																					к	К	38	; (0 38	8
мдк.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																ск	1	12 12	12				12	10			1	2									К	к	0	70	0 70	0
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала															,	СК												12									к	к	О	12	2 1	2
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	5	5	5	5	4 4	1 4	4	4	4	4 4	4 4	1 4			ŀ	СК	1	10 10	10				10	10			1	0 12									к	К	60	72		
УП.04	Учебная практика													36	36		K																					К	К	72		0 72	_
УП.06	Учебная практика															36 H	K																					K	К	36		36	_
ПП.04	Производственная практика																				36	36	36															К	К	0	144	4 144	4
ПП.06	Производственная практика																									36	36	36										К	К	0	108	3 108	3
пдп	Производственная практика (преддипломная)															H	K													36	36	36 3	36					К	К	0	144	4 144	4
Подготовка	выпускной квалификационной работы															ŀ	K																3	36	36	36		К	К	0	144		4
Защита вып	ускной квалификационной работы															H	K																					36 K	К	0	72		
	Итого 3 курс	36	36	36 3	6 3	6 36	36	36	36	36 3	36 36	6 36	36	36	36	36 H	К	3	36 36	36	36	36	36	36	36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36	36	36	36	36 3	36 K	К	612	864	1476	ŝ

			Итог	0		Курс 1			Курс 2			Курс 3	
			Часс	В	Peore	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6
		Мин.	Макс.	Факт	Всего	сем. 1	Cem. 2	BCel 0	сем. 3	Сем. 4	BCel 0	сем. 5	сем. б
	Итого по ОП			4464	1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			4464	1476	612	864	1512	612	900	1476	612	864
огсэ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			454	152	50	102	116	48	68	186	140	46
EH	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			268	232	152	80				36	36	
ОП	Общепрофессиональный цикл			950	512	102	410	168		168	270	230	40
ПЦ	Профессиональный цикл			2576	580	308	272	1228	564	664	768	206	562
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216							216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факу	льтативы	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП		32.42	-	34	32	-	35.72	30	-	34	28
		Блок ПП		4040	1310	554	756	1366	574	792	1364	584	780
		Блок ОГ	СЭ	436	148	50	98	116	48	68	172	138	34
		Блок ЕН		246	210	146	64				36	36	
	Суммарно контактная работа (акад. час)	Блок ОП		838	434	94	340	148		148	256	218	38
		Блок ПЦ		2304	518	264	254	1102	526	576	684	192	492
		Блок ГИА	4	216							216		216
		Итого		4040	1310	554	756	1366	574	792	1364	584	780
		ЭКЗАМЕ	. ,		8	2	6	8	2	6	5		5
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЗАЧЕТ (3			1		1						
	областальные форты пропелуто тол иттестиции		ОЦЕНКОЙ	, ,	9	3	6	10	3	7	10	6	4
		КУРСОВ	АЯ РАБОТА					1		1	1		1
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			90.01%									
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			62.88%									

-	-	-	-		объем в естре			Объем пра	ктической і	подготовки	(акад. час)		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	3.e.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
ОГСЭ.Общ	ий гуманитарны	ый и социально-экономический учебный цикл	•	•	•	•	•	•	1	•			•
+	0ГСЭ.01	Основы философии	5		36								
+	0ГСЭ.02	История	2		38								
			1		26								
			2		28								
+	0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		30								
	01 C9.03	иностранный язык в профессиональной деятельности	4		34								
			5		32								
			6		30								
			1		24								
			2		36								
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3		18								
	01 (2).04	физическая культура / Адаптивная физическая культура	4		34								
			5		36								
			6		16								
+	ОГСЭ.05	Психология общения	5		36								
ЕН.Матема	атический и обц	ций естественнонаучный учебный цикл		T					1				
+	EH.01	Химия	1		80								
			2		80								
+	EH.02	Экологические основы природопользования	5		36								
+	EH.03	Математика	1		72								<u></u>
ОП.Общег	трофессиональн	ный цикл	1	Т	ı	ı	ı	ı	1	ı	1		
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1		30								
	-	, ,	2		50								
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4		40								
		The second secon	5		60								
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	1		40								
			2		44								

+	ОП.04	Организация обслуживания	4	80						
		, , , , , , ,	5	82						
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6	20						
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	2	32						
	07.07	Информационные технологии в профессиональной	1	32						
+	ОП.07	деятельности	2	82						
+	ОП.08	Охрана труда	2	36						
	00.00	-	5	52						
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6	20						
+	ОП.10	Организация производства	2	88						
+	ОП.11	Метрология и стандартизация	2	40						
+	ОП.12	Основы финансовой грамотности	2	38						
+	ОП.13	Калькуляция продукции	4	48					_	
+	ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	5	36					_	
ПЦ.Проф	ессиональный г	цикл								
+	мдк.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	56						
+	мдк.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3	56						
+	УП.01	Учебная практика	2	72	<u>72</u>		<u>72</u>			
+	ПП.01	Производственная практика	3	144	<u>144</u>		<u>144</u>			
+	ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	3	12						
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	36						
+	мдк.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих	3	96						
	11ДК.02.02	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4	96						
+	УП.02	Учебная практика	2	108	<u>108</u>		<u>108</u>			
	EE 03		3	108	<u>108</u>		<u>108</u>			
+	ПП.02	Производственная практика	4	72						
+	ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	4	12						
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1	48						
+	мдк.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1	68						
+	УП.03	Учебная практика	1	72	<u>72</u>		<u>72</u>			
•	•	•				•				

+	ПП.03	Производственная практика	1		108	<u>108</u>			<u>108</u>			
+	ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	1		12							
+	мдк.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5		38							
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6		70							
+	УП.04	Учебная практика	5		72	<u>36</u>			<u>36</u>			
+	ПП.04	Производственная практика	6		144	<u>144</u>			<u>144</u>			
+	ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	6		12							
+	мдк.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3		40							
+	мдк.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3		36							
			4		30							
+	УП.05	Учебная практика	3		72	<u>72</u>			<u>72</u>			
+	ПП.05	Производственная практика	4		144	144			<u>144</u>			
+	ПМ.05.Эм	Экзамен по модулю	4		12							
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	5		60							
			6		72							
+	УП.06	Учебная практика	5		36	<u>36</u>			<u>36</u>			
+	ПП.06	Производственная практика	6		108	<u>108</u>			<u>108</u>			
+	ПМ.06.Эм	Экзамен по модулю	6		12							
+	МДК.07.01	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	4		70							
+	УП.07	Учебная практика	4		72	<u>36</u>			<u>36</u>			
+	ПП.07	Производственная практика	4		144	<u>108</u>			<u>108</u>			
+	ПМ.07.Эм	Экзамен по модулю	4		12							
+	пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	6		144	144			144			
ГИА.Государственная итоговая аттестация												
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	6		144							
+	ГИА.02	Защита дипломной работы	6		36							
+	ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена	6		36							
		•									 	