Ng3-251

Министерство образования и науки Алтайского края

Педагогическим советом Протокол № 5 от 24.04.2025



# учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

	"Алтайская академия гостеприимства"
	наименование образовательного учреждения (организации)
	по специальности среднего профессионального образования
43.02.15	Поварское и кондитерское дело
код	наименование специальности
по программе базовой под уровень образования	среднего общего образования
квалификация:	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
форма обучения	Заочная Срок получения СПО по ППССЗ: 3г 10м год начала подготовки по У 2024
профиль получаемого пр	при реализации программы основного общего образования
Приказ об утверждении Ф	<b>OFFOC</b> ot 09.12.2016 № 1565

График учебного процесса

		Ce	нтябр	рь	>	ν	Oĸ	тябр	Ь	·XI		Но	ябрь			Дек	абрь		4-I	- 1	Янвај	рь	Π·	(	Бевра	ЛЬ	Ш·		M	арт		VI-	Α	Апрел	Ь	y-V		N	Лай			И	юнь		IIV.		Июл	Ь	νШ		Авг	уст
CPI	1	8	1:	5 2	2 2	C-VI	6	13	20	X-2-	3	10	17	24	1	8	15	22	¥	5	12	19		2	9	16	1-1-	2	9	16	23	:-III	6	13	20	IV-3	4	11	18	25	1	8	15	22	VI-5-	6	13	20	п-2	3	10	17
ĘŞ	7	14	4 2	1 2	8 8	<b>6</b> 7	12	19	26	27-	9	16	23	30	7	14	21	28	29-	11	18	25	26	8	15	22	23-	8	15	22	29	1	12	19	26	27-	10	17	24	31	7	14	21	28	29-1	12	19	26	27V	9	16	23
	1	2	: 3	. 4	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	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51
1					::														=	=				::	::													::	:: )/3	У3	уу П	П3	П3	П2 ::	=	=	=	=	=	=	=	=
2			:	::	У1	у:	1 П	11 I	11	П1	П1								=	=		::	::							У2	У2	У2						::	:: 7/2	П2	П2	П2	П2	П2 ::	=	=	=	П	=	П	=	=
3				:								У5	У5	П5	П5	П5	П5		=	=		::	::										У7	У7						::	:/17	П7	П7	П7	П7:	=	=	Ш	=	Ш	=	=
4		:	::	У6	П6	5 П	5 П	16							::	::			=	=	У4	У4	П4	П4	П4	П4						<b>/</b> ::	::	::	X	X	X	X	٨	^	^	^	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*

	Обозначения	П	Ірактическая подготовка	Γ	осударственная итоговая аттестация
::	Установочная и лабораторно-экзаменационная сессии	У	Учебная практика	^	Подготовка к государственной итоговой аттестации
	Самостоятельная подготовка	П	Производственная практика	III	Государственная итоговая аттестация
=	Каникулы	Х	Производственная практика (преддипломная)		
*	Неделя отсутствует				

					Уч	ебная	нагру	зка обу	/чаю	шихс	я (час.)																	_	
			а								ействи	ис																	
			щод				,			вател																			
			я ра				I	То уче	бным	ſ																			_
			контрольная работа	ЗКИ			ДИ	сципл		И	По практике производственной и учебной										1 1	курс							
			дин	пру			-	МД	,K		уче		В									ī						—	
				Объем образовательной нагрузки							йи		Промежуточная аттестация				1 ce	мест	гр						2 ce	мест	p		
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма промежуточной	на котором выполняется	льнс	_	ий	ине	RI	KI		еннс	ИИ	гтест							1	Г	-	1					П	—
Пиделе	профессиональных модулей, МДК, практик	аттестации	гоин	зате	CyP	Всего зянятий	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы	(CTB	Консультации	яа	mo							КИ)	mo						1	КИ
			19 N.C	a30I		0.35	90	e 3a	e 3a	Sabe	3BO/1	cyn	ж	Кол-во контрольных работ	Георетическое обучение		В				Іромежугочная аттестация	Кол-во контрольных работ	ние	ь	К			il	Промежуточная аттестация
			dou	обр		Зсег	жок	ски	HE	Pie ]	ж.	Ю	KyTG	, X191	уче	яти	TE				TTec	<i>x19</i> ;	уче	яти	ALL			i I	i e
			а ко	ем		П	че	иче	атој	COB	e iil	-	мех	льн	90 a	Практические занятия	Іабораторные занятия	та			ая а	льн	еоретическое обучение	Практические занятия	Іабораторные занятия	та		il	ажа
				19C			peri	акт	oop	Kyp	THK		Тро	трс	жое	кие	ные	ago		ИИ	МН	mpc	КОС	кие	ные	ago		ИИÌ	H
			Семестр,				ြုပြ	Пр	Ла		рак		1	кон	ччес	чес	rop	ая р	ка	ьта	KyTC	кон	чес	чес	гор	ая р	ка	ьта	NYT(X
			E								10 1			-60	рети	кти	opa	COB	Трактика	сул	мея	-80	рети	кти	opa	COB	Трактика	сул	Меж
											П			Кол	Teoj	Пра	Лаб	Курсовая работа	Пра	Консультации	Про	Кол	Teol	Пра	Лаб	Курсовая работа	Пра	Консультации	Про
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
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО- ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ																												
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	1	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0	1	8					2									
ОГСЭ.02	История	ДЗ	3	38	26	10	10	0	0	0	0	2	0																
				180	126																							1	
OFGD 03	Иностранный язык в профессиональной	2222		(44/4	(32/32	4.4										10												i I	
ОГСЭ.03	деятельности	3,3,3,Э	4,5	4/44/	/30/32	44	0	44	0	0	0	6	4			12												i I	
				48)	)																							1	
				164																l								П	
	Физическая культура/ Адаптивная физическая			164 (40/4	156																							il	
ОГСЭ.04	культура	,-,-,3		0/42/	(38/38	8	8	0	0	0	0	0	0		2													i I	
				42)	/40/40																							1	
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	4	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0								H	1						П	
	итого:	43; 3Д3; 1Э	5	454	360	78	34	44	0	0	0	12	4	1	10	12	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EH.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ																											П	
EH.01	Химия	Э	1	160	136	18	8	4	6	0	0	2	4	1	8	4	6			2	4							П	
EH.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	4	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0							t			l					П	
EH.03	Математика	ДЗ	1	72	50	20	10	10	0	0	0	2	0	1	10	10				2								П	
	итого:	03; 2Д3; 1Э	3	268	212	46	26	14	6	0	0	6	4	2	18	14	6	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0

					Уı	ебная:	нагру	зка об	учаю	щихс	я (час.)																		
			na				Наг	рузка і	30 B38	имод	ействи	ис																	
			абол					пре	епода	вател	ем																		
			ав Б					То уче			\ <del>-</del>																		
			контрольная работа	зки			ДИ	ісципл М.Т		И	практике производственной и учебной										1	курс							
			дшн	rpy			-	Mμ	ĻK		уче(			_								Т							
				Объем образовательной нагрузки							Ä.		Промежуточная аттестация				1 ce	мест	гр						2 ce	емест	гр		
	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	выполняется	РНО		'n	36	_	E		ННО	И	ecr						•					,					
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	нолн	тел	CyP	Всего зянятий	обучение	Практические занятия	занятия	ŢPI	TBel	Консультации	ат	ш							5	ш							ĸ
		аттестации		soba	O	3.MH	100	3aHb	зан	rogi	одс	/JIP/	ная	годи	<u>s</u>						аци	ago	<u>e</u>						аци
			кодошом	opa:		ero	90:	сие	1PIC	e b	H3E	ЭНС	/TOr	c b	чен	КИЛ	ТИЯ				[ec]	d xi	чен	гия	КИТ				rec1
			кот	M O		BG	еск	lo el	ropi	OBBI	пр	X	еж	949.	26y	анж	заня	es			aT	9Н9	og.	анж	зана	в			тат
			, на	бъе			тита	КТИ	эра	Курсовые работы	ике		Mod	года	00e	ие з	ые			ИИ	ная	год	90	He 3	PIE 3	бот		ИИ	тна
			cmp	0			Теоретическое	Пра	Лабораторные	Х	акт		П	они	несь	еск	ндо	и ра	B	тац	yTO	они	несь	еск	ндо	в ра	æ	тац	yTor
			Семестр,				Τ.		'		Ħ o			30 K	ети	Н	рат	ова	THK	ymp	Леж	30 K	еоретическое обучение	ТИЧ	рат	ова	ТИК	yan	Леж
											По			Кол-во контрольных работ	Георетическое обучение	Практические занятия	Табораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	èop	Практические занятия	Іабораторные занятия	Курсовая работа	Трактика	Консультации	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	7		17	$\overline{}$	19	20	21	_	23	_	_	_	27	28	29	
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																												
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																												
OH.OI	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	3	80	60	14	8	4	2	0	0	2	4																
			_	100	=0	2.1			_																				
	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	5	100	70	24	10	8	6	0	0	2	4																
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	4	84	66	12	8	4	0	0	0	2	4																Ш.
ОП.04	Организация обслуживания	Э	7	80	60	14	8	6	0	0	0	2	4																<u> </u>
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	7	102	72	28	16	12	0	0	0	2	0																<u> </u>
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	6	32	22	8	6	2	0	0	0	2	0																
OH.O/	Информационные технологии в профессиональной	Э	8	114	82	26	10	16	0	0	0	2	4																
	деятельности Охрана труда	ДЗ	6	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0	Н				-		1	1	╫	1	1		1		1	<u> </u>
	Безопасность жизнедеятельности	Д3	1	72	56	14	8	6	0	0	0	2	0	1	8	6				2	╁	╫	1			1		1	<del>                                     </del>
	Организация производства	Э	6	88	62	20	12	8	0	0	0	2	4	1	O	U				+2	╁	+	1			1		1	<del>                                     </del>
-	Метрология и стандартизация	дз	2	40	28	10	6	4	0	0	0	2	0	H		-		-		+	+	١,	6	4		+	1	2	<del>                                     </del>
-	Основы финансовой грамотности	ДЗ	2	38	28	8	4	4	0	0	0	2	0							+	+	7	4	4		1		2	
	Калькуляция продукции	Д3	8	48	34	12	4	8	0	0	0	2	0	Н				-		+	+	1	+	+		╁		-	<del>                                     </del>
	Основы предпринимательской деятельности	Д3	5	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0			_				╁	╁	╫	1			1		1	<del>                                     </del>
011.14	основы предпринимательской деятельности	дз	,	50	20	o	Ü		U	U	U		U								1			1	1			_	

	1			ı							, ,																		
					Ут	небная																							
			oma				Наг		о вза пода		ействи ем	ис																	
			paõ							_	ICM	1																	
			ная	-				То уче сципл			й										1 :	курс							
			контрольная работа	узкі			Д	МД		"	эе											курс							
			шно	агр							Ущ		K1																_
		Форма	ися к	Объем образовательной нагрузки							По практике производственной и учебной		Промежуточная аттестация				1 cen	ест	p						2 ce	мест	p		
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	промежуточной	няел	JIPH	_	ий	ние	101	K1		енн	ии	Jec			- 1	- 1	Т		1	1			- 1		1 1		- 1	
	профессиональных модулей, МДК, практик	аттестации	выполия	ате	CyP	Всего зянятий	обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы	CTB	Консультации	ъ в.	шс							KI	шс					ŀ		КИ
				130E	-	0 35	90	33	38	age	ВОД	yme	HH2	сол-во контрольных работ	еоретическое обучение		×				Іромежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	еоретическое обучение		В				Іромежуточная аттестация
			кодошом	o Ops		cer	Теоретическое	жи	Ĥ	Je j	0 1/3	ОНО	.yrc	1 x19	'че	занятия	H				Je L	1 XIG	'че	TTHS	яти				3E
				W S		М	дес	ы	тор	OBI	di di	$\times$	4e%	164	063	aHB	зан	3			яал	164	063	занъ	зан	22			ж
			э, на	90Р			сти	IKTI	oba	ypc	ИКС		pod.	ıpo.	кое	ис	Pie	001		ИИ	чна	ıpo.	кое	ие	ые	1001		M	ΑНа
			стр	0			eop	Пра	Ta6	×	акт			они	тес	еск	Hdo I	zd K	es	тац	VTO	они	Тес	еск	орн	з р в	g	тац	)TO
			Семестр,				Ĕ				Ē			0 K	тит	ГИЧ	par	OBa	INK	yar.	eж.	0 K	TIM	гич	рат	эва	ГИК	ATIE.	eЖ.
			Ŭ								ĭ			9-1/0	doa	Трактические	lабораторные занятия Сторого в себето	сурсовая расота	Ірактика	Сонсультации	Mod	9-1/0	obe	Трактические занятия	Іабораторные занятия	Курсовая работа	Грактика	Сонсультации	Mod
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	I	5	,	20	21	1	23	Ĕ 24	25	<u>15</u>	≨. 27		1	30
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	3	Ė						10	- 11		13		15	10	1,	10 1		20	1		23	2.	23	20	21	20	-	50
	Организация и ведение процессов приготовления																												
HD 4 04	и подготовки к реализации полуфабрикатов для			10									10																
ПМ.01	блюд, кулинарных изделий сложного	Эм		12									12														ŀ		
	ассортимента																										ŀ		
3,4774,01,01	Организация процессов приготовления, подготовки к				40																								
МДК.01.01	реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	2	56	40	10	8	2	0	0	0	2	4									1	8	2			ŀ	2	4
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	Э	3	56	40	10	2	0	8	0	0	2	4					T		l							$\neg$		_
	кулинарных полуфабрикатов		,		40	10															<u> </u>								
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0					_		<u> </u>		-						_	
ПП.01	Производственная практика ИТОГО ПМ.01:	ДЗ <b>03; 2Д3; 3</b> Э	2	144 340	80	20	0 10	2	8	0	144 216	0 4	20	0	0	0	0	0	0	0	0	1	8	2	0	0	0	2	4
	WTOLO HWEUT:	03; 2д3; 39		340	00	20	10		0	U	210	4	20	U	U	U	U	U	U	U	U	1	0	-	U	U	-		-
	Организация и ведение процессов приготовления,																										1		
	оформления и подготовки к реализации горячих																										ŀ		
ПМ.02	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Эм		12									12														ŀ		
	ассортимента с учетом потребностей различных																										ŀ		
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания																										ŀ		
	ослужныйни																					<u> </u>							
	Организация процессов приготовления, подготовки к																										1		
МДК.02.01	реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	ДЗ	2	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0									1	6	2			ŀ	2	
	закусок сложного ассортимента																												
	Процессы приготовления, подготовки к реализации																												
МДК.02.02	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз,э	3	192	136	50	10	10	24	6	0	2	4														1		
	сложного ассортимента													Ш								L				Ш			
УП.02	Учебная практика	ДЗ		108			0	0	0	0	108	0	0			4	4	4										4	
ПП.02	Производственная практика	Д3		180	4.00		0	0	0	0	180	0	0						_	-								_	_
	ИТОГО ПМ.02:	03; 4Д3; 2Э	2	528	162	58	16	12	24	6	288	4	16	0	0	0	0	0	0	0	0	1	6	2	0	0	0	2	0

			Ī		Уt	небная н	нагру	зка обу	чаюі	пихся	г (час.)									_				_	_		
			a								ействии	ис															
1			шоді				1			вател				L													
1			ы ра				Ι	То учеб	бным																		
			льна	КИ			ди	сципли		И	ной									1 к	сурс						
			контрольная работа	py3		l '	L.,	МД	К		де			_													
			я кон	Объем образовательной нагрузки				i '			практике производственной и учебной		гация			1 -	емес	стр						2 сем	иестт	,	
	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	ется	ной		<b>√</b> −	9	1			ной	4				•	cince	· · P		ł				Z CCM	юстр	,	
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной	на котором выполня	Гель	CyP	зянятий	обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	19	гвен	Консультации	Промежуточная аттес	и						Ţ.	п						
		аттестации	вып	ова	C	38H	буч	аны	зань	Курсовые работы	эдс	TIP T	ная	контрольных работ	ဎ					Промежуточная аттестация	контрольных работ	ဍ					Консультации Промежуточная аттестация
			мод	pa3		Всего		ие	ые	pa:	изв	нсу	точ	х рс	ень	КИЗ				ecT	x bc	ен	KH	КИЛ			ecri
			omo	901		Be	эск	еск	нфс	BbIG	ıpo	Ко	₩,	HPE	обучен	E				атт	НЫ	бу <sub>Ч</sub>	занятия	EKH1			атт
			нак	,Pe			гич	ТИЧ	рат	pco	ке 1		OMe	лоле	0 90	e 38	юта		z	ная	юле	0 00	33	e 38	OTa		ная
				90			Теоретическое	рак	абој	Ky	кти		Пp	нт	эскс	PHE	pae		аци	Б01	нт	SC KC	CKI	PHF	pae		11 E
			Семестр,				Тес		Л		пра			KO	ЭЬИЛ	arol	вая	яка	TP TS	Жý	KO	ЖИ	че	ато	вая	яка	₩ X
			Ö					1			По			Хол-во	Георетическое обучение	Пабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	оме	Кол-во	Георетическое обучение	Практические	Табораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации Промежуточна
														/				_			_		_				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16 1	7 18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28 2	29 30
]	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных							i '											1								
H1.00	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного							i '					١														
ПМ.03	ассортимента с учетом потребностей различных	Эм		12				1					12														12
	категорий потребителей, видов и форм							1																			
<u> </u>	обслуживания					<b>├</b> ─		<del></del>						Н		1	1		1	$\vdash \vdash$	$\Vdash$	_	+	$\dashv$	+		-
	Организация процессов приготовления, подготовки к							1																			
МДК.03.01	реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	Э	1	48	34	8	4	4	0	0	0	2	4	1	4	1			2	4							
	закусок сложного ассортимента																										
	Процессы приготовления, подготовки к реализации																										
МДК.03.02	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	2	68	48	14	4	2	8	0	0	2	4								1	4	2	8			2 4
УП.03	сложного ассортимента	по		72			0	0	0	0	72	0	0						-				+	$\rightarrow$	_	72	
ПП.03	Учебная практика Производственная практика	Д3 Д3		108			0	0	0	0	108	0	0						+-	$\vdash$	H		+			72 108	
	ИТОГО ПМ.03:	03; 2Д3; 3Э	2	308	82	22	8	6	8	0	180	4	20	1	4 4	1 0	0	0	2	4	1	4	2	8	_	180	2 16
	Организация и ведение процессов приготовления,	33, 2,3,03																		${}^{\dagger}$			$\dashv$		_		
	оформления и подготовки к реализации холодных							1																			
ПМ.04	и горячих десертов, напитков сложного	Эм		12				1					12														
	ассортимента с учетом потребностей различных							1																			
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания							1																			
	Организация процессов приготовления, подготовки к																			${}^{+}$			$\dashv$	$-\dagger$	_		
МДК.04.01	реализации холодных и горячих десертов, напитков	ДЗ	8	38	28	8	4	4	0	0	0	2	0														
	сложного ассортимента					<u> </u>		<u> </u>						Ш			<u> </u>		1	Ш	Ш	_	$\dashv$		$\dashv$		
MHICOLOS	Процессы приготовления, подготовки к реализации	5		70	50	1.4			10	0																	
МДК.04.02	холодных и горячих десертов, напитков сложного	Э	8	70	50	14	2	0	12	0	0	2	4														
УП.04	ассортимента Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0						L	$\vdash$			$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$		
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	0														
	ИТОГО ПМ.04:	03; 3Д3; 2Э	2	336	78	22	6	4	12	0	216	4	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0
	Организация и ведение процессов приготовления,																						T	$\exists$	T		
1	организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации							i '																			
HM 05	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		12				Ι '					12														
IIM.05	сложного ассортимента с учетом потребностей	Эм		12				Ι '					12														
1	различных категорий потребителей, видов и					l '		i '																			
	форм обслуживания																										
1	Организация процессов приготовления, подготовки к							i						$  \  $	T				1			T	T	T	T	T	
МДК.05.01	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	дз	5	40	28	10	6	4	0	0	0	2	0														
1	изделий сложного ассортимента	,						i '																			
	Процессы приготовления, подготовки к реализации					$\vdash$		-						H		+	1		1	$\vdash$	H	_	+	$\dashv$	+		
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	5	66	46	18	6	4	8	0	0	2	0														
МДК.05.02			ı			. '		, '				1	l	1	- 1	1	1	1	1	1 1	1	1			1		
	сложного ассортимента													_	_	-	_		-	-	-	_	$\rightarrow$	_	$\rightarrow$	_	
МДК.05.02 УП.05 ПП.05		Д3		72 144			0	0	0	0	72 144	0	0														

					Уτ	ебная	нагру	зка об	/чаю	щихс	я (час.)											_							
			ıa				Наг	эузка н	ю вза	имод	цействи	ис																	
			работа				,			вател																			
			в ра				I	То уче	бным	1																			
			рна.	2				сципл			ЮЙ										1	курс							
			контрольная	3y31				ΜД	К		ебе																		
			кон	Объем образовательной нагрузки							По практике производственной и учебной		КИ												_				
		Форма	тся	юй							юй		аттестация				I ce	емес	гр						2 ce	мест	Р		
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной	энне	alle	Ъ	Всего зянятий	Теоретическое обучение	КИ	КИЯ		зені	Консультации	E E									+							
	профессиональных модулеи, мдк, практик	аттестации	ошчэ	ватс	CyP	яня	уче	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы	ICT!	ьта	ая а	Кол-во контрольных работ							KHÌ	om	1						KH)
				300		0.33	90	e 39	e 38	oao	, (BO)	E.	H.	раб	ние		В				TaI	oaq	ние		В			1 1	таг
			кодошом	обр		cer	кое	ЗКИ	Ħ	ele I	MONE	ЭНО	Промежуточная	PIX I	че	занятия	ЯТИ				E	1 X19	уче	тив	Щ				E
				M		В	чес	Нес	тор	OBI	di	×	4e%	161	oбy	aHS	зан	E E			яал	164	9	анъ	зан	g		1 1	я ал
			, на	бъе			УII	кти	oba	урс	ике		boy	rod:	:0e	Э.	PIC:	00 T		Ħ	Ша	.od	90;	ж 3	ele	бол		H	ша
			cmp	0			obo	Ipa	la6	K	aKT			инс	есь	CKI	нф	ı pa	_	Шa	1OL	инс	eck	CKI	Ηd	ı ba	_	(all)	TO.
			Семестр,				ĭ	_	Ľ		ф			o Ke	ТИТ	ЖИ	эатс	вая	ИК	19	ЭЖ	O KO	THY	ж	aTC	вая	ика	JIP.	e)K)
			0								읩			9-10	еоретическое обучение	Практические	Пабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Георетическое обучение	Практические занятия	Табораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация
														1	T	_	_	_	_			7		Į	$\overline{}$		1	_	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		18	19	20	21		23		25	26	27	28	29	30
	ИТОГО ПМ.05:	03; 4Д3; 1Э	2	334	74	28	12	8	8	0	216	4	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Эм		12									12																
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	Э		132	100	26	12	8	0	6	0	2	4																
УП.06	Учебная практика	ДЗ		36			0	0	0	0	36	0	0																
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		108			0	0	0	0	108	0	0																
	ИТОГО ПМ.06:	03; 2Д3; 2Э	0	288	100	26	12	8	0	6	144	2	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Выполнение работ по одной или нескольким																												
ПМ.07	профессиям рабочих, должностям служащих	Экв		12									12										'						
	(12901 Кондитер)																					ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	<u> </u>					Ш	
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	Э	6	70	48	16	4	0	12	0	0	2	4																
УП.07	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0																
ПП.07	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	0									4							
	ИТОГО ПМ.07:	03; 2Д3; 2Э	1	298	48	16	4	0	12	0	216	2	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ИТОГО ПМ.00:	03; 19Д3; 15Э	11	2432	624	192	68	40	72	12	1476	24	116	1	4	4	0	0	0	2	4	3	18	6	8	0	180	6	20
пдп	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ		144							144																	П	
ГИА	Государственная итоговая аттесатация			216																									
	ВСЕГО:	43; 33Д3; 23Э	33	4464	1888	522	240	184	86	12	1620	70	148	5	40	36	6	0	0	10	8	5	28	14	8	0	180	10	20
	Самостоятельная учебгная работа по очной форме			136																									
	обучения			150																									

## Государственная итоговая аттестация

Подготовка выпускной квалификационной работы (144 час.) с 20.05.2029 по 16.06.2029 Проведение демонстрационного экзамена (36 час.) с 17.06.2029 по 23.06.2029 Защита выпускной дипломной работы (проекта) (36 час.) с 24.06.2029по 30.06.2029

	дисциплин и МДК	7	5
	контрольных работ	5	5
	учебной практики	0	72
٥	производственной практики	0	108
Всег	преддипломной пактики	0	0
-	квалификационный экзамен		
	экзаменов	2	3
	дифференцированных зачетов	3	5
	недифференцированных зачетов	1	

			Γ		У	чебна	я нагр	зка об	бучаю	щихс	я (час.)									Распре	делен	ие об	зател	ьной а	удито	рной	нагр	узки 1	по ку	рсам	и сел	иестр	ам (ч	ас. в с	семест	гр)						_
			бота				Hai			аимод авател	цействи іем	ис																														
			трольная раё	рузки				По уче исципл МД	ебным линам	M	венной и учебной									2 ку	/рс													3	3 курс							
	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	ется кон	ательной нагрузки		,,=	٥				ной и у		естация			3	семе	естр					4 (	емест	p					5	5 сем	естр						6 cer	местр	)		
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполня	Объем образователь	CyP	Всего зянятий	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы	По практике производствен	Консультации	Промежуточная аттес		Георетическое обучение Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика		Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Георетическое обучение	Пабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	и аттеста	Кол-во контрольных работ	Георетическое обучение Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	иние тимису	понсультации Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	0 001	Георетическое обучение Практические занятия	т. Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	31	32 3	3 34	35	36	37	38	39	40 4	1 42	43	44	45	46	47 4	18 4	9 50	51	5	2 5	3 5	4 5	55 5	56 57	7 58	59	60	61	62
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО- ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ																																		Т							
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	1	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0																						T	Т		$\Box$				$\Box$
ОГСЭ.02	История	ДЗ	3	38	26	10	) 10	0	0	0	0	2	0	1	10				2																							П
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,3,3,Э	4,5	180 (44/4 4/44 48)	(32/32 / /30/32		1 0	44	0	0	0	6	4								1	1	0			2		1	1	2			3	2								
ОГСЭ.04	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	,-,-,3		164 (40/4 0/42 42)	156		8	0	0	0	0	0	0		2														2													
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	4	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0								1	8				2																
	итого:	43; 3Д3; 1Э	5	454	360	78	34	44	0	0	0	12	4	1	12 (	0	0	0	2	0	2	8 1	0 0	0	0	4	0	1	2 1	2 0	0	(	) :	2 (	0 (	9	0 0	0	0	0	0	0
EH.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ																																									
EH.01	Химия	Э	1	160	136	18	8	4	6	0	0	2	4																													
EH.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	4	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0								1	8				2																
EH.03	Математика	ДЗ	1	72	50	20	) 10	10	0	0	0	2	0																													
·	итого:	03; 2Д3; 1Э	3	268	212	46	26	14	6	0	0	6	4	0	0 (	0 0	0	0	0	0	1	8	0 0	0	0	2	0	0	0 (	0	0	(	) (	0 (	0 (	9	0 0	0	0	0	0	0

	1			Ī	У	чебная	нагру	зка об	бучаю	щихс	я (час.)	)								Распр	едел	ение (	бязат	ельної	і аудит	орноі	і нагр	узки	по ку	рсам	и сем	местр	ам (ч	ас. в с	емест	p)					
			бота				Har		во вза епода		цействи іем	ии с																													
			нтрольная ра	нагрузки				По уче исципл МД	пинам		чебной									2 1	курс													3	курс						
	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	ется кол	ной на		,=	9				ной и у	-	естация				3 сем	естр					2	семе	стр					5	семе	естр						6 сем	іестр		
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполня	Объем образовательной	CYP	Всего зянятий	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная атт	Кол-во контрольных работ		Практические занятия	Курсовая работа		Консультации	Промежугочная аттестация	Кол-во контрольных работ	Георетическое обучение	Практические занятия	паоораторные занятия Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	odu	Георетическое обучение Практические занятия			Практика	у дания паппи	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Георетическое обучение	Практические занятия	aTo	Курсовая работа	Практика	Консультации Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	31	32	33 3	4 3	5 30	5 37	38	39	40	41 4	2 4	3 44	45	46	47	48 49	9 50	51	. 5	2 5	3 54	55	5 56	6 57	58	59	60	61 62
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																			T					
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																			$\top$					$\neg$
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	3	80	60	14	8	4	2	0	0	2	4	1	8	4	2		2	4																					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	5	100	70	24	10	8	6	0	0	2	4															1	10 8	6			2	2 4							
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	4	84	66	12	8	4	0	0	0	2	4								1	8	4			2	4														'
ОП.04	Организация обслуживания	Э	7	80	60	14	8	6	0	0	0	2	4																												
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	7	102	72	28	16	12	0	0	0	2	0																												
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	6	32	22	8	6	2	0	0	0	2	0																						1	6	6 2				2
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	8	114	82	26	10	16	0	0	0	2	L.																						$\perp$	$\perp$	$\perp$	Ц	$\Box$	ightharpoonup	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	6	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0	Ш	Щ		_		_		_					_		$\sqcup$		_		_			1	6	6 2	$\sqcup$			2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	1	72	56	14	8	6	0	0	0	2	0		Ш				_		1_		$\sqcup \bot$									_			丄	_	$\bot$	$\sqcup$		_	<u></u>
ОП.10	Организация производства	Э	6	88	62	20	12	8	0	0	0	2	4		Ш													Ш				$\perp$			1	12	2 8	Ш			2 4
ОП.11	Метрология и стандартизация	ДЗ	2	40	28	10	6	4	0	0	0	2	0		Ш													Ш				$\perp$			丄	$\bot$		Ш			'
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ДЗ	2	38	28	8	4	4	0	0	0	2	0																						⊥						⊥ ′
ОП.13	Калькуляция продукции	ДЗ	8	48	34	12	4	8	0	0	0	2	0																												
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	5	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0															1	6 2				1	2		$oldsymbol{\mathbb{I}}$					
	итого:	03; 8Д3; 6Э	14	950	692	206	112	86	8	0	0	28	24	1	8	4	2 0	) (	) 2	4	1	8	4	0	0	2	4	2	16 1	0 6	0		0 4	1 4	3	2/	4 12	0	0	0	6 4

				T	Уч	ебная	нагру	зка об	бучаю	щихс	я (час.)	)								Распр	еделе	ние о	бязате	пьной :	аудито	рной	нагру	узки п	ю куг	осам	и сем	пестран	м (час	с. в сем	иестр)	)					_
			na						•		действі														,,,	1	1,		71			1			17	,					_
			абол							авател	тем																														_
			прольная р	нагрузки				По уч исцип. М,			чебной									2 1	курс													3 к	урс						
	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	ном кон	тельной наг		721	16				ной и у	и	естация				3 сем	естр					4	семест	р					5	семе	стр					6	семест	гр		
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполня	Объем образователн	CyP	Всего зянятий	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия		По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная атт	Кол-во контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия Пабоматоритие занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ Теопетинеское обущение	теоретическое ооучение Практические занятия	лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Теоретическое обучение		Лабораторные занятия Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	31	32	33 34	35	30	5 37	38	39	40	41 4.	43	44	45	46	47 4	8 49	50	51	52	53	54	55	56	57	58 59	60	61	62
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ																																								_
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Эм		12									12							12																					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	2	56	40	10	8	2	0	0	0	2	4																												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	3	56	40	10	2	0	8	0	0	2	4	1	2	8	:		2	4																					
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	_	72	0	0					7	_																						
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	_	144	0	0					14	_																						
	ИТОГО ПМ.01:	03; 2Д3; 3Э	2	340	80	20	10	2	8	0	216	4	20	1	2	0 8	0	21	16 2	16	0	0	0 (	0	0	0	0	0 (	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0
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	Эм		12									12														12														
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	2	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0																												
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дз,э	3	192	136	50	10	10	24	6	0	2	4	1	4	4 13	2					6	6 1	2 6		2	4														
УП.02	Учебная практика	ДЗ		108			0	0	0	_	108														108																
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		180			0	0	0	_	180	0	+		4										180		4										$\sqcup$	4			
	ИТОГО ПМ.02:	03; 4Д3; 2Э	2	528	162	58	16	12	24	6	288	4	16	1	4	4 13	2 0	(	0	0	0	6	6 1	2 6	288	3 2	16	0 (	0   0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0

					У	чебная	нагр	узка об	учаюц	цихся	(час.)								]	Распре	еделен	ие об	язател	ьной а	аудитс	рной	нагр	узки	по ку	рсам	и и се	местр	ам (ч	ас. в с	емест	p)					
			ıma				Ha	грузка і				1 С																													
			paбo				1		еподан		eм																														
			ная	- 2				По уче цисципл			йс									2 к	vnc													3	курс						
			тоді	узкі				МД			еон									- ".	)PC														мурс						
			кони	тапр							туч		ишк.																												
		Форма	тся	Объем образовательной нагрузки							венной и учебной		стап			3	семе	стр					4	емест	p						5 сем	естр						6 сел	иестр		
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной	энн	ель	4	зянятий	эние	RM	кил	7	вень	иии	атте				1							1											1.						
	профессиональных модулен, индес, практик	аттестации	выис	Ват	CYP	SHHS	обуче	занятия	занятия	боть	ДСТ	њта	ная в	mog	ပ					гация	бот	9					ция	бот						аттестация	00m	4					ИИИ
			тоа	разс		Всего	0 0			ра	13BC	Консул	точная	c ba	сни	KH KH				эста	c ba	сни	KH.				эста	кра	обучение	KI I	Į.			эста	c ba	ени	E 1	ВИ.			SCTS
			omo.	406		Be	еск	Практические	Лабораторные	овые	произ	Ko	Ŷ	HPE	FVO I	IKH KHE				a	НЫ	обучен	нят ня				атт	НЫ	h fo	I KH				атт	7940	обучен	занятия	занятия	_		aTT
			нак	). Dec			TMY	THA	рат	ပ			Промез	300G	0 o o	16 3 E	)OT2		и	ная	поа	90	e 3a	OOTS		ы	ная	поа	90	2 2	ora			ная	поа	e	) (°)		)OT2		ная
			cmp,	ŏ			Теоретич	Ipar	la6c	Kyp	практике		Ï	пни	leck	DHE	ı pa(	_	гаци	куточная	нт	еск	SCKE PPHE	ı pa(	_	anti	ТОЧН	инс	eck	Z Z	pa(	.   _	110	TOT.	коншро	eck	CKU	рнг	r pa	_	TO4
			еме				Te	-	Ľ					0 K	ZING	ратс	эвая	ГИК	ymb.	ежу	30 KO	етичес	гиче рате	OBas	рактика	онсультации	еж	O K	i i	THE STORE	OBas	ГИК	ou mixe	ромежуточная	0 K	эопетичес	IN 4	ратс	овая	гика	онсультации ромежуточн
											읩			9-110	doa	рак	ypc	рактика	онс	Mod	9-10	eob	рак	ypc	рак	онс	ром	9-ио	еоретичес	pak	Хурсовая рабо	рактика	2	Mod	9-10	eo no	рактические	абораторные	Курсовая работа	рак	ром
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	31 3	32 3	3 34	35	36	37	<u> 38</u>	39	40	1 5 41 42	43	44	$\times$	□ 46	47		.9 <i>5</i>	0 5		2 5	3 54	5	5 50		5	ч	60 6	51 62
	Организация и ведение процессов приготовления,														T																				T						
	оформления и подготовки к реализации холодных																																								
ПМ.03	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Эм		12									12																												
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм																																								
	обслуживания																																								
	Организация процессов приготовления, подготовки к																																								
МДК.03.01	реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	Э	1	48	34	8	4	4	0	0	0	2	4																												
	закусок сложного ассортимента																																								
	Процессы приготовления, подготовки к реализации																																								
МДК.03.02	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	2	68	48	14	4	2	8	0	0	2	4																												
УП.03	сложного ассортимента Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0																_	+					+	-					
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		108			0	0	_	0	108	0	0																						T						
	ИТОГО ПМ.03:	03; 2Д3; 3Э	2	308	82	22	8	6	8	0	180	4	20	0	0 (	0 0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0 (	) (	,	) (	0	(	) (	0 0	0	0	0	0 0
	Организация и ведение процессов приготовления,																																								
	оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного																																								
ПМ.04	ассортимента с учетом потребностей различных	Эм		12									12																												
	категорий потребителей, видов и форм																																								
	обслуживания					1	-	-									-							-						_				-	+	_					_
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	дз	8	38	28	8	4	4	0	0	0	2	0																												
мдколог	сложного ассортимента	дэ		30	20		-	-			Ü	-	Ü																												
	Процессы приготовления, подготовки к реализации																																								
МДК.04.02	холодных и горячих десертов, напитков сложного	Э	8	70	50	14	2	0	12	0	0	2	4																												
УП.04	ассортимента Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0			_													+			+			+						
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		144			0	_	0	0	144	0	0				1					T							T		+				╅	T		Ħ			
	ИТОГО ПМ.04:	03; 3Д3; 2Э	2	336	78	22	6	4	12	0	216	4	16	0	0 (	0 0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0 (	) (	) (	) (	) 0	(	) (	0	0	0	0	0 0
	Оправилания и положно инфиссор инистерация																																								
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации																																								
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эм		12									12																					12	,						
HM 05				12									12																					1.2							
ПМ.05	сложного ассортимента с учетом потребностей	J.																																							
ПМ.05	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	3m																																							
ПМ.05	сложного ассортимента с учетом потребностей	3 M												_		+-							$\dashv$	-		+			_	_	_	_									-
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Организация процессов приготовления, подготовки к							-																						+											
<b>ПМ.05</b> МДК.05.01	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	дз	5	40	28	10	6	4	0	0	0	2	0															1	6	4				2							
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		5	40	28	10	6	4	0	0	0	2	0															1	6	4				2							
МДК.05.01	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации	дз	5																																						
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5	40	28						0		0																	4	3										
МДК.05.01	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации	дз	5					4	8			2																			3	7									

					У	чебная	нагр	⁄зка об	учаю	цихся	ч (час.)								1	Распре	еделен	ие об	язател	ьной а	удито	рной і	нагруз	ки по	о кур	сам и	і сем	естрам	г (час	. в сем	иестр)	)				-	_
			na				Hai	рузка	во вза	имод	ействи	ис																													
			nogu					пр	епода	вател	ем																														
			эд ва					По уче	бным	1																															
			льна	КИ			д	исципл		И	НОЙ									2 ку	ypc													3 к	ypc						
			mpo	py3				M)	ĮК		чеб																														
			кон	нагрузки							иу		КИÌ			2														_											
		Форма	тся	льной							юй		стаі			3	семе	стр					4 (	семест	,					5 (	семес	стр					C	б семес	стр		
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	промежуточной	жи	HE	4	ГИЙ	чение	KH	КИ		практике производственной и учебной	IMI)	E II				1	1			lт		1	I	1				T				T	1		T	ТТ	$\top$		$\top$	o
	профессиональных модулей, МДК, практик	аттестации	oung.	зате	CyP	Всего зянятий	уче	занятия	занятия	Курсовые работы	(CTB	Консультации	зя а	шо						тация	mo						KH)	5						KIA)	mo						КИ)
			9 W.C	130E		0 35	o6y	38		age	108	3ym	4Hg	sab	не .	_				Tan	раб	не .	_				Tan	HI H		В				тап	sab	не	_	ĸ			тап
			odou	обра		cer	Георетическое	Практические	Лабораторные	sie p	00 113	ОНО	cyrc	l x19	/че	MTR				жуточная аттес	1 x19	обучение	Ірактические занятия Іабораторные занятия				Tec	/He	TIME	яти				аттестация	ых ра	уче	TIMS	анятия			Промежуточная аттестация
			KO	SM C		Щ	тес	14ec	тор	COBI	di a	×	меж	льн	069	3aH	ľa			E E	тьн	90	3aH	ra			Яа	ofy	занз	зан	ra			яа	пьн	o6y	занъ	3aH	:		яа
			у, на	Объ			СTИ	IKT	obs	·ybo	ТИК		Про	odu.	кое	Pie	овая рабол		иит	дH	npo.	кое	Pie 186	овая работа		M	ина	Koe	16	ble	ago.		Ж	межуточная	нтро.	кое	ие	afo.		ИИ	чна
			cmt	0			eop	lμ	Паб	×	aK			ино	Тес	op H	яря	rd.	тап	)To	ино	гичес	eck oph	я ра	rd.	льтации	OTO E	dec dec	еск	орн	з р	rs.	тап	yTo	конп	Э	еск	абораторные урсовая рабо		тап	yTo
			Еме				Ĺ		~		Ę.			io K	ы	рат	ова	ТИК	yııı	EX.	10 K	ы	тич	ова	ТИК	ALC.	EX.	EIN C	тиче	рат	ова	THK	ym	eж.	10 K	ында	гич	рат	Int	All A	eж.
			ľ								П			9-1/0	doc	ago a	Kypc	Ірактика	ЭНС	Nod.	9-1/6	do	pak a60	ypc	Грактика	ЭНС	Mod	do	paĸ	оде	сурсовая рабо	рактика	онсультации	Ipow	9-1/0	gop	рак	ago	Грактика	трактика Консультации	Mod
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	31	Ĕ E	33 34	_	36	37	38	39	40 4	- 15	×	44	¥ 45	□ × 46 4	7 48	49	50	≨' 51	52	Х	54	55	56	57	58 S			62
•	ИТОГО ПМ.05:	03; 4Д3; 1Э	2	334		28		8	8	0	216	4		$\overline{}$		0 0	0	0	0	0		0			0	0	0 2	2 12	2 8	8	0	216			0	0	-		-		0
-	Организация и контроль текущей деятельности	( ) ( )	Ħ									1	+	Ů		0 0				-	Ť		0 0				Ť				_	-10			Ť	Ť	Ť	Ť		+	Ť
ПМ.06	подчиненного персонала	Эм		12									12																												
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью	Э		132	100	26	12	8	0		0	2	4																												
	подчиненного персонала				100	20	12	δ	U	6	U	2	4																												
УП.06	Учебная практика	ДЗ		36			0	0	0	-	36	0																										4		4	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		108	_		0	0	0	0	108	0	_					1					_		1		_										4	4		4	4
	ИТОГО ПМ.06:	03; 2Д3; 2Э	0	288	100	26	12	8	0	6	144	2	16	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0 (	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (	0	0 0	0
	Выполнение работ по одной или нескольким																																								1
ПМ.07	профессиям рабочих, должностям служащих	Экв		12									12																												12
NATIC 07 01	(12901 Кондитер)		٠.	70	40	1.	+.	_	10		0	_	<b>L</b>		_		-	1			1					1 1	-	-	-					-	٠,	٠.	+	10	_	+	+
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	Э	6	70	48	16		0	12	0	0	2	4			_							_			1	_	_							1	4	+	12		2	4
УП.07 ПП.07	Учебная практика Производственная практика	Д3	1	72 144		1	0	0	0	0	72 144	0	0		_	_		1			1		_			1 1	_	-							-	-	+	—		72	4
1111.07	ИТОГО ПМ.07:	- ' '	١,	298	_	16	4	Ť	12	0	216	2	16	•	Δ.	0 0	0	0	Δ.	^		0	0 0	0	0		0 (			•	0	0	0	0	١.	4	0	12 (	_		16
	итого пм.00:	03; 2Д3; 2Э	111	2432		192			_			_	_		_	4 20			0	0	-					2		_	2 8	-	0				1	_		_			16
ппп		03; 19Д3; 15Э	11	144		192	08	40	12	12	1476	24	110	2	0	4 20	U	216	2	16	0	6	6 12	6	208	2	10 2	12	4 8	ð	U	216	4	12	1	4	U	12	0 2	10 2	10
ПДП ГИА	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ	1	216		1	+	1	+		144	-		<del>├</del>		I	<u> </u>	1			$\vdash$		I	1	<u> </u>		+	+				<u> </u>	1	<u> </u>	-	1	ш				+
1 11/4	Государственная итоговая аттесатация ВСЕГО:	43; 33Д3; 23Э	22		1888	522	246	184	86	12	1620	70	1.40	4	26	0 22	0	216	6	20	4	30 2	20 12		200	10	20 6	20	20	14	0	216	10	16	4	20	12	12 (	0 2	16 8	20
		45; 33Д3; 23Э	33	4404	1999	522	240	184	80	12	1020	70	148	4	40	0 22	U	210	0	20	4	30 2	20 12	6	208	10	20 3	30	0 30	14	U	210	10	10	4	28	12	12	0 2	10 8	20
	Самостоятельная учебгная работа по очной форме	1	1	136	1																																				

## Государственная итоговая аттестация

Подготовка выпускной квалификационной работы (144 час.) с 20.05.2029 по 16.06.2029 Проведение демонстрационного экзамена (36 час.) с 17.06.2029 по 23.06.2029 Защита выпускной дипломной работы (проекта) (36 час.) с 24.06.2029 по 30.06.2029

	дисциплин и МДК	5	5	6	4
	контрольных работ	4	4	5	4
	учебной практики	72	108	72	72
۰	производственной практики	144	180	144	144
	преддипломной пактики	0	0	0	0
m	квалификационный экзамен				1
	экзаменов	3	3	2	2
	дифференцированных зачетов	4	4	5	4
	недифференцированных зачетов		1	1	

					Уч	ебная	нагруз	вка обу	учаюі	щихс	н (час.)																	
			na				Нагр	узка в	во вза	имод	ействи	ис																
			абол					пре	пода	вател	ем																	
			контрольная работа	и				Іо уче сципл			ой										4	курс	;					
			годин	грузк				МД	K		чебн																	
		Форма		юй на							юйиу		стация				7 cer	местј	p						8 ce	местр	,	
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	Семестр, на котором выпольяется	Объем образовательной нагрузки	CyP	Всего зянятий	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Георетическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Георетическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации Промежугочная аттестапия
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	63	64				68	69	70	71		73	74	75	76	77 78
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО- ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ																											
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	1	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0															
ОГСЭ.02	История	ДЗ	3	38	26	10	10	0	0	0	0	2	0															
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,3,3,Э	4,5	180 (44/4 4/44/ 48)	126 (32/32 /30/32 )	44	0	44	0	0	0	6	4			10				2	4							
O1 C 3.04	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	,-,-,3		164 (40/4 0/42/ 42)	156 (38/38 /40/40 )	8	8	0	0	0	0	0	0		2													
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	4	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0															
	итого:	43; 3Д3; 1Э	5	454	360	78	34	44	0	0	0	12	4	0	2	10	0	0	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0 0
	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ																											
EH.01	Химия	Э	1	160	136	18	8	4	6	0	0	2	4															
EH.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	4	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0															
EH.03	Математика	ДЗ	1	72	50	20	10	10	0	0	0	2	0															
	итого:	03; 2Д3; 1Э	3	268	212	46	26	14	6	0	0	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0

					Уч	ебная	нагру	вка обу	чаюі	шихся	(час.)																		—
			ıa								ействи	ис																	_
			работа					•		вател																			
			эд ка					Іо уче			í																		
			контрольная	ЗКИ			ди	сципл		И	бной										4 1	курс							
			дин	rpy				МД	K		уче		H.	_								_							_
				й на							йи		ация				7 cen	лест	р						8 cei	местр	,		
	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	шеш	онч		й	ие	<b></b>	В		ОНН	И	recr																
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполняется	Объем образовательной нагрузки	CSP	Всего зянятий	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы	По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Георетическое обучение	Практические занятия	Табораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Георетическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	63			_	_	⊏ 68	69	70	71	<u>F</u>	□ 73	5 74	75	76	77	
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																												
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																	T										П	_
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	3	80	60	14	8	4	2	0	0	2	4																
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	5	100	70	24	10	8	6	0	0	2	4																
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	4	84	66	12	8	4	0	0	0	2	4																
ОП.04	Организация обслуживания	Э	7	80	60	14	8	6	0	0	0	2	4	1	8	6				2	4								
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	7	102	72	28	16	12	0	0	0	2	0	1	16	12				2									
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	6	32	22	8	6	2	0	0	0	2	0																<u></u>
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	8	114	82	26	10	16	0	0	0	2	4									1	10	16				2	4
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	6	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0					_										Ш	_
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	1	72	56	14	8	6	0	0	0	2	0					_										Ш	
ОП.10	Организация производства	Э	6	88	62	20	12	8	0	0	0	2	4															Ш	
ОП.11	Метрология и стандартизация	ДЗ	2	40	28	10	6	4	0	0	0	2	0					_										Ш	_
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ДЗ	2	38	28	8	4	4	0	0	0	2	0																
ОП.13	Калькуляция продукции	ДЗ	8	48	34	12	4	8	0	0	0	2	0									1	4	8				2	
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	5	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0															Ш	
	итого:	03; 8Д3; 6Э	14	950	692	206	112	86	8	0	0	28	24	2	24	18	0	0	0	4	4	2	14	24	0	0	0	4	4

					V	iennaa.	Iarn*	ara of	датот	шихо	я (час.)																—		_
			_		y (	Къноэ					я (час.) цействи																—	—	_
			omo				паП		ю вза пода			иС																	
			paó				Т	Іо уче		_		1																_	_
			ьная	и				то уче сципл			ой										4	курс	:						
			контрольная работа	рузк				МД			ебн											71							
				наг							иуч		кип				7 ce								9	местр			
	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	вэшэг	Объем образовательной нагрузки		244	9				По практике производственной и учебной	ч	Промежуточная аттестация				/ ce	мест	ıp						8 00	мест			
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной	вниошчв	тел	CyP	Всего зянятий	обучение	Практические занятия	занятия	PI	TBEE	Консультации	атт	и							В	п							
		аттестации		ова	C	3AH	Ogr	занъ	зан	Курсовые работы	одс	Talc	ная	контрольных работ	16						аци	ода	5						аци
			vode	paa		его	90 00	ж	BIe	e ba	ИЗВ	НСУ	TOP	x be	нен	КИЛ	гия				ecT	y Do	ен	КИЛ	кил				Ser
			кодошох	4 06		Be	Георетическое	leck	Лабораторные	BEI	одп	δ	эжу	ЭНЫ	6ye	занятия	аня	_			атт	ЭНЫ	- O	занятия	аня	_			ап
			на	). See			гич	hИL	рат	рсс	IKe ]		OMO	тос	оес	e 3a	Ie 3	, OTS		и	ная	тос	0 00		le 3	OOTS		и	ная
			·dш.	00			obe	рак	або	Ky	IKTE		ΠŢ	нш	еск	ски	рнь	pac		аци	104	нш	еск	СКИ	рнь	pac		аци	104
1			Семестр,				Ţ		Л		ııbş			) KO	еоретическое обучение	Трактические	Іабораторные занятия	Курсовая работа	Ірактика	Сонсультации	Іромежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	еоретическое обучение	Трактические	Іабораторные занятия	Курсовая работа	Трактика	Консультации	Промежуточная аттестация
			Ü								По			09-10)	obe	акт	бор	bco	акт	нсу	OMG	79-1	adc	aKT	бор	bco	акт	нсу	OMC
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	12	14	63 63	e 64	65	'n	<u>\$</u> 67	68 68	<u>왕</u>	1	71		73	74	<u>≨</u> 75	11 76	<u>%</u>	78
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	3	-		0		0	- 7	10	11	12	13	14	0.5	04	0.5	00	07	00	0,5	70	/1	12	13	/4	13	70	11	76
111/1.00	Организация и ведение процессов приготовления																					T						П	Г
	и подготовки к реализации полуфабрикатов для																												ı
ПМ.01	блюд, кулинарных изделий сложного	Эм		12									12																i
	ассортимента																											1 /	i
	Организация процессов приготовления, подготовки к																											П	ī
МДК.01.01	реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	2	56	40	10	8	2	0	0	0	2	4															1 /	i
	Процессы приготовления, подготовки к реализации	_				4.0	_				_	-								-		╁					$\vdash$	H	
МДК.01.02	кулинарных полуфабрикатов	Э	3	56	40	10	2	0	8	0	0	2	4																<u>L</u>
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0								<u> </u>	4	-					Ш	<b>—</b>
ПП.01	Производственная практика	Д3		144	0.0	•	0	0	0	0	144	0	0									+							_
	ИТОГО ПМ.01:	03; 2Д3; 3Э	2	340	80	20	10	2	8	0	216	4	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Организация и ведение процессов приготовления,																												i
	оформления и подготовки к реализации горячих																												i
ПМ.02	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Эм		12									12																ı
	ассортимента с учетом потребностей различных																												ı
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания																												i
	ослуживания											<u> </u>								<u> </u>	1	1		1	<u> </u>		Ш	Ш	<u> </u>
	Организация процессов приготовления, подготовки к																					1							i
МДК.02.01	реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	ДЗ	2	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0									1							ı
	закусок сложного ассортимента																					1							ı
	Процессы приготовления, подготовки к реализации																					1							
МДК.02.02	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Д3,Э	3	192	136	50	10	10	24	6	0	2	4									1							ı
	сложного ассортимента																			_	_	┺	_	<u> </u>	<u> </u>		ш	Ш	_
УП.02 ПП.02	Учебная практика	Д3 Д3		108 180			0	0	0	0	108	0	0									$\vdash$					$\square$	$\vdash$	
1111.02	Производственная практика ИТОГО ПМ.02:		2	528	162	58	16	12	24	6	288	4	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	M 1 O1 O 11M.02:	03; 4Д3; 2Э	2	528	162	58	10	12	24	0	288	4	10	U	U	U	U	U	U	U	U	0	U	U	U	U	U	U	U

			ı	I	Vu	ебная	uarnv	ska obv	лагот	шихся	ı (uac )																		
			а		, , ,	Сонал					і (час.) ействиі	ис														—			
			контрольная работа							вател		0																	
			в ра				I	То уче																					
			рна.	E				сципл			Юй										4 в	сурс							
			годі	33F				МД	К		eQE																		
			сони	arp							L y		КИ																
			в вз	Объем образовательной нагрузки							практике производственной и учебной		Промежуточная аттестация				7 ce	мест	p						8 ce	еместр	)		
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма		1BH(		й	ие	×	<u>K</u>		Ж	ИИ	Tec	-			- 1	- 1		- 1					1				
индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	вниошчв	ател	CyP	зянятий	обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	ThI	ZI.	Консультации	яат	m							KĮ	m.							EĮ.
		urree rangini		30B		380	og.	зан	3aE	160	юдо	JIP.	тна	або	ы.						аП	або	ие						аП
			rode	opa		Всего	90	ж	BIE	e b	H3E	нсу	TOT	dx	нен	КИЗ	ИИЗ				ecı	dx	нен	КИЛ	КИЛ				Sec.
			com	0 M		Bc	еск	ieci	ıdo.	ЭВЫ	прс	Kc	eж	949	Og	THI	ани	<b>~</b>			ап	эны	Ogr	THI	аня	-			ат
			на	) Jeel			Теоретическое	THE CHAIN	рал	Курсовые работы	1Ke		MOC	контрольных работ	90	e 3	le 3	50T		и	ная	гоа	90	ie 38	le 3	20T		В	ная
			du.	ŏ			obe	рағ	ago	Σ	IKT		Ϊ́Ι	нт	еск	СКИ	рнь	paé		аци	гоч	нш	еск	ски	рнь	paí		аци	гоч
			Семестр, на котором				T <sub>e</sub>		П		Ē.			о ко	еоретическое обучение	Трактические занятия	Іабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	соретическое обучение	Практические занятия	Табораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация
			Ü								По			09-10)	be	акт	Sop	bco	акт	нсу	оме	29-1	be	акт	5op	bco	aKT	нсу	оме
														Ко	Тес	Пр	Ла(	Κ̈́	ц	Kol	Пр	Ko.	Тес	Пр	Ла	$K_{y_j}$	Пр	Kol	Пр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78
	Организация и ведение процессов приготовления,			I			1							l															1
	оформления и подготовки к реализации холодных			I			1							l															1
ПМ.03	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Эм		12									12																
	категорий потребителей, видов и форм																												
	обслуживания																												
	·													T												1	1		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	Э	,	48	34	8	4	4	0	0	0	2	4																
МДК.03.01	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	,	1	40	34	0	-	-	0	U	U		-																
														<u> </u>												<u> </u>	ــــــ		
MHIC 02 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации		_	<b>60</b>	40	1.4	١.	_			0	_																	
МДК.03.02	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	2	68	48	14	4	2	8	0	0	2	4																
УП.03	сложного ассортимента Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0														$\vdash$		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		108			0	0	0	0	108	0	0	H				-									-		
	ИТОГО ПМ.03:	03; 2Д3; 3Э	2	308	82	22	8	6	8	0	180	4	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Организация и ведение процессов приготовления,	7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7												t													1		
	оформления и подготовки к реализации холодных																												
ПМ.04	и горячих десертов, напитков сложного	Эм		12									12																12
11:01:04	ассортимента с учетом потребностей различных	3m		12									12																12
	категорий потребителей, видов и форм																												
	обслуживания																									₩	₩		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	дз	8				1							1											l			_	
111,41101101	сложного ассортимента			38	28	8	4	4	0	0	0	2	0									,	4	4				2	
				38	28	8	4	4	0	0	0	2	0									1	4	4				2	
ĺ	Процессы приготовления, подготовки к реализации			38	28	8	4	4	0	0	0	2	0									1	4	4			-	2	
МДК.04.02		Э	8	70	28 50	8	4	4	0	0	0	2	0									1 1	4	4	12			2	4
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		8	70			2	0	12	0	0	2	4									1		4	12				4
УП.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика	дз	8	70			2	0	12	0	0 72	2	4									1		4	12		72		4
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика	Д3 Д3		70 72 144	50	14	2 0 0	0 0 0	12 0 0	0 0 0	0 72 144	2 0 0	4 0 0									1	2				144	2	
УП.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика	дз	8	70			2	0	12	0	0 72	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1 2		4	12		144		
УП.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика	Д3 Д3		70 72 144	50	14	2 0 0	0 0 0	12 0 0	0 0 0	0 72 144	2 0 0	4 0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 1 2	2				144	2	
УП.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика ИТОГО ПМ.04:	Д3 Д3		70 72 144	50	14	2 0 0	0 0 0	12 0 0	0 0 0	0 72 144	2 0 0	4 0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 1 2	2				144	2	
УП.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  Учебная практика  Производственная практика  ИТОГО ПМ.04:  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации  хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ ДЗ <b>03; 3Д3; 2</b> Э		70 72 144 336	50	14	2 0 0	0 0 0	12 0 0	0 0 0	0 72 144	2 0 0	4 0 0 16	0	0	0	0	0	0	0	0	1 2	2				144	2	
УП.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика ИТОГО ПМ.04:  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	Д3 Д3		70 72 144	50	14	2 0 0	0 0 0	12 0 0	0 0 0	0 72 144	2 0 0	4 0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	1 2 2	2				144	2	
УП.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика ИТОГО ПМ.04: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	ДЗ ДЗ <b>03; 3Д3; 2</b> Э		70 72 144 336	50	14	2 0 0	0 0 0	12 0 0	0 0 0	0 72 144	2 0 0	4 0 0 16	0	0	0	0	0	0	0	0	1 2	2				144	2	
УП.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика ИТОГО ПМ.04:  Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	ДЗ ДЗ <b>03; 3Д3; 2</b> Э		70 72 144 336	50	14	2 0 0	0 0 0	12 0 0	0 0 0	0 72 144	2 0 0	4 0 0 16	0	0	0	0	0	0	0	0	1 2 2	2				144	2	
УП.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  Производственная практика  ИТОГО ПМ.04:  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	ДЗ ДЗ <b>03; 3Д3; 2</b> Э		70 72 144 336	50	14	2 0 0	0 0 0	12 0 0	0 0 0	0 72 144	2 0 0	4 0 0 16	0	0	0	0	0	0	0	0	1 2 2	2				144	2	
УП.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика ИТОГО ПМ.04: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	ДЗ ДЗ <b>03; 3Д3; 2</b> Э		70 72 144 336	50	14	2 0 0	0 0 0	12 0 0	0 0 0	0 72 144	2 0 0	4 0 0 16	0	0	0	0	0	0	0	0	1 2 2	2				144	2	
УП.04 ПП.04 ПМ.05	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика ИТОГО ПМ.04:  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  Организация процессов приготовления, подготовки к	ДЗ ДЗ <b>03; 3ДЗ; 2Э</b> Эм	2	70 72 144 336	50 78	22	2 0 0 6	0 0 0 4	12 0 0 12	0 0 0 0	0 72 144 216	2 0 0 4	4 0 0 16	0	0	0	0	0	0	0	0	1 2 2	2				144	2	
УП.04 ПП.04 ПМ.05	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика ИТОГО ПМ.04:  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  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ ДЗ <b>03; 3ДЗ; 2Э</b> Эм	2	70 72 144 336	50 78	22	2 0 0 6	0 0 0 4	12 0 0 12	0 0 0 0	0 72 144 216	2 0 0 4	4 0 0 16	0	0	0	0	0	0	0	0	1 2 2	2				144	2	
УП.04 ПП.04 ПМ.05	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика ИТОГО ПМ.04:  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  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации	дз дз <b>03; 3Д3; 2Э</b> Эм	2	70 72 144 336 12	50 78	14	2 0 0 6	0 0 0 4	12 0 0 12	0 0 0 0	0 72 144 216	2 0 0 4	4 0 0 16	0	0	0	0	0	0	0	0	1 2 2	2				144	2	
УП.04 ПП.04 ПМ.05	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента Учебная практика Производственная практика ИТОГО ПМ.04:  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  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ ДЗ <b>03; 3ДЗ; 2Э</b> Эм	2	70 72 144 336	50 78	22	2 0 0 6	0 0 0 4	12 0 0 12	0 0 0 0	0 72 144 216	2 0 0 4	4 0 0 16	0	0	0	0	0	0	0	0	1 2 2	2				144	2	
УП.04 ПП.04 ПМ.05	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  Производственная практика  ИТОГО ПМ.04:  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  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дз дз <b>03; 3Д3; 2Э</b> Эм	2	70 72 144 336 12	50 78	14	2 0 0 6	0 0 0 4	12 0 0 12	0 0 0 0	0 72 144 216	2 0 0 4	4 0 0 16	0	0	0	0	0	0	0	0	1 2 2	2				144	2	

					Уυ	ебная	нагру	зка обу	/чаю	цихс	я (час.)																	
			а				Наг	оузка в	ю вза	имол	ействи	ис																
			работа							вател																		
			paí					То уче																				$\neg$
			эная	и				сципл			йс									4	4 кур	c						- 1
			трольная	эузк			^-	МД		-	ндэг										71							
			кон	нагј							иуч		КИЛ			,	7				Т			0				
	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	ется	Объем образовательной нагрузки		,	ပ				практике производственной и учебной	_	Промежуточная аттестация				семе	стр						8 06	еместр	,		- 1
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной	вниошв	гель	CyP	Всего зянятий	обучение	Практические занятия	занятия	19	гвен	Консультации	атте	и							"	. T					П	
		аттестации	ичэ	эва	Ü	38H;	буч	аня	занга	Курсовые работы	ДСЛ	IP I	тая	Кол-во контрольных работ	ပ					аттестация	Хол-во контрольных работ	. a					1 1	Промежуточная аттестация
			жос	)a3(		0.0	e o	1e 3	e e	paí	BBC	ıcyı	ГЬ0.	pa	эни	至	KH			CTS	na.	, HH	ĸ	КИ			1 1	CLS
			кодошом	lgo		Bee	Теоретическое	CKI	Лабораторные	PIE	pok	KoE	ЖýТ	X191	у́д	занятия	Ē			E.	X74r	, J.	занятия	E			1 1	E
				ем		-	He	иче	ато	COB	епј	_	ме	ЛЬЕ	90	зан	3a1			я	191	90	3aH	3al	Ta		1 1	зяа
			рн 'а	)6 <sub>5</sub>			eTI.	aKT	ob	Cyp	ТИК		odI	npc	КОС	ж	ibie		H	Į	Dan	KO.	ж	IBIE	ago		ИИ	H
			ест,				eor	μď	Паб	124	эак		П	но	чес	eck	opi	i i	Tar	L S	THO.	46C	eck	ido.	Яр	g	таг	yıo
			Семестр,				Т		· ·		E C			30 K	СТИ	TM	pa l	THE	N SIE	E X	20 %	ETH :	TM	рат	ова	THE	yıı	еж
											По			9-1/0	еоретическое обучение	Трактические	Табораторные занятия Сурсовая работа	Трактика	Консультации	Тромежуточная	9-11-0	еоретическое обучение	Практические	Табораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	pow
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	63	L	Ц,	5 ¥		_		-		73	~		76	_	78
•	ИТОГО ПМ.05:	03; 4Д3; 1Э	2	334	74	28	12	8	8	0	216	4	12	0	0	-	0 0	_		_	_		0	0	0	0	0	0
	Организация и контроль текущей деятельности	03, 4д3, 13			/ -	20	12	0		U	210	-		U	U	•	0 0	-	-	Ť	Ŧ	+		U	U		۳	
ПМ.06	подчиненного персонала	Эм		12									12							12	2							
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью	Э		132	100	26	12	8	0	6	0	2	4		12	8	6		2	2 4								
. ,	подчиненного персонала	_			100	20	1								12	0	`				丄	—		<u> </u>		<u> </u>	ш	
УП.06	Учебная практика	ДЗ		36			0	0	0	0	36	0	0				_	36			4	4		<u> </u>		<u> </u>	Ш	
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		108			0	0	0	0	108	0	0					10	_		4	4					Ш	
	ИТОГО ПМ.06:	03; 2Д3; 2Э	0	288	100	26	12	8	0	6	144	2	16	0	12	8	0 6	14	4 2	2 10	6 0	0	0	0	0	0	0	0
	Выполнение работ по одной или нескольким																											i
ПМ.07	профессиям рабочих, должностям служащих	Экв		12									12														1 1	i
	(12901 Кондитер)																		4		_			<u> </u>		<u> </u>	ш	
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	Э	6	70	48	16	4	0	12		0	2	4								┸						Ш	
УП.07	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0															
ПП.07	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	0						_		4							
	ИТОГО ПМ.07:	03; 2Д3; 2Э	1	298	48	16	4	0	12	0	216	2	16	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ИТОГО ПМ.00:	03; 19Д3; 15Э	11	2432	624	192	68	40	72	12	1476	24	116	0	12	8	0 6	14	4 2	2 10	6 2	6	4	12	0	216	4	16
пдп	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ		144							144						ı				T	T				144		
ГИА	Государственная итоговая аттесатация			216																	1							
	всего:	43; 33Д3; 23Э	33	4464	1888	522	240	184	86	12	1620	70	148	2	38	36	0 6	14	4 8	3 24	4 4	1 20	28	12	0	360	8	20
	Самостоятельная учебгная работа по очной форме			136																								
	обучения			130																								

## Государственная итоговая аттестация

Подготовка выпускной квалификационной работы (144 час.) с 20.05.2029 по 16.06.2029 Проведение демонстрационного экзамена (36 час.) с 17.06.2029 по 23.06.2029 Защита выпускной дипломной работы (проекта) (36 час.) с 24.06.2029по 30.06.2029

	дисциплин и МДК	5	4
	контрольных работ	2	4
	учебной практики	36	72
0	производственной практики	108	144
Всег	преддипломной пактики	0	144
	квалификационный экзамен		
	экзаменов	4	3
	дифференцированных зачетов	3	5
	недифференцированных зачетов	1	

## Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, группа ПдЗ-251

		Ce	ентябрь			Октя	ທົກາ.	_		Нояб	ns.	_	Лек	alina.	_	_	Simi	ms.		- ф	ennam.	-		M	IDT	_	_	Anne	n. 1	_		Maii			_	_		Изопъ.			_				
Индекс	Компоненты программы		15-21		29 сен - 5 окт	6-12		27 окт - 2 ноя	3-9		17-23	1-7	.08-14	15-21	22 - 28	29 дек - 4 мгв	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9.15	23 фcs - 1 мар		9-15	16 - 22		30 Map - 5 anp 6 - 12	13-19	20 - 26	27 anp - 3 staff	11-17	.18-22	23 - 24	25-31	1.5	6-7	8 - 14	15-21	.22.26	29 HOR - 5 HOLD	6.31	изэл Итого часов в 1 полугодие		Итого часов во 2 полугодие	Итого часов
		36 3	37 38	39	40	41 43	2 43	44	45	46	47 48	49	50	51	52	1	2 3	4	5	6	7	8 9	10	11	12	13	14 15	5 16	17	18	19 20	- 2	21	22	<b>1</b>	23	24	25	26	21	7 28-	35	工	_	
		1 :	2 3	4	5	6 7	7 8	9	10	11	12 13	14	15	16	17	18 :	9 20	21	22	23	24	25 26	25	26	29	30 :	31 33	33	34	35 3	16 37	Γ,	58	39	7	10	41	42	43	44	4 45-3	52	+	$\rightarrow$	
						•																1 ку									•											•			
Общий гум	анитарный и социально-экономический иикл																																												
0ГСЭ.01	Основы философии	2	2 2	4	2	2	2 2	2 2		2	- 2	2	2		2 1	K K		2		4															N	``				К	К		8	0	8
	Промежуточная аттестация и консультации																			2												H	Е		N		١				K		2	0	2
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной						1	١.			1.						Т.			4	4					+				1		Ħ	Ħ	T		₹	1	┪.		1	_		12	0	- 12
	деятельности Промежуточная аттестация и	2	2 2	4	2		2	2	2	2	2 2	2 2	2	2	2 1	KK	+	2	2	4	4	+				-		+				H	Н	H	Н			-		K	K				12
01.03.04	консультации Физическая культура	2	2 2	2	. 2	2	2 1	2 2	2	2	2 1	2 2	2	2	2 1	K		2 2	2	H	-	+	+		-	+	+	+	H	+	+	÷	÷	H	H	ų.	1	+		. K	K		2	0	0
		- 2	2 2			2	2 2	2 2	- 2	- 2	2 2				- 2	X K	+	2 2				+				+			Н	_		-	H	H	Н			÷	7		K				
ЕН.01	еский и общий естественнонаучный цикл Химия		8 8	6	H					_				0		к к				12		+	+	Н	4	4	4	+	H	4	+	Ŀ	Ŀ		H			4	4	K	K		0 18	0	0 18
10.11.3	Химия Промежуточная аттестация и	8	8	0	6	8	0 8	5 6	8	6	8 (	8	6	8	6 1	K	,	8	8	12		+	+	H	-1	+	+	+	H	+	+	Ħ	H					H		K	K				18
EH.03	консультации Математика	2	2 2	10		4	2		4	2	4 -	, .	-	A	1	K		, ,	-	4	6	+	+	Н	-	+		+		+		ŀ	÷			١,				• K	K		6 20	0	20
1.1.03	Математика Промежуточная аттестация и	- 2	2 2	. 10	-	4	_ 4	• 2	4	- 2	4 2	4	- 2	4	2 1	K	ı,	2		4	2	+	+	H	-1		+	+	H	+	+	ŀ			H	1		H		. K	K				
<b>-</b>	консультации Профессиональный цикл	$\vdash$	+		H	+	+	+	H	$\dashv$	+	+	-	H	-	K		+	H	H	2	+	+	Н	+	+	+	+	H	+	+	H	H	H	K	-		H		K	K		2	0	- 2
	Общепрофессиональный цикл				H			T								с к						T						T				1:1			K						K		0	0	- 0
ОП.09	r				П																														N	`		T:			T				
011.09	Безопасность жизнедеятельности	2	2 2	8	4	2 .	4 2	2 4	2	4	2 4	1 2	4	2	4 1	к к	4	1 2	4		6														Ы	Ν		ŀ		к	к		14	0	14
	Промежуточная аттестация и консультации														1	кк					2														N	١.		:		• K	к		2	0	2
ОП.11	Метрология и стандартизация																															8	Е		Ν					: -					
	Промежуточная аттестация и														- 1	KK				2		4 4	4 2	2	2	2	2	2 2	2	2	2	2	H	H	N	١.	-	-		К	K		0	10	10
	консультации				Н	-	+	-		_	_	+			_	к к		+				+	+		_	+	#	-		+			Ŀ	H	P	-	-			• K	К		0	2	2
ОП.12	Основы финансовой грамотности															к к				2		4 4	4 2	2	2	2	2	2 2	2	2	2 6	5	Ŀ	L		`		ŀ		к	K		0	8	8
	Промежуточная аттестация и консультации														1	к к															2	2	ы		Ы					. K	К		0	2	2
	Профессиональные модули														1	к к																ļ:			N	1				K	К		0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов														1	ск					2	2 2	2 2	2	4	4	4	4 4	4	4	4 8	3	ŀ					ŀ		к	K		0	10	10
	Промежуточная аттестация и																																		Ν	``				•			0		
	консультации Организация процессов приготовления,				H		+	+	$\vdash$		+	+			-	K K	+	+		H		+			-	+	+	+	$\vdash$	+	C	-	H	H	N			╬	+	K	K		- 0	- 6	- 6
МДК.02.01	подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента														1	с к					2	2 2	2 4	2	2	2	2 :	2 2	2	2	2 6	5						ŀ		к	К		0	8	8
	Промежуточная аттестация и консультации															к															2				N		•			K	K		0	2	2
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, формаления и подготовки в реализации холодных балод, кулинарных изделий, закусок сложного всестримента с учетом потребителей, видов и форм обслужавания														1	с к																			11111					К	К		0	0	0
	Промежуточная аттестация и консультации				ΙŢ				$\prod$			1		I	I	к									I				$\prod$			T:					•		1	2 к	K		0	12	12
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2 2	2 2	2	2	2 2	2 2	2	2	2 2	2 2	2	2	2 1	с к		2			6																	ŀ			К		8	0	8
	Промежуточная аттестация и консультации															c K					6											ŀ			N		•	Ŀ		K	К		6	0	6
МДК.03.02	консультации Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента															к						2 4	4 4	6	4	4	4	4 4	4	4	4 6	5 8								K	K		0	14	14
	Промежуточная аттестация и																															6						:			K		0	6	6
	консультации Учебная практика	Шt	ᆂ		H	_		ᆂ	Ħ	#		t	L	Ħ		KK		t				_	ᆂ	H		#	Ⅎ	ᆂ	Ħ	Ħ		0	6	36	30						K	L	0	0	0
	Производственная практика					•			-	-		L		•	1	к к		16	46	26	26	Ţ			J			Į.								-6		36	30	к	К		0	0	0
	Итого 1 курс	20 2	υ   20	36	20	20 2	U 20	J 20	20	20	20   20	20	20	20	20	0	U 10	18	18	36	36	14 16	b 14	14	14	14 1	14 14	4 14	14	14 1	4 36	24	- 6	36	130	. 6	36	36	30 1	4	0 (	U	100	80	180

																													_															_	,				
			Сент	гябрь			O	ктябр				Ноябр			Дек	абрь		H	Ян	варь	1	Ľ	Феврал	n.	-		Март				Апрел		-			Ma	iš									ane	1	98	
Индекс	Компоненты программы	1.7	8-14	15 - 21	22 - 28	29 оен - 5 окт	6-12	13 - 19	20 - 26	27 oxt -2 103	3.9	11-33	24-30	1-7	08-14	15-21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5-11	19-25	26 язв 1 фев	2.8	9-15		23 dea - 1 sap	2.8	16-22	23-29	30 kap - 5 anp	6-12	13 - 19	20 - 26	27 amp - 3 sasii	4-10	11-12	.18 - 22	23-24	25-31	1.7	8-14	15-21	.22-26	27-28	2.9 mon - 5 mon	631	Итого часов в 1 полуго:	Hyperon assess on 2 moreon	Итого часов во 2 полугод	Итого часов
		Ь,								_		_	_							_				_	-	_		_						_	_				-	-	-		_	_	26-35		_		
		36	37	38	29	40	41	42	43	44	45 -	16 4	17 48	49	50	51	52		2	3 4	5	6	7	s	۰	10	11 12	1	14	15	16	17	18	19	20	2		22	23	24	25		•	27	26-33	_	+		_
		1	2	2	4	s	6	7	8	9	10 1	11 1	12 13	14	15	16	17	18	19	20 21	22	23	24	25	26	26	26 28	20	21	32	22	24	25	36	27	2	- 1	29	40	41	42	- 4		44	45-52				
																							2 в	сурс	:														·	·									
Общий гум	анитарный и социально-экономический цикт																											l							4		J					-	-						
ОГСЭ.02		2	2	2	2							2	2	2 2	2	2	4	к в		4 4	1 4	1													•	V	J					•	•	ĸ	ĸ	1	0	0	
	Промежуточная аттестация и консультации																	кв			2	2						П							١	J	V					٠.	•	ĸ	K		2	0	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной											T									,				_			Т							,	ð	◁	T			T	•	٠						_
	деятельности Промежуточная аттестация и	H			H			+	+			+	+	+	1	H	-	K B			1 2	2	2	2	2	2	2	t		4	4	4	4	4	8	ð	1	1	1	1	+	-	-	K	K		U	10	
OFCO 01	консультации	H	_	2					4	4		+	4		<u>.                                    </u>	H	_	КВ			-	+	Н	4	4	4		L				Щ	4	4	2	۲	4	1	4	4	4	.	-	K	ĸ		0	2	
	Физическая культура Психология общения	2	2	2	2			-	4	-		4	4	1 4	4	4	4	K B		4	2	2 2	2	2	2	4	4	H		2	2	2	2	2	6	H	4	+	+	+	+	-	-	K	K		0	0	
0.03.03	Промежуточная аттестация и консультации																	K B						2	- 2	4	4	t					2	2	2		1	1				-	•	K	K		0	2	
	еский и общий естественнонаучный цикл	Ц																					Ц										_			Ы	Y												
EH.02	Экологические основы природопользования																	к	:		2	2 2	2	2	2	4	4			2	2	2	2	2	L	6	М					- 1		K	K		0	8	
	Промежуточная аттестация и консультации																																		L	2	N					- †				١.,	0	2	
	Профессиональный цикл							7	_			+		T				K B			+	Н			_			т	т					+	ť	٦	4	7			+			K	K			-	_
	Общепрофессиональный цикл																	к в										I							_	N	3							K	ĸ				
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Промежуточная аттестация и	6	6	6	6							6	6	5 6	6	4	4	к		4 8	3	-						l							Ţ	Ν	1				4	-		K	ĸ	1	4	0	
ОП.03	консультации Техническое оснащение организаций							+	4	+		-	+	+			_	K B		6	5	┝		_	-	-		+					+	+	+	ð	4	+	+	+	+	-	-	K	ĸ		6	0	
011.03	питания Промежуточная аттестация и							+	-									K B			2	2 6	6	6	6	6	6	+	┢	6	6	6	6	6	10	٧	+	+	+	+	+	-	-	K	K		0	12	_
	консультации Профессиональные модули							-	_			+	+	+	-			K B		+	+	+		-	-	+		+					-	+	6	٧	ч	+	+	+	+	•	-	K	K .		0	6	
	Организация и ведение процессов							-	+	+	+	+	+	+-	-						+	+	H	_	-	+	+	+	Н				_	+	✝	d	-	+	+	+	+		-				+		
ПМ.01	приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																	K B																	Ì							-		ĸ	ĸ		0	0	
	Промежуточная аттестация и консультации																	к в			12	2														N	3							K	K	1	2	0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4	6	4							2	2	1 4	4	4	4	K B		4	4	1						l							١		N					-	•	K	ĸ	1	0	0	
	Промежуточная аттестация и консультации	ΙŢ						Ī				1	1	1		ΙŢ	1				6	5	ΙŢ	Π	I							ΙŢ	ſ		ſ	V	N					1				Ι.	6	0	
УП.01	Учебная практика	H				36	36		1			$\dagger$	$\top$	t	1	H		K B					Н	$\dashv$	$\dashv$	$\dashv$		Ť				H	1	+	Ť	d	V	1			1			K	ĸ		0	0	_
	Производственная практика							36	36	36	36							к в																	١	J	V				1	٠,	•	K	ĸ		0	0	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий																																				200												
	потребителей, видов и форм обслуживания														1			K B																	L		ď							K	ĸ		0	0	
	Промежуточная аттестация и	Ħ											T	T		П					L	T	П	$\exists$	T	T		Ī				Ħ	T	1	Ľ		ď	ı	T	T	T		12					12	
МДК.02.02	консультации Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	6	20	6							6	6	1 4	6	8	6	K B		4 18	3	8	8	8	8	6	6	ĺ		6	6	6	6	6	2	lo.	1					-	12	K	ž.	2		30	
	Промежуточная аттестация и консультации								1			t		Г	Ĺ							F	П	T	T		ı	Ī	Г			Ħ	1	1	٦	J	V	1			ı	٠.	•			Ī,	0	6	
УП.02	Учебная практика	H			H			1	1			+	+	+	-	H		K B				┢	H	$\dashv$	+	$^{+}$	31	6 3	36	H		H	$^{+}$	+	+	Ť	J	1	+	+	+			K	K .		0	0	
	Производственная практика	П							1		Ţ	I	I	L				к в		T	Γ			$\Box$	I	I		Г					I	I	-		.6	36	36	36	36	30	-	K	ĸ		0	0	
	Итого 2 курс	20	20	36	20	36	36	26	26	2612	617	012																							261								12		0	8:	7 I	98	18

																																																									_
Индекс	Компоненты программы	1-7	8 - 14	15-21	22 - 28	29 сен - 5 окт	2	21 - 51 51 - 52	20 - 26	27 окт - 2 нов	3-9	10 - 16	17 - 23	24 - 30		41-80.		22 - 28	29 дек - 4 яни		12-18	19 - 25	26 янв - 1 фсв		9-15 espans	16-22	23 фев - 1 мар	2 - 8		16-22 rdely	23-29	30 мар - 5 апр	6-12		рель	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11-17	18 - 24	25. 21	10 - 67	3.1.5	7-9.	8- 14 Mon	15-21	17 01	.22-28	29 июн - 5 июл	4 mon - 5 mon	4 HOJI - 2 HOJI	6-31	Итого часов в 1 полугодие	Home Common Comm	Итого часов во 2 полугодие	Итого часов	
		36	37	79	20	40	0	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	. 1	2	2	4		6	7			10	11	12	12	14	1 1	. 1	16	17	19	19	20	21	1	,,	2		24	21		26	_	27	20	2 26		_			$\neg$
			31			40					~	40	**	***	**		<i>3</i> *		<u>. T</u>	- 1		<u> </u>	_	Ü				10	1					<u> </u>		.,		.,	20				-	•		1 -	_	2.0	•	-		-30		╫			-
		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	26	26	29	30	31	33		33	34	35	36	37	38	T	19	- 40	,-	41	42	2	43	٠,	44	45	5-52		T			٦
-		T .	٠,		-			-		•		-	- 1	- 1	-			-		•		-	-		3 к	vn	c							•								_	-					-	•								_
Общий гум	анитарный и социально-экономический цикл																									JP	Ī																														٦
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной								T																									T		T						T	. 1			T		1	٠.	•					_		٦
	леятельности Промежуточная аттестация и	2	2	4	2	2	2	2	2	4	4	-	-	-	-	-		4 1	(	<	4	4	4	-	-	-		┢	+	+	+	+		+	+	+	_		-	-	-	+	-	_		H	+	+	٠.	-		+	12	2	0		.2
	промежуточная аттестация и консультации																		( H	<			2				L	L	L	L	L	L							L	L										Ŀ	к		2	2	0		2
ОГСЭ.04	Физическая культура	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4							2	C R	(	2			I											I	J					I	I								Ŀ	к		2	2	0		2
	Профессиональный цикл	П		I	I	Π	I	I	I	Į	I		J	I		I			C R	<	Į		I	I	J			Г	Γ	Г	Γ	Γ		Ţ	T	Į				Г	Ţ	_	-	-		Г	Ţ	I		Ŀ	-	I		Π	Π		_
	Эбщепрофессиональный цикл	Ш						典	4	┙	4								C R	<	4	4						L		1	Ļ	1		1		_				L			- ]				1		-	Ŀ	к			1			
ОП.02	Организация хранения и контроль	6	6	8	6	6	6	8	8	6	6							6	, ,		6	16							1											l			٠	•							•		24	1	0		24
	запасов и сырья Промежуточная аттестация и консультации		U	3	0	U	J	0	٥	J	J					1		0	( H	· ·	3	_0	6	1	1			T	T		t	T			Ì	1						T				ĺ	I	1	•	Ė	K		24		0		6
ОП.06	Правовые основы профессиональной																						_											T		I		_				۲	. 1			Ī		T	٠.				_		8		
	деятельности Промежуточная аттестация и	$\vdash$		+	$\dashv$		+	+	+	+	-			+	4	+		-	C R	(	+	+	2	2	$\dashv$	2	$\vdash$	$+^{2}$	Ή	+2	+	4 2	4	-	1	2	2	2	L-2	H	4	ь					+	-	•	۰	к		C	1	8	—	ಕ
	консультации																		C H	<														Т								2	-	٠.					• ]	-	к		0	)	2		2
ОП.08	Охрана труда																		C R	<		2		2	2	2	2	- 2	2 2	2 2	2	- 2	2	I		2	2	2	2		2	2	4	٠.						Г	к		0	)	8		8
	Промежуточная аттестация и				T		Т	T	Т	T						T		1	, .	,	T	Т		T	T											T						T	2								Ί		C	Ī	2		,
ОП.10	консультации Организация производства			-	_			+	+	+		-	-	-	_	-		-			_	+	2	4	-	4	-					4 4	4	+	+	4	4	1	_	-	4 1	۰	-	٠.		H	+	+	•	-	. K	-	- (		20	<del></del>	20
	Промежуточная аттестация и				_		-	+	$\dashv$	$\dashv$		_	_	_	_	_		ľ		`	_	+		4	ь	4	ь	ť	, ,	, ,	+	4 4	4	t	+	4	4	4	-4	H	+ _	٥.	-	٠.		H	Ŧ	+		H	. к	_		+	20		.0
	консультации								_									ŀ	C R	<														4		_						6	_	•		L		4		<u>.                                    </u>	• ĸ		C	)	6		6
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	2	2	4	2	4	4	2	2	2	2							2	,	,	2		1											Т									• ]	٠.					٠.	۱.	-		s		0		R
-	пеятельности Промежуточная аттестация и			7		-		-	1	1		7	7	_	1	_			<u> </u>	`	-	+	7	1	7			H	t	t	$^{\dagger}$	+	H	Ť	+	7					t	1	7	•		t	T	7	÷	Ė	•	_		+	Ť		Ť
	консультации		_	_	_		_	4	_	4		4	4	_	_	_			C R	<	_	_	2	_	_			L	4	_	4	_		+	_	_			_	_		4	4	•		Ļ	4	4		Ŀ	ĸ	_	2	2	0		2
	Профессиональные модули		_		_		_	4	4	4	_	_	_	4	_	4		-	C R	<	_	_		_	_			₽	4	+	4	+		+	_	4				_	4	4	_			H	+	4	•	Ŀ	к	_		+			4
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 обслуживащим.																		C R	<b>c</b>																															ĸ		C	D)	0		0
	Промежуточная аттестация и консультации																	ı,					12											ı									• ]	٠.					. •		- K		12	2	0		12
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного																																																	ŀ							
	ассортимента	2	2	4	4	4	4	2	2	2	2			4		4		2	C R	<	2	6		4		_	_	1	1	1	1	1	F	+		+	_		-	⊢		4	4			H	+	4		L	. к		10	יו	0		10
	Промежуточная аттестация и консультации		I																c k	<		2			J				1											l			• ]	•							• K		2	2	0		2
MJIK 05 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	4	4	14	4	4	4	4	4	4	4							6		,	4	4																															18		0		18
	Промежуточная аттестация и	M	寸		Ť		Ť	T	Ť	Ť								Ť	Ť		Ť			T	T						T		Ī	T		T						T	. 1				T		•	F	Ĩ				Ť		
VII os	консультации	H		+	+	-	+	+	+	+	-	26	26	4	4	4		-	C R		+	2	+	+	+	_	$\vdash$	H	1	╁	╄	+	F	+		+	-		H	H	ł	+				H	Ŧ	4		۰	к		2	-	0		2
	Учебная практика Производственная практика	$\vdash$	-	+	+	-	+	+	+	+	-	36	36	36	36	36	36	_	, k	(	+	+	+	+	+			┢	╀	╁	╁	+	H	+	+	+	-		-	⊢	+	+	-			H	+	+		-	K		C		0	—	U
	Выполнение работ по одной или	H		+	+		+	+	+	+	-		+	30	30	30	30	۲	\	`	$\dashv$	+		+	+			H	1	+	t	+	t	Ŧ	٠	+	-		H	H	ł	+	-			H	ł	+		۰	K		·	+	U		J
	нескольким профессиям рабочих,																		C B	<																														•			,		0		0
11.41.07	должностям служащих (12901 Кондитер)	Ш	_	_	$\rightarrow$	-	-+											_														_			_									•				_	_	Ë	К		·	_			
11.41.07	Кондитер) Промежуточная аттестация и	H			T														C k	,				J										T									. ]			T	T	1	•	1	к 12 к		0		12	1	12
1131.07	Кондитер) Промежуточная аттестация и консультации	H												$\dashv$	4	-			C R	<				$\dashv$	4																	-				L		1		1	к 12 к				12		
мдк.07.01	Кондитер) Промежуточная аттестация и консультации Технология продукции общественного питания																		C H	ζ			2	4	2	4	2	4	1 2	2 4	1	4 4	4			4	2	4	4		4	2	12			L				1	12 K		C		12 16	1	
мдк.07.01	Кондитер) Промежуточная аттестация и консультации Технология продукции общественного питания Промежуточная аттестация и																		C H	< .			2	4	2	4	2	4	1 2	2 4	1	4 4	4			4	2	4	4		4	2	12 6	-						1	K 1.2 K K			)			
мдк.07.01	Кондитер) Промежуточная аттестация и консультации Технология продукции общественного питания																	,	C H	< < < < < < < < < < < < < < < < < < <			2	4	2	4	2	4	1 2	2 4	1	4 4	4	6	36	4	2	4	4		4	2	12 6	-						1	K 12 K K K		C	0			Ħ

1		Cour	aea.			6	0	ктябр	ь Г	26		Ноябрі		_	Ле	кабрь		R		Інкапі.			Февп	аль.	4	1	Ma	TO		а	Апре	TI.	-		Ms	ŭ	- 1		Июн	h.	1.	2	-	_	<del></del>	ž
		Cent	- 4 4 4 4 9 9 9	21	28	с - нас	12	61	26	жт - 2	6	9 2	30	7	8-14	5-21	28	tex - 4	=	<u>∞</u> 8	25	8HB -	0 5	22	фев - 1	∞	15	22	53	tap - 5	÷	26	amp - 3	10	17	24	31	7	4 :	z :	8	- HOH -	2 J		Aroro 4	Итого ча
Индекс	V	÷	∞.	15-	22 -	29 c	- 9	13 -	20 -	27.0	3-	10-	24-	-	-80	15:	22 -	29 д	5-	12-	-61	26.	-2	16-	ล	2-	-6:	16-	23.	30 M	13-	20-	27.	4	Ξ	-81	25 -	<u>-</u>	∞ :	15.	-77	67	ē <u>£</u>	<u>ا</u>		É
Инл	Компоненты программы	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46 4	7 48	45	50	51	52	1	2	3	4	5 1	6 7	8	9	10	11	12	13	14 1	5 16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	1	Т	$\top$	$\neg$	$\neg$
														<u>.                                    </u>																														I	I	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11 1	2 13	14	15	16	17	18	19	20	21	22 2	24   KY	25	26	26	26	29	30	31 3	2 33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43			+	+	
									-1		-	Т	Т	Т		17						T	I Kyj	Ť		П	-1	-1								_	7	1				Т	$\top$	+	+	$\neg$
Общий гум	анитарный и социально-экономический цикл															/													/																	
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	١.	4	Ι.						_		_								7		1			Т		T	1	_	1						7	7	7	7	1		1	$\top$	10	_	10
	деятельности Промежуточная аттестация и	4	4	4					4	4	4	4	4	4 (	0	1		К	К	$\dashv$								-	-	+	+			$\dashv$		+	+	$\dashv$	+	+		+	+	.0	-0	10
OFC2 04	консультации	-	2	_					4	_	4			_ '	5	+		K	K	4	4	#	+	+	H			-	4	#	+			$\dashv$	_	4	+	+	4	+	+	-	+	6	0	6
OI C.3.04	Физическая культура Профессиональный цикл	4		4					4	0	4	0	0	0	+	1		K K	K	$\dashv$								-	-	+	+			$\dashv$		+	+	$\dashv$	+	+		+	+	_	-	
	Общепрофессиональный цикл																	К	к																								I	I	ユ	
ОП.04	Организация обслуживания	6	6	6					8	8	8	8 8	8	4	4 4	4		К	К								_	_						$\Box$		4	_	4	4	4			Į.	14	0	14
	Промежуточная аттестация и консультации														6			к	к																									6	0	6
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	10	10	10					10	10	8	8	8	8 8	8 10	)		к	к						I _	ΙŢ	Ī	Ī	Ţ					T		Ţ	T	T				Γ	1	28	0	28
	Промежуточная аттестация и									1	T				1			v	v																	7	7	T		T			T	2	0	2
ОП.07	консультации Информационные технологии в	1							-	1	+	-	+	H	1	Н		K	^		Ť	+			H	$\vdash$	1	-	$\dashv$					$\dashv$		7	+	+	+	Ť		+	+	_	-	
011.07	профессиональной деятельности Промежуточная аттестация и	<u> </u>										-	+	-	6	5 2	14	К	К	+		-			14	14	14	14	12	10 8	3			$\dashv$		+	$\dashv$	+	+	+		+	+	0	26	26
	консультации								_				4		4	Ļ.		К	к	4	4	4	4					_	_	(	_			_		4	4	4	4	4		4	4	0	6	6
ОП.13	Калькуляция продукции Промежуточная аттестация и	<u> </u>										-	+	-	2	2	6	К	К	+		-			6	6	6	6	4	+	6 2	2		$\dashv$		+	$\dashv$	+	+	+		+	+	0	12	12
	консультации	<u> </u>							_		_	4	4		4	1		К	К	4	4	4		<u> </u>			_	_	_	4	2	2		_		4	4	4	4	4		4	4	0	2	2
	Профессиональные модули	-							-			-	+		+	+		К	К	+	+	+	+	+	H		-	-	+	+	+			$\dashv$	-	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и																																													
ПМ.04	подготовки к реализации холодных и																																													
	горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей																																													
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																													
	Промежуточная аттестация и	1							-		-	+	╁	-	+	1		К	К	$\dashv$	+	+	+	1	H		-	-	+	+	H	-		$\dashv$		+	+	+	+	+	+	+	+	0	0	0
	консультации								_	_	4	_	+	-	+	-		К	К	4	4	+	+	-			_	_	4	+	12	2		_	_	4	4	+	4	+	_	+	+	0	12	12
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и																																													
МДК.04.01	горячих десертов, напитков сложного																																													
	ассортимента Промежуточная аттестация и	<u> </u>							_			-	+	+	2	!	6	К	К	4		-			4	4	4	4	-	6	-			$\dashv$	_	4	4	4	4	+	_	_	+	0	8	- 8
	консультации																	К	к											2								_	4	_			Щ.	0	2	2
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих																																													
МДК.04.02	десертов, напитков сложного																														, ,															
	ассортимента Промежуточная аттестация и	1										-	+		2	1	8	К	К	$\dashv$		-			8	8	8	8	10	6	4 2	4		$\dashv$		+	+	+	+	+		+	+	0	14	14
VIII 04	консультации	-							4		_	-	4		4	-		K	K K	36	26	4	+	-	L		4	4	4	4	6	5		4	_	4	4	4	4	4	4	4	_	0	6	6
УП.04 ПП.04	Учебная практика Производственная практика	1							-		-	+	╁	-	+	1		K K	ĸ	36	36	36 3	36 36	36	-		-	-	+	+	+			$\dashv$		+	+	+	+	+	+	+	_	0	0	0
																																		$\neg$		7	T	T	T	T			T	Ť	Ť	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																	.,	.,																									0	0	0
	Промежуточная аттестация и	1							-		┪	+	+			H	Н	K	K						H	+		-	$\dashv$	+						+	+	+	H	Ŧ	t	+	-	Ť	Ť	- 0
	консультации	1		$\vdash$			H		4	4	-	-	+	H		12	H	К	К	4	-	+			H	+	4	4	4	+	-	F		4		4	4	+	4	+	-	+	+	12	0	12
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью	1																																												
	подчиненного персонала	14	14	14					14	14	12	10 1	0 10	) 10	)	2	2	К	к			Į.			L	$\sqcup$	4	4	4					4		4	4	4	4	1		1	4	26	0	26
	Промежуточная аттестация и консультации															6		к	к																								$\perp$	6	0	6
УП.06	Учебная практика				36				1	4	$\Box$		F					К	К		1				Г		1	1	4								4	4	4	Ţ	I			0	0	0
ПП.06	Производственная практика  Итого 4 курс	36	36	36	36	36 36		36 36	36	36	36	36 3	6 34	6 3.	1 34	2.4	36	K	K	36 3	36	36 3	6 36	36	32	32	32	32	32	24 2	4 24			-		4	+	+	4	+	+	+	11	0 <b>2</b> 8	0 <b>88</b>	200
	Производственная практика	30	50	50	00	50	20	50	50	50	50	20 3	7 3	<i>J</i>	. 54	24	30	J	U	-		3	3 30	. 30	32	32	J4	J4	J2 .	+	24					7	7	7	f	Ť	t	$\dagger$	艼			
	(предлипломная) Подготовка выпускной	1							-		$\dashv$	+	+	+	-	$\vdash$	H		$\vdash$	-	+	+	-	+	-	$\vdash$	-	-	$\dashv$	+	+	36	36	36	36	+	+	$\dashv$	4	+		+	+	0 1	144	144
	квалификационной работы Защита выпускной квалификационной	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>			$\vdash$	_	4	4	4	4	+	+	-	╄	H		$\sqcup$	_	4	4	-	1_	1	$\vdash$	4	4	$\dashv$	4	-	-	Н	4	4	36	36	36	36	4		4	+	0 1	144	
ГИА	работы	<u> </u>					Щ			_	_	_	1	1		_			Ш		$\downarrow$	_			L				_		$\perp$	<u> </u>	Ш	_	_ļ	_	_	_	4	36		_	$\bot$	$\bot$	36	216
	Проведение демонстрационного экзамена	L	L	L									L	L		L		L							L							L									36		$\perp$	╝	36	
		-	-	_	-	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	-		_	_								_	_	_	_	_	•	_	-+		_	_		_	_	_		$\overline{}$			