

1793-2571

Министерство образования и науки Алтайского края

Педагогическим советом
Протокол № 5 от 24.04.2025



Утверждаю
Директор КГБПОУ "ААГ"

С.В. Ездин

24.04.2025

Регистрационный № 328

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

уровень образования

Основное общее образование

квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения

Заочная

Срок получения СПО по ППССЗ:

4г 10м

год начала подготовки по УЛ 2025

профиль получаемого профессионального образования

Естественно-научный

при реализации программы основного общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1565

График учебного процесса

КУРСЫ	Сентябрь				29-IX-5-X	Октябрь			27-X-2-XI	Ноябрь				Декабрь				29-XI-4-I	Январь			26-I-1-II	Февраль			23-II-1-III	Март				30-III-5-IV	Апрель			27-IV-3-V	Май				Июнь				29-VI-5-VII	Июль			27-VII-2-VIII	Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
	1	2	3	4		5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15		16	17	18		19	20	21		22	23	24	25		26	27	28		29	30	31	32	33	34	35	36		37	38	39		40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
1					::												=	=						::	::																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	

Обозначения

	Установочная и лабораторно-экзаменационная сессии
	Самостоятельная подготовка
=	Каникулы
*	Неделя отсутствует

Практическая подготовка

У	Учебная практика
П	Производственная практика
Х	Производственная практика (преддипломная)

Государственная итоговая аттестация

Λ	Подготовка к государственной итоговой аттестации
III	Государственная итоговая аттестация

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполняется контрольная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)																									
				Объем образовательной нагрузки	Сур	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем																							
						Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация																
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы				1 курс															
														1 семестр								2 семестр							
				Каждого контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Каждого контрольных работ	Теоретическое 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	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476																									
СОО	СРЕДНЕЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ																												
БПр	Базовые предметы			1059	937	98	52	44	2	0	0	16	8	5	28	30	0	0	0	10	8	3	24	14	2	0	0	6	0
БПр.01	Русский язык	Э	1	92	78	8	4	4	0	0	0	2	4	1	4	4					2	4							
БПр.02	Литература	КДЗ+ПОО.02	2 (+ПО О.02)	130	116	12	8	4	0	0	0	2	0									1	8	4				2	
БПр.03	Иностранный язык	ДЗ	1	126	114	10	0	10	0	0	0	2	0	1		10				2									
БПр.04	Математика	Э	1	207	187	14	8	6	0	0	0	2	4	1	8	6				2	4								
БПр.05	Информатика	ДЗ	2 (+ПО О.01)	68	60	8	4	4	0	0	0	0	0										4	4					
БПр.06	Физика	ДЗ	2	80	68	10	4	4	2	0	0	2	0									1	4	4	2			2	
БПр.07	История	ДЗ	1	82	72	8	4	4	0	0	0	2	0	1	4	4				2									
БПр.08	Обществознание	ДЗ		82	72	8	4	4	0	0	0	2	0			4	4				2								
БПр.09	География	ДЗ	2	41	33	6	4	2	0	0	0	2	0									1	4	2				2	
БПр.10	Физическая культура	-, 3	-	82	74	8	8	0	0	0	0	0	0		4							4							
БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	1	69	63	6	4	2	0	0	0	0	0	1	4	2													
ППр	Профильные предметы			332	292	28	12	8	8	0	0	4	8	0	0	0	0	0	0	0	0	1	12	8	8	0	0	4	8
ППр.01	Химия	Э	2	168	148	14	6	4	4	0	0	2	4									1	6	4	4			2	4
ППр.02	Биология	Э		164	144	14	6	4	4	0	0	2	4											6	4	4			2
ПОО	Предлагаемые ОО			85	67	16	8	8	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	8	8	0	0	0	2	0
ПОО.01	Индивидуальный проект	ДЗ	2 (+БПр .05)	39	27	10	4	6	0	0	0	2	0									1	4	6				2	
ПОО.02	Родной язык	КДЗ+БПр.02	2 (+БПр .02)	46	40	6	4	2	0	0	0	0	0										4	2					

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполняется контрольная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)																										
				Объем образовательной нагрузки	СУР	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем																								
						Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс																
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы				1 семестр								2 семестр								
														Каждого контроля работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Каждого контроля работ	Теоретическое 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	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
	ИТОГО:	13; 9ДЗ; 4Э	10	1476	1296	142	72	60	10	0	0	22	16	5	28	30	0	0	0	10	8	5	44	30	10	0	0	12	8	
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ																													
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	3	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0																	
ОГСЭ.02	История	ДЗ	5	38	26	10	10	0	0	0	0	2	0																	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,3,3,Э	6,7	180 (44/44 /44/48)	126 (32/32 /30/32)	44	0	44	0	0	0	6	4																	
ОГСЭ.04	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	---,3		164 (40/40 /42/42)	156 (38/38 /40/40)	8	8	0	0	0	0	0	0																	
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	6	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0																	
	ИТОГО:	43; 3ДЗ; 1Э	5	454	360	78	34	44	0	0	0	12	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ																													
ЕН.01	Химия	Э	3	160	136	18	8	4	6	0	0	2	4																	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	6	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0																	
ЕН.03	Математика	ДЗ	3	72	50	20	10	10	0	0	0	2	0																	
	ИТОГО:	03; 2ДЗ; 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	
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																													
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																													
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	5	80	60	14	8	4	2	0	0	2	4																	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	7	100	70	24	10	8	6	0	0	2	4																	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	6	84	66	12	8	4	0	0	0	2	4																	
ОП.04	Организация обслуживания	Э	9	80	60	14	8	6	0	0	0	2	4																	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	9	102	72	28	16	12	0	0	0	2	0																	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	8	32	22	8	6	2	0	0	0	2	0																	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	10	114	82	26	10	16	0	0	0	2	4																	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	8	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0																	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	3	72	56	14	8	6	0	0	0	2	0																	
ОП.10	Организация производства	Э	8	88	62	20	12	8	0	0	0	2	4																	
ОП.11	Метрология и стандартизация	ДЗ	4	40	28	10	6	4	0	0	0	2	0																	
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ДЗ	4	38	28	8	4	4	0	0	0	2	0																	
ОП.13	Калькуляция продукции	ДЗ	10	48	34	12	4	8	0	0	0	2	0																	
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	7	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0																	
	ИТОГО:	03; 8ДЗ; 6Э	14	950	692	206	112	86	8	0	0	28	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

[illegible]

[illegible]

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполняется контрольная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)																									
				Объем образовательной нагрузки	СУР	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем																							
						Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	1 курс															
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы				1 семестр								2 семестр							
														Кол-во контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Теоретическое 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	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эм			12								12																
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	7	40	28	10	6	4	0	0	0	2	0																
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	7	66	46	18	6	4	8	0	0	2	0																
УП.05	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0																
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	0																
	ИТОГО ПМ.05:	03; 4ДЗ; 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; 2ДЗ; 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
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)	Экв		12									12																
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	Э	8	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																
	ИТОГО ПМ.07:	03; 2ДЗ; 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; 19ДЗ; 15Э	11	2432	624	192	68	40	72	12	1476	24	116	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ		144		144					144																		
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																									
	ВСЕГО:	53; 41ДЗ; 27Э	43	5940	3184	808	312	244	96	12	1620	92	164	5	28	30	0	0	0	10	8	5	44	30	10	0	0	12	8
	Самостоятельная учебная работа по очной форме обучения			142																									

Государственная итоговая аттестация

Подготовка выпускной квалификационной работы (144 час.) с 20.05.2030 по 16.06.2030

Проведение демонстрационного экзамена (36 час.) с 17.06.2030 по 23.06.2030

Защита выпускной дипломной работы (проекта) (36 час.) с 24.06.2030 по 30.06.2030

Всего	дисциплин и МДК	8	8
	контрольных работ	5	5
	учебной практики	0	0
	производственной практики	0	0
	преддипломной практики	0	0
	квалификационный экзамен	0	0
	экзаменов	2	2
	дифференцированных зачетов	4	5
	недифференцированных зачетов	0	1

[illegible]

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполняется контрольная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)														Распределение обязательной аудиторной нагрузки																															
				Объем образовательной нагрузки	Сур	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем										2 курс														3 курс																			
						Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	3 семестр							4 семестр							5 семестр							6 семестр														
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы				Кап-во контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кап-во контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кап-во контрольных работ	Теоретическое 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	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				
	ИТОГО:	13; 9ДЗ; 4Э	10	1476	1296	142	72	60	10	0	0	22	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	0	0	0	0	
ОГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ																																																
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	3	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0	1	8						2																												
ОГСЭ.02	История	ДЗ	5	38	26	10	10	0	0	0	0	2	0																	1	10				2														
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,3,3,Э	6,7	180 (44/44 /44/48)	126 (32/32 /30/32)	44	0	44	0	0	0	6	4			12																							1		10				2				
ОГСЭ.04	Физическая культура/ Адаптивная физическая культура	-,-,-,3		164 (40/40 /42/42)	156 (38/38 /40/40)	8	8	0	0	0	0	0	0		2															2																			
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	6	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0																																				
	ИТОГО:	43; 3ДЗ; 1Э	5	454	360	78	34	44	0	0	0	12	4	1	10	12	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	12	0	0	0	0	0	2	0	2	8	10	0	0	0	0	4	0	0
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ																																																
ЕН.01	Химия	Э	3	160	136	18	8	4	6	0	0	2	4	1	8	4	6				2	4																											
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	6	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0																																				
ЕН.03	Математика	ДЗ	3	72	50	20	10	10	0	0	0	2	0	1	10	10					2																												
	ИТОГО:	03; 2ДЗ; 1Э	3	268	212	46	26	14	6	0	0	6	4	2	18	14	6	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	8	0	0	0	0	0	2	0	0	
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																																
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ																																																
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Э	5	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	7	100	70	24	10	8	6	0	0	2	4																																				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Э	6	84	66	12	8	4	0	0	0	2	4																																				
ОП.04	Организация обслуживания	Э	9	80	60	14	8	6	0	0	0	2	4																																				
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	9	102	72	28	16	12	0	0	0	2	0																																				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	8	32	22	8	6	2	0	0	0	2	0																																				
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	10	114	82	26	10	16	0	0	0	2	4																																				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	8	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0																																				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	3	72	56	14	8	6	0	0	0	2	0	1	8	6					2																												
ОП.10	Организация производства	Э	8	88	62	20	12	8	0	0	0	2	4																																				
ОП.11	Метрология и стандартизация	ДЗ	4	40	28	10	6	4	0	0	0	2	0										1	6	4			2																					
ОП.12	Основы финансовой грамотности	ДЗ	4	38	28	8	4	4	0	0	0	2	0										1	4	4			2																					
ОП.13	Калькуляция продукции	ДЗ	10	48	34	12	4	8	0	0	0	2	0																																				
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	ДЗ	7	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0																																				
	ИТОГО:	03; 8ДЗ; 6Э	14	950	692	206	112	86	8	0	0	28	24	1	8	6	0	0	0	0	2	0	2	10	8	0	0	0	0	4	0	1	8	4	2	0	0	2	4	1	8	4	0	0	0	0	2	4	4

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполняется контрольная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки																																									
				Объем образовательной нагрузки	СУР	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем										2 курс																3 курс																							
						Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация				3 семестр								4 семестр								5 семестр								6 семестр														
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы							Кол-во контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Теоретическое 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	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										
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	4	56	40	10	8	2	0	0	0	2	4											1	8	2				2	4																								
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	5	56	40	10	2	0	8	0	0	2	4																								1	2		8			2	4											
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0																																										
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	0																																										
	ИТОГО ПМ.01:	03; 2ДЗ; 3Э	2	340	80	20	10	2	8	0	216	4	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	8	2	0	0	0	2	4	1	2	0	8	0	216	2	16	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, заусок 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, заусок сложного ассортимента	ДЗ	4	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0											1	6	2				2																									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, заусок сложного ассортимента	ДЗ,Э	5	192	136	50	10	10	24	6	0	2	4																								1	4	4	12									6	6	12	6		2	4
УП.02	Учебная практика	ДЗ		108			0	0	0	0	108	0	0																																						108				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		180			0	0	0	0	180	0	0																																						180				
	ИТОГО ПМ.02:	03; 4ДЗ; 2Э	2	528	162	58	16	12	24	6	288	4	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	6	2	0	0	0	2	0	1	4	4	12	0	0	0	0	0	0	6	6	12	6	288	2	16								

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполняется контрольная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)														Распределение обязательной аудиторной нагрузки																															
				Объем образовательной нагрузки	Сур	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							2 курс														3 курс																						
						Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	3 семестр							4 семестр							5 семестр							6 семестр														
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы				Кол-во контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	Теоретическое 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	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				
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эм		12									12															12																					
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	3	48	34	8	4	4	0	0	0	2	4	1	4	4					2	4																											
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Э	4	68	48	14	4	2	8	0	0	2	4										1	4	2	8		2	4																				
УП.03	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0														72																						
ПП.03	Производственная практика	ДЗ		108			0	0	0	0	108	0	0														108																						
	ИТОГО ПМ.03:	03; 2ДЗ; 3Э	2	308	82	22	8	6	8	0	180	4	20	1	4	4	0	0	0	0	2	4	1	4	2	8	0	180	2	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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	Эм		12									12																																				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	10	38	28	8	4	4	0	0	0	2	0																																				
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Э	10	70	50	14	2	0	12	0	0	2	4																																				
УП.04	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0																																				
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	0																																				
	ИТОГО ПМ.04:	03; 3ДЗ; 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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполняется контрольная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										Распределение обязательной аудиторной нагрузки																																	
				Объем образовательной нагрузки	СУР	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	2 курс											3 курс																				
						Всего занятий	По учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	3 семестр						4 семестр					5 семестр						6 семестр																		
							Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы		Ка-во контрольных работ				Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Ка-во контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Ка-во контрольных работ	Теоретическое 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	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		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эм		12									12																																		
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	7	40	28	10	6	4	0	0	0	2	0																																		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	7	66	46	18	6	4	8	0	0	2	0																																		
УП.05	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0																																		
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	0																																		
	ИТОГО ПМ.05:	03; 4ДЗ; 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	0	0	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; 2ДЗ; 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	0	0	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер)	Экв		12									12																																		
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	Э	8	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																																		
	ИТОГО ПМ.07:	03; 2ДЗ; 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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	ИТОГО ПМ.00:	03; 19ДЗ; 15Э	11	2432	624	192	68	40	72	12	1476	24	116	1	4	4	0	0	0	0	2	4	3	18	6	8	0	180	6	20	2	6	4	20	0	216	2	16	0	6	6	12	6	288	2	16	
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	ДЗ		144							144																																				
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216																																											

Государственная итоговая аттестация

Подготовка выпускной квалификационной работы (144 час.) с 20.05.2030 по 16.06.2030
Проведение демонстрационного экзамена (36 час.) с 17.06.2030 по 23.06.2030
Защита выпускной дипломной работы (проекта) (36 час.) с 24.06.2030 по 30.06.2030

Всего	дисциплины и МДК	7	5	5
	контрольных работ	5	5	4
	учебной практики	0	72	72
	производственной практики	0	108	144
	преддипломной практики	0	0	0
	квалификационный экзамен			
	экзаменов	2	3	3
	дифференцированных зачетов	3	5	4
	индифференцированных зачетов	1		1

[illegible]

[illegible]

Индекс	Наименование учебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполняется контрольная работа	Учебная нагрузка обучающихся (час.)										руски по курсам и семестрам (час. в семестр)																																		
				Объем образовательной нагрузки	СУР	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем								4 курс												5 курс																						
						По учебным дисциплинам и МДК				По практике производственной и учебной	Консультации	Промежуточная аттестация	7 семестр						8 семестр						9 семестр						10 семестр																	
						Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы				Каждое контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Каждое контрольных работ	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа	Практика	Консультации	Промежуточная аттестация	Каждое контрольных работ	Теоретическое 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	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78			
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																																			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	4	56	40	10	8	2	0	0	0	2	4																																			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	5	56	40	10	2	0	8	0	0	2	4																																			
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0																																			
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	0																																			
	ИТОГО ПМ.01:	03; 2ДЗ; 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	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																																			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	4	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	5	192	136	50	10	10	24	6	0	2	4																																			
УП.02	Учебная практика	ДЗ		108			0	0	0	0	108	0	0																																			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		180			0	0	0	0	180	0	0																																			
	ИТОГО ПМ.02:	03; 4ДЗ; 2Э	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

[illegible]

Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, группа ПдЗ-2511

[illegible]

Календарный учебный график по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, группа Пд3-2511

[illegible]

[illegible]

|||