Ng3-2511

Министерство образования и науки Алтайского края

Педагогическим советомПротокол № 5 от 24.04.2025 Тиректор КГБПОУ "ААГ"

С.В. Ездин

24.04.2025

Регистранионный № 328

учебный план

программы подготовки специалистов среднего звена

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

		Алтанская академия гостеприимства		
		наименование образовательного учреждения (организации)		
	по сп	ециальности среднего профессионального о	бразования	
43.02.15	Поварское и конди	терское дело		
код	наименование специальности	30 Theorem (Statement)		
уровень образования	основное общеее образован	ие		
квалификация:	Специалист по поварс	кому и кондитерскому делу		
				X /1 2025
форма обучения	Заочная	Срок получения СПО по ППСС3:	4г 10м	год начала подготовки по У1 2025
профиль получаемого проф	рессиона пъного образо	рвания Естественно-научный		
профиль получасмого проф	ессионального образо	при реализации программы основного общего	образования	
Приказ об утверждении ФІ	гос от	09.12.2016 № 1565		

График учебного процесса

		Сен	тябр	Ь	×		Окт	ябрь		XI		Hos	ябрь			Дек	абрь		1-I	9	Інвар	рь	п	Ф	ревра	ЛЬ	Ш		Ma	арт		Σİ	A	прел	Ь	-V		N	1ай			И	юнь		ИΠ		Июл	Ь	/Ш		Авг	уст	
СЫ	1	8	15	22	2 2		5 1	3 2	20	X-2-	3	10	17	24	1	8	15	22	į	5	12	19] ‡	2	9	16	·II-1-	2	9	16	23	Ш-5-	6	13	20	IV-3	4	11	18	25	1	8	15	22	7-5-I	6	13	20	п-2	3	10	17	24
Ky	7	14	21	28	8 6	1	2 1	9 2	26	27-	9	16	23	30	7		21	28	6	11	18	25	26	8	15	22	23-	8	15	22	29	30-1	12	19	26	27-	10	17	24	31	7	14	21	28	29-1	12	19	26	27V.	9	16	23	31
	1	2	3	4	. 5	5 (5 7	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						:: [=	=					::	::																	::	::	=	=	=	=	=	=	=	П	=
2				:	:														=	=				::	::													::	:: /3	У3	у у П	3 П3	П3	П2:	=	=	=	=	=	=	=	=	=
3			::		У1	У1	П1	П	1 I	П1	П1								=	=		::	::							У2	У2	У2						::	:: 72	П2	П2	П2	П2	П2:	=	=	=	=	=	=	=	=	=
4			::									У5	У5	П5	П5	П5	П5		=	=		::	::										У7	У7						::	; / 117	П7	П7	П7	П7:	=	=	=	=	=	=	=	=
5		::		У6	П6	П6	П6	5							::	::	::/		=	=	У4	У4	П4	П4	П4	П4						/ ::	::	::	X	X	X	X	^	^	^	^	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

	Обозначения	Практическая подготовка	Государственная итоговая аттестация
::	Установочная и лабораторно-экзаменационная сессии	у Учебная практика	л Подготовка к государственной итоговой аттестации
	Самостоятельная подготовка	П Производственная практика	III Государственная итоговая аттестация
:	- Каникулы	Х Производственная практика (преддипломная)	
,	* Неделя отсутствует		

СОО СРІ БПр Баз	Наименованиеучебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Семестр, на котором выполияется контрольная работа	Объем образовательной нагрузки	CyP	Всего зянятий вен	Нагр	узка в	о вза пода бным инам	имоде вателе	ействи		Промежуточная аттестация				1 cem	естр			1 ку	/pc			2 сем	естр		
1		промежуточной	чется контрольная	ем образовательной нагрузки	CVP	о зянятий	ди	Іо уче сципл МД	бным инам К	И	и учебной	И	стация				1 сем	естр			1 ку	урс			2 сем	естр		
1		промежуточной	чется контрольная	ем образовательной нагрузки	CyP	о зянятий	ди	еципл МД	инам К	И	енной и учебной	и	стация				1 сем	естр			1 ку	урс			2 сем	естр		
1		промежуточной	вется кон	ем образовательной нагрузки	CyP	о зянятий		МД	К		енной и учебноі	и	стация				1 сем	естр			1 ку	урс			2 сем	естр		
1		промежуточной	вется кон	ем образовательной нагру	CyP	о зянятий	бучение			F	енной и уче	и	стация				1 cen	естр				Γ		<u> </u>	2 сем	естр		
1		промежуточной	еместр, на котором выполняется ко	ем образовательной на	CyP	о зянятий	бучение	ития	КИЛ	F	еннойи	И	стаци				1 сем	естр						- 1	2 сем	естр		
1		промежуточной	еместр, на котором выполняет:	ем образовательно	CyP	о зянятий	бучение	ития	КИТ	-	енно	и	5															
1	профессиональных модулей, МДК, практик		еместр, на котором выполь	ем образовател	CyP	о зянять	бучен	илкі	E	-	9		g -									닕						
СОО СРІ БПр Баз			еместр, на котором вы	ем образов		IKE 0	150			42	Ë	Консультации	нат	ш							5	ш	l		1			55
СОО СРІ БПр Баз			еместр, на которо	ем обра			õ	3aF	3aH	Курсовые работы	ВОДС	уль	Ήда	контрольных работ	ие		_				rattr	Кол-во контрольных работ	ие		I _			гаць
СОО СРІ БПр Баз			еместр, на коп	ем о		cer	кое	кие	ные	re p	OH31	онс	yTo	d xre	Георетическое обучение	занятия	Табораторные занятия				Tec	d xr	Георетическое обучение	ИИЯ	Табораторные занятия			Tec
СОО СРІ БПр Баз			еместр, на			В	тес	Нес	тор	OBP	пр	×	чеж	1648	90	зана	зан	g			Яат	тьне	oo	зана	зан	g		Яат
СОО СРІ БПр Баз			емест)6 _E			ети	1KTF	opa	cype	ПИК		lpo	npo.	кое	ж	ibie	абол		ИИ	чна	npo.	кое	Же	ibie	абол		чна
СОО СРІ БПр Баз			્રેક				eop	Пра	Лаб	1	рак			ЮН	ЭЬ	Іеск	орн	и Б	g	тап	.yTo	сони	нес	IECK	орн	и р	g	Tall STO
СОО СРІ БПр Баз			0				ı				Поп			60 4	еп	CTM	эрал	COB	CTM	cyall	меж	80 1	еп	NE.	рал	COB	CTM	жеж
СОО СРІ БПр Баз											L			X01-80	Leol	Трактические	Tago	Курсовая работа	Трактика	Консультации	Промежуточная аттестация	Кол-	Leop	Практические занятия	Tage	Курсовая работа	Трактика	Консультации Промежуточная аттестация
СОО СРІ БПр Баз	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	_	19	20	21	1	23	24	25	26	_	_	29 30
БПр Баз	БЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476																			Ĺ					
	РЕДНЕЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ																						Ĺ					
БПр.01 Рус	азовые 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
	усский язык	Э	1	92	78	8	4	4	0	0	0	2	4	1	4	4				2	4	ш	<u> </u>	ш	Ш	Ш		
БПр.02 Лит	итература	КД3+ПОО.02	2 (+ΠO	130	116	12	8	4	0	0	0	2	0									1	8	4				2
FIL 02 II		па	O.02)	126	114	10	0	10	0	0	0	2	0	,		10		_		2	+	H	\vdash	Ш	$\vdash \vdash$	₩	_	_
	ностранный язык	Д3 Э	1	126	114 187	14	8		0	0	0	2		1	0	10 6		_		2	-	Н	\vdash	Н	$\vdash\vdash$	₩		_
БПр.04 Мат	атематика	9	1 2	207	187	14	8	6	0	0	U	2	4	1	8	0				2	4	╁	\vdash	Н	\vdash	╁		+
БПр.05 Инс	нформатика	ДЗ	(+ΠO	68	60	8	4	4	0	0	0	0	0										4	4	1			
БПр.06 Физ	чзика	ДЗ	O.01)	80	68	10	4	4	2	0	0	2	0								+	1	4	4	2	\vdash	-+	2
	стория	Д3		82	72	8	4	4	0	0	0	2	0		4	4		_		2	+	1	_	\dashv	-	\vdash	-	
	бществознание	Д3	1	82	72	8	4	4	0	0	0	2	0	1 -	4	4				2	\vdash	Н		\vdash	\vdash	\vdash	-	+
	еография	Д3	2	41	33	6	4	2	0	0	0	2	0			- 1				_	\vdash	1	4	2	\vdash	\vdash	-	2
	изическая культура	, 3		82	74	8	8	0	0	0	0	0	0		4						\vdash	H	4	ıŤ	\vdash	\vdash	-	_
	сновы безопасности и защиты Родины	Д3	1	69	63	6	4	2	0	0	0	0	0	1	4	2					\vdash	Н	_	\vdash	\vdash	\vdash	-	+
	рофильные предметы	A		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
	имия	Э		168	148	14	6	4	4	0	0	2	4	İ					-			Ţ,	6	4	4			2 4
	килопо	Э	2	164	144	14	6	4	4	0	0	2	4									I	6	4	4	Ħ		2 4
	редлагаемые 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 Инд	ндивидуальный проект	дз	2 (+БПр	39	27	10	4	6	0	0	0	2	0									1	4	6				2
ПОО.02 Род	пдивидушвиви проскт	l	2	46			_														1 1	1 1	1	1 1	, ,			1

					¥7	-					()			Т														
				-	Уч	ебная н					(час.) ействи	77.0		┢														
			бота				11ai j			имод вател		ис																
			я рай				I	По уче		_																		
			льна	КИ			ДИ	сципл		И	ной										1 ку	/pc						
			odus	груз				ΜД	K	1	у.		L															
			якол	E H							йиΣ		ацив				1 ce	местр	,						2 сем	иестр		
17	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	жетс	Объем образовательной нагрузки		й	ие	×	В		По практике производственной и учебной	И	Промежуточная аттестация		1		1				,		1					
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	толь	ател	CyP	Всего зянятий	Теоретическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	TbI	CTBe	Консультации	яат	u.							KI.	u						- ;
			М 65ы	130B		ЖE С	o6y	3aH	3a1	Курсовые работы	ВОД	yme	чна	abo	ие						аттестация	abo	иие	_				
			odou	2dbc		cer	жое	ские	HPIC	ыер	90ИЗ	ОНС	cyTo	PEX I	учен	ВИТВ	занятия				Tec	PEX I	обучение	ятия	занятия			
			на ког	eM.		н	эы	иче	атор	COB	in a	~	меж	пьн	90 0	занятия	зан	та				пъ	90 0	занятия	зан	Та		3
			н, фи	O61			рет	эакт	dogı	Kyp	KTM		Про	контрольных работ	СКО	кие	ные	рабс		ции	ньо.	dun	СКО	кие	ные	рабс		ции
			Семеся				Teo	11	Лa		пра			КОН	иче	ичес	атор	вая ј	ИКа	льта	жут	КОН	иче	ичес	атор	вая ј	ика	пъта
			Ü								110			09-10	еоретическое обучение	рактические	Іабораторные	Зурсовая рабо	Ірактика	Консультации	ромежуточная	сол-во контрольных работ	еоретическое	Трактические	Іабораторные	Курсовая работа	Трактика	Консультации
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	×	16	17	18	≨ 19	20	¥ 21	22	23	24	25	26	<i>≨</i>	I	호 년 29
1	итого:	13; 9Д3; 4Э	10	1476		142	72	60	10		0	22	16		28	30	0	0	0	10	8	5	44	30		_		12
ODGO 00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-	15, 7Д5, 43	10	14/0	1470	144	14	UU	10	U	U	44	10	3	40	30	U	U	U	10	o	3		30	10	U	U	14
0ГСЭ.00	экономический цикл																											
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	3	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0	$oxedsymbol{oxed}$				Щ								Ш		$\bot I$
ОГСЭ.02	История	ДЗ	5	38	26	10	10	0	0	0	0	2	0	<u> </u>								L		<u> </u>		Ш		_
	II			180	126																							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3,3,3,Э	6,7	(44/44 /44/48	(32/32 /30/32	44	0	44	0	0	0	6	4															
	destending in))																							
				164	156																							
0ГСЭ.04	Физическая культура/ Адаптивная физическая	,-,-,3		(40/40	(38/38	8	8	0	0	0	0	0	0															
	культура			/42/42	/40/40																							
))																							
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	6	36	26	8	8	0	0	0	0	2	0															
ОГСЭ.05	Психология общения ИТОГО :	дз 43; 3Д3; 1Э	6 5	36 454) 26 360	8 78	8	0	0	0	0	2 12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ		_	_		_	_		_	-		-	_	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОГСЭ.05 ЕН.00	итого:		_	_		_	_		_	-		-	_	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ		_	_		_	_		_	-		-	_	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ЕН.00	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ	43; 3Д3; 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
EH.00 EH.01	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия	43; 3Д3; 1Э Э	3	160	360	78	8	44	6	0	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
EH.00 EH.01 EH.02	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования	43; 3Д3; 1Э Э Д3	3	160 36	360 136 26	18 8	34 8 8	4 0	6	0 0	0 0	2 2	4 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0
EH.00 EH.01 EH.02	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика	43; 3Д3; 1Э 9 дз дз	3 6 3	160 36 72	136 26 50	18 8 20	8 8 10	44 4 0 10	6 0 0	0 0 0	0 0 0	2 2 2 2	4 0 0															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО:	43; 3Д3; 1Э 9 дз дз	3 6 3	160 36 72	136 26 50	18 8 20	8 8 10	44 4 0 10	6 0 0	0 0 0	0 0 0	2 2 2 2	4 0 0															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и	43; 3Д3; 1Э 9 дз дз	3 6 3	160 36 72	136 26 50	18 8 20	8 8 10	44 4 0 10	6 0 0	0 0 0	0 0 0	2 2 2 2	4 0 0															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03 II.00 OII.00	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ ХИМИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ МАТЕМАТИКА ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	9 ДЗ ДЗ ДЗ 03; 2Д3; 19	3 6 3 3	160 36 72 268	136 26 50 212	18 8 20 46	8 8 10 26	44 0 10 14	6 0 0 6	0 0 0	0 0 0 0	2 2 2 2 6	4 0 0 4															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03 II.00 OII.00	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и	9 ДЗ ДЗ ДЗ 03; 2Д3; 19	3 6 3 3	160 36 72 268	136 26 50 212	18 8 20 46	8 8 10 26	44 0 10 14	6 0 0 6	0 0 0	0 0 0 0	2 2 2 2 6	4 0 0 4															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03 II.00 OII.00	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья	9 дз дз дз 03; 2Д3; 19	3 6 3 3	160 36 72 268	136 26 50 212	18 8 20 46	8 8 10 26	4 0 10 14	6 0 0 6	0 0 0 0	0 0 0 0	2 2 2 2 6	4 0 0 4															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03 TI.00 OII.00 OII.01	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	9 ДЗ ДЗ ОЗ; 2ДЗ; 19	3 6 3 3 5	160 36 72 268 80	136 26 50 212 60	18 8 20 46 14 24	8 8 10 26 8	4 0 10 14 4 8	6 0 0 6	0 0 0 0 0	0 0 0 0	2 2 2 6 2 2	4 0 0 0 4															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03 H.00 OΠ.00 OΠ.01 OΠ.02 OΠ.03	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания	9 Д3 Д3 03; 2Д3; 1Э Э	3 6 3 3 5 7 6	160 36 72 268 80 100 84	136 26 50 212 60 70 66	18 8 20 46 14 24	8 8 10 26 8	4 0 10 14 4 8	6 0 0 6 2 6	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	2 2 2 6 2 2 2	4 0 0 0 4 4 4 4 4															
ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга	9 Д3 Д3 03; 2Д3; 1Э 9 9 9	3 6 3 3 5 7 6 9	160 36 72 268 80 100 84 80 102	136 26 50 212 60 70 66 60 72	18 8 20 46 14 24 12 14 28	8 8 10 26 8 10 8 10	44 4 0 10 14 4 8 4 6 12	6 0 0 6 2 6 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	2 2 2 6 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4 4 4 4 0															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03 TI.00 OII.00 OII.01 OII.02 OII.03 OII.04 OII.05 OII.06	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности	9 ДЗ ДЗ ДЗ ОЗ; 2ДЗ; 19 9 9 9 ДЗ ДЗ	3 6 3 3 5 7 6 9 9	160 36 72 268 80 100 84 80 102 32	136 26 50 212 60 70 66 60 72 22	18 8 20 46 14 24 12 14 28 8	8 8 10 26 8 10 8 8 16 6	44 0 10 14 4 8 4 6 12 2	6 0 0 6 2 6 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	2 2 2 6 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4 4 4 4 4															
ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга	9 Д3 Д3 03; 2Д3; 1Э 9 9 9	3 6 3 3 5 7 6 9	160 36 72 268 80 100 84 80 102	136 26 50 212 60 70 66 60 72	18 8 20 46 14 24 12 14 28	8 8 10 26 8 10 8 10	44 4 0 10 14 4 8 4 6 12	6 0 0 6 2 6 0 0	0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	2 2 2 6 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4 4 4 4 0															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03 TI.00 OII.00 OII.01 OII.02 OII.03 OII.04 OII.05 OII.06	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной	9 ДЗ ДЗ ДЗ ОЗ; 2ДЗ; 19 9 9 9 ДЗ ДЗ	3 6 3 3 5 7 6 9 9	160 36 72 268 80 100 84 80 102 32	136 26 50 212 60 70 66 60 72 22	18 8 20 46 14 24 12 14 28 8	8 8 10 26 8 10 8 8 16 6	44 0 10 14 4 8 4 6 12 2	6 0 0 6 2 6 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	2 2 2 6 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4 4 4 4 0															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03 II.00 OII.00 OII.01 OII.02 OII.03 OII.04 OII.05 OII.06 OII.07 OII.08 OII.09	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности	9	3 6 3 3 5 7 6 9 9 8	160 36 72 268 80 100 84 80 102 32 114 36 72	1360 26 50 212 60 70 66 60 72 22 82 26 56	18 8 20 46 14 24 12 14 28 8 26 8	8 8 10 26 8 10 8 8 16 6 10 6 8	44 0 10 14 4 8 4 6 12 2 16 2 6	6 0 0 6 2 6 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	2 2 2 2 2 6 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4 0 0 4 4 4 4 4 0 0															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03 II.00 OII.00 OII.01 OII.02 OII.03 OII.04 OII.05 OII.06 OII.07 OII.08 OII.09 OII.10	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства	9	5 3 6 3 3 5 7 6 9 9 8 10 8 3 8	160 36 72 268 80 100 84 80 102 32 114 36 72 88	1360 26 50 212 60 70 66 60 72 22 82 26 56 62	18 8 20 46 14 24 12 14 28 8 26 8 14 20	8 8 10 26 8 10 8 8 16 6 10 6 8 12	44 0 10 14 4 8 4 6 12 2 16 8	6 0 0 6 2 2 6 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	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4 0 0 4 4 4 4 4 0 0 0 0 4															
ЕН.00 ЕН.01 ЕН.02 ЕН.03 П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства Метрология и стандартизация	9	5 3 6 3 3 5 7 6 9 9 8 10 8 3 8 4	160 36 72 268 80 100 84 80 102 32 114 36 72 88 40	1360 26 50 212 60 70 66 60 72 22 82 26 56 62 28	18 8 20 46 14 24 12 14 28 8 26 8 14 20 10	8 8 10 26 8 10 8 8 16 6 10 6 8 12 6	44 0 10 14 4 8 4 6 12 2 16 8 4	6 0 0 6 2 2 6 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	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4 0 0 4 4 4 4 4 0 0 0 4 0 0															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03 П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11 ОП.12	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства Метрология и стандартизация Основы финансовой грамотности	9	3 6 3 3 5 7 6 9 9 8 10 8 8 3 8 4	160 36 72 268 80 100 84 80 102 32 114 36 72 88 40 38	1360 26 50 212 60 70 66 60 72 22 82 26 56 62 28 28	18 8 20 46 14 24 12 14 28 8 26 8 14 20 10 8	8 8 10 26 8 10 8 8 16 6 10 6 8 12 6 4	44 0 10 14 4 8 4 6 12 2 16 8 4 4	6 0 0 6 2 2 6 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	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4 0 0 4 4 4 4 4 0 0 0 4 0 0 0 4															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03 II.00 OП.00 OП.01 OП.02 OП.03 OП.04 OП.05 OП.06 OП.07 OП.08 OП.09 OП.10 OП.11 OП.12 OП.13	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства Метрология и стандартизация Основы финансовой грамотности Калькуляция продукции	9 ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ Э Э ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ	3 6 3 3 3 5 7 6 9 9 8 10 8 3 8 4 4	160 36 72 268 80 100 84 80 102 32 114 36 72 88 40 38	1360 26 50 212 60 70 66 60 72 22 82 26 56 62 28 28 34	18 8 20 46 14 24 12 14 28 8 26 8 14 20 10 8 12	8 8 10 26 8 10 8 8 16 6 10 6 8 11 6 4 4	44 0 10 14 4 8 4 6 12 2 16 8 4 4 8	6 0 0 6 2 2 6 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 0	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4 0 0 4 4 4 4 4 0 0 0 4 0 0 0 0															
EH.00 EH.01 EH.02 EH.03 П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11 ОП.12	ИТОГО: МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ Химия Экологические основы природопользования Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства Метрология и стандартизация Основы финансовой грамотности	9	3 6 3 3 5 7 6 9 9 8 10 8 8 3 8 4	160 36 72 268 80 100 84 80 102 32 114 36 72 88 40 38	1360 26 50 212 60 70 66 60 72 22 82 26 56 62 28 28	18 8 20 46 14 24 12 14 28 8 26 8 14 20 10 8	8 8 10 26 8 10 8 8 16 6 10 6 8 12 6 4	44 0 10 14 4 8 4 6 12 2 16 8 4 4	6 0 0 6 2 2 6 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	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	4 0 0 4 4 4 4 4 0 0 0 4 0 0 0 4															

	1			1	V	.6		6.			()			ı —															
					УЧ	ебная н					(час.) ействи	ис		_															
			оша				Hai			имод вател		ис																	
			трольная работа				1	То уче																					
			ъная	5				сципл			юй										1 ку	урс							
			rodu	рузь				Mμ	ĮΚ		и учебной																		
			кон	Объем образовательной нагрузки							иу		ция				1 ce	мест	n						2 сем	rectn			
	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	нетс	ьной		, <u>z</u>	2		_		практике производственной	и	Промежуточная аттестация				1 00.		٢						2 00	ютр			
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	ноле	теп	CyP	Всего зянятий	Георетическое обучение	Практические занятия	Лабораторные занятия	19	TBel	Консультации	атт	u							×	u							K
		аттестации	н 651	30Ba	٥	3ME	o6y	зан	зан	Курсовые работы	юдс	льт	ная	контрольных работ	ие						ащи	або	ие						апр
			кошором	бра		сегс	кое	кие	ные	le p	0ИЗ	ОНС	yto	d xre	чен	занятия	ятия				Tec	d xre	чен	КИТ	ятия				тес
			кош	о ма		В	Hec	чес	тор	OBb	dпа	×	меж	льн	oos	заня	зан	Ľa			яат	пьне	oбy	заня	зан	ra			яат
			стр, на	Эбъ			ети	aKTI	opa	ćypć	THK		Ipor	про.	кое	сие	ibie	або		ИИ	чна	про.	кое	сие	Ible	або		ии	H
			мест				Leop	Пp	Ла(_	грак		I	кон	ччес	чесь	тор	ая р	ка	ьтаг	KyTC	кон	ичес	чесь	торі	ая р	ка	ьтаг	кутс
			Семес								101			09-10	еоретическое обучение	Трактические	Іабораторные занятия	Курсовая работа	Трактика	Консультации	Іромежуточная аттестация	Кол-во контрольных работ	еоретическое обучение	Трактические занятия	Іабораторные занятия	Курсовая работа	Трактика	Консультации	Іромежуточная аттестация
														Кол	Jeo	пра	Лаб	Kyr	ефЦ	Коғ	Прс	Кол	Тео	Пра	Лаб	Kyŗ	Пра	Коғ	Прс
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.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ								-											-		-							
	Организация и ведение процессов приготовления																												
ПМ.01	и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	Эм		12									12																
	ассортимента																												
	0																												
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	4	56	40	10	8	2	0	0	0	2	4																
	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *																			<u> </u>		-							
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; 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,																												
	оформления и подготовки к реализации горячих																												
ПМ.02	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Эм		12									12																
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм																												
	обслуживания																												
									<u> </u>													┢							
MIIIC 02 01	Организация процессов приготовления, подготовки к	по	,	26	26	0	_	,	0		0	2	0																
МДК.02.01	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ДЗ	4	36	26	8	6	2	U	0	U	2	U																
-	-								<u> </u>	H		<u> </u>		\vdash				H		1	1	₩				\vdash		H	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	дз,э	5	192	136	50	10	10	24	6	0	2	4									1							
МДК.02.02	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дэ,э	,	192	130	50	10	10	24	U	U		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; 4Д3; 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

1	Т				3.7	_		-			()			ī															
					Уче	бная н		_ •																					
			рша				Harp	-			ействи	ис																	
			контрольная работа				_	_	пода		ем	1																	
			ая Б				1	Іо уче			72																		
			лагс	ЗКИ			ди	сципл		И	HO										1 ку	/pc							
			эдш	py			L.,	МД	K		460																		
			кон	Объем образовательной нагрузки							практике производственной и учебной		Промежуточная аттестация				1 00	местр							2 сем				
		Форма	тся	юй							той		ста				1 00	мест	,						Z CEM	естр			
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	промежуточной	виполия	SIB	Ь	Всего зянятий	Георетическое обучение	ИЗ	КИ.	_	Se Hi	Консультации	TI.																_
	профессиональных модулей, МДК, практик	аттестации	оин	ватс	CyP	КНЕ	уче	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовые работы	ICT.	ьтаі	ая а	(ол-во контрольных работ							КИ	шо							RII
				1301		0 35	90	38	e 38	age	JOB J	ж	H	ao	ине	_	В				аттестация	ao	обучение:	_	ь				тап
			odo	бра		cer	кое	КИС	HPI	le F	0113	онс	yTo	1 xr	че	THIS	яти				Jec	t xie	Чe	ZHI .	занятия				Jec.
			кот	ОМ		B	ieci	Je G	Cop	OBb	ď	X	еж	ьне	эбу	аня	анз	es			I aT	рне	ogo	аня	анъ	es			гат
			на	бъе			THE	ТX	pa	/pc	4Ke		NOC.	гоа	0e (le 3	e e	20T		E	ная	гоа	oe o	E 3	e e	50T		E	Has
			duc	Õ			obe	рап	абс	₹.	EX		П	нт	еск	СКР	нд	pa		аць	hOL	нт	еск	CKI	нд	pa		аЦь	TO.
			Семестр, на котором				Te	Ц	5		Ĕ			kO	ич	иче	ато	вая	ИКа	JIPI	жу	ко	НИ	ине	ато	вая	ика	JE.	Ж
			Ü								П			29-1	еоретическое обучение	Ірактические занятия	Іабораторные занятия	Сурсовая работа	Ірактика	Консультации	ромежуточная	Сол-во контрольных работ	еоретическое	Практические занятия	Іабораторные	Курсовая работа	Ірактика	Консультации	[ромежуточная аттестация
														Ko.	Тес	іПр	Ла(K_{y_j}	ďΙ	Kol	Пр	Ko.	Tec	ıΠp	Лaé	K_{y_j}	ΪĮ	Κο	<u>ď</u>
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
	Организация и ведение процессов приготовления,																												
	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																			-		Н						_	
	Организация процессов приготовления, подготовки к																												
МДК.03.01	реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	Э	3	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	4	68	48	14	4	2	8	0	0	2	4																
	сложного ассортимента																												
УП.03	Учебная практика	Д3		72			0	0	0	0	72	0	0								ļ								
ПП.03	Производственная практика	Д3	_	108			0	0	0	0	108	0	0		_	_			_				_						_
	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	
	Организация и ведение процессов приготовления,																												
	оформления и подготовки к реализации холодных																												
ПМ.04	и горячих десертов, напитков сложного	Эм		12									12																
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм																												
	обслуживания																												
	Организация процессов приготовления, подготовки к													H				H			T					H		\dashv	
МДК.04.01	реализации холодных и горячих десертов, напитков	ДЗ	10	38	28	8	4	4	0	0	0	2	0								l								
,, , ,	сложного ассортимента	, ,			-	_															l								
	Процессы приготовления, подготовки к реализации																												
МДК.04.02	холодных и горячих десертов, напитков сложного	Э	10	70	50	14	2	0	12	0	0	2	4								l								
	ассортимента																			<u>L</u>	L	L l				LL.			
УП.04	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0																
TITI O 4	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	0																
ПП.04	производственная практика	A ³											0																

					Vu	ебная н	нагруз	ка обу	чаюн	пихся	(час.)			Г															
			ı		1	I					ействи	ис																	
			контрольная работа							вател																			
			ваъ				I	То уче	бным	1																			
			ьна	B				сципл			юй										1 в	урс							
			rodu	3y3F				Mμ	ĮΚ		ie6i																		
			конп	Объем образовательной нагрузки							и учебной		КИ																
		Форма	нся:	ОЙ							ОЙ		Промежуточная аттестация				1 ce	мест	p						2 cen	иестр)		
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	промежуточной	няе	HAE.	_	Й	ние	KH.	КИ		производственной	ИИ	Te C			I		1	1			╂	T T	I	1				
	профессиональных модулей, МДК, практик	аттестации	выполи	зате	CyP	Всего зянятий	уче	занятия	ТКН	TPI	CTB	Консультации	яа	шс							KH.	шс							KH.
				130E	_	98	90	33	33a	age	Вол	ym	H	ao	ие	_	×				тап	ao	ине	_	×				аттестация
			odoi	go		cen	кое	КИС	HPI	le F	ОИЗ	ОНС	yTo	1 xic	че	THIS	итв				Jec	1 xre	че	ZHI S	ИТВ				Jec
			кош	N N		В	Аес	ЭЕ	TOP	OBE	ф	×	жәу	тьн	90	saHS	занятия	Eg.			яат	тьн	90	занъ	занятия	Ľa			
			Семестр, на котором	$_{0P}$			Георетическое обучение	Практические	Лабораторные занятия	Курсовые работы	практике		hod	odi	300	ие	Pie	1901		ИИ	THA	odi	goe	иез		1001		ИИ	HA
			стр	0			doa	Пра	Ja6	×	акт			инс	тесі	еск	нфс	в ра	æ	ТаП	,TO	инс	Тесі	еск	нфс	н ра	æ	тац)To
			Семе				Ĕ				Ę.			O Ke	ж	ич	рат	OBa	ТИК	yare	еж	10 K	ица	гич	рат	ова	ТИК	уль	eж.
											110			сол-во контрольных работ	еоретическое обучение	Грактические занятия	абораторные	урсовая работа	рактика	онсультации	Промежуточная аттестация	ол-во контрольных работ	еоретическое обучение	Ірактические занятия	абораторные	Курсовая работа	рактика	Консультации	ромежуточная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	<u>F</u>	17	18	19	20	21	22	_	L	25	26	27	28	¥ 29	30
·	2					Ė		Ĺ	Ť							<u> </u>		Ĺ		Ť	1	Ť	1			Ĭ.,			
	Организация и ведение процессов приготовления,																												
	оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий																												
ПМ.05	сложного ассортимента с учетом потребностей	Эм		12									12																
	различных категорий потребителей, видов и форм																												
	обслуживания																												
	Организация процессов приготовления, подготовки к																												
МДК.05.01	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	ДЗ	7	40	28	10	6	4	0	0	0	2	0																
,	изделий сложного ассортимента	O-				10		•				-																	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации						-		-			1								-	+	╂	1	1					
МДК.05.02	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	7	66	46	18	6	4	8	0	0	2	0																
,	сложного ассортимента	O-		00		10		•				-																	
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; 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																
	Оперативное управление деятельностью																				+	+	1						
МДК.06.01	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								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
FD 7 07	Выполнение работ по одной или нескольким																												
ПМ.07	профессиям рабочих, должностям служащих	Экв		12									12																
МДК.07.01	(12901 Кондитер)	Э	8	70	48	16	4	0	12	0	0	2	4							1	+	╫							
УП.07	Технология продукции общественного питания Учебная практика	Д3	0	72	+0	10	0	0	0	0	72	0	0	Н							+		1						
ПП.07	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	0									\mathbf{I}		1					
	ИТОГО ПМ.07:	03; 2Д3; 2Э	1	298	48	16	4	0	12	_	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		72		1476	24	116	_	0	0	0	0	0	0	_	-	0	0	0	0	0	0	0
пдп	Производственная практика (преддипломная)	Д3		144		144					144											T							
ГИА	Государственная итоговая аттесатация			216																		L							
	всего:	53; 41Д3; 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 учебгная работа по очной форме			142								•					•	•		•		•		•		•			
	обучения			142]																								
							1 -	дисци		MITH		_		1 -		_	_	8	_	_	_	1 -	_	_		8	_	_	_

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

	дисциплин и МДК	8	8
	контрольных работ	5	5
	учебной практики	0	0
۰	производственной практики	0	0
e I	преддипломной пактики	0	0
B	квалификационный экзамен	0	0
	экзаменов	2	2
	дифференцированных зачетов	4	5
	недифференцированных зачетов	0	1

				T .	Уч	ебная і	нагруз	вка обу	чающи	ихся (ч	ac.)]	Распре	еделег	ние о	бязател	льной	аудитс	рной наг
			_E				Har	рузка	во взаи	модей	іствии	С																											
			nogu					пр	еподав	ателем	1																												
			эд ка					По уче	бным																														
			льнс	КИ			ді		инам и	4	ной								2	2 курс	2												3 ку	рс					
			odu	py3				M)	ĮK		теб		L																										
			кон	Объем образовательной нагрузки							и учебной		гация			3 cer	местр					4	семе	eTn.					5	семес	TD					6.0	еместр		
	П	Форма	emcs	НОЙ			0				По практике производственной					J CCI	weerp					7	CCMC	пр					,	CCMCC	,ıp					0 00	2MCC1	,	
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной	жигс	eme	4	зянятий	обучение	занятия	КИЛ	ь,	вен	ации	аттес							1																			
	профессиональных модулен, гидес, практик	аттестации	Berne	Ват	CyP	ЯНЯ	уç	зня	занятия	OTE	ПСТ	IPTa	ias.	moc .	,				RNII	Jom						КИП	работ						THE	20m	13				ВИП
			WOX.)a3C		0.0		ē 3	6.7	pac	1380		.04E	льных раб обхчение	181	RH			cra	pa	, Ни	BI BI	5			ста	х раб	КИП	КИ			Ę	2.12	paбo	нение	K KH			ста
			toun	обр		Всего	СКО	CKF	рнь	BbIe	ром	Консу	ЖУТ	16EX	занятия	TEH			TI	197	у́че	занятия				атте	тьных	1 1	занятия			1				TRH L			тте
			на кс	Рем			иче	9646	ато	100C	еп		Промежуточная	one of		33	эта		_ ag	19176	е обу		ora ora			зв	19170	3aF		эта		_ }	an a	19170	e ooy	зану	эта		ая
			ı, dır	06			Георетическое	Практические	Лабораторные	Kyp	KIM		Πp	э контрольных работ	Трактические	Іабораторные занятия	урсовая работа Грактика		HE O	du	CKO	KME	вая работа	_	ци	ΕЬ0.	dun	KIG	аторные	урсовая работа		льтации	2	odun	ическо	еские орные	pa6		Консультации Промежуточная аттестация
			Семест				Teo	Ħ	Ла		ıbaı			КОН	Hec H	ω	ная ј		IBTA KYT	КОН	иче	Нес	an l	Ка	IPTB	ÆÿT	КОН	Hec Hec	don	Г Кез	Ка	IbTa	£	КОН	ичес	J. Op.	ая ј	Ка	њта Кут
			ಲಿ								2			1-80	KT	ops	урсовая		icyj Me:	1-80	per	IKTE	vecor	Ірактика	ıcyı	эме	1-80	KT KT	ops	COL	рактика	онсул	, and a	1-80	per	ik.	COI	Трактика	нсул
														Koz Teo	ılps	ЛаЄ	Kyı Tıng	1	No.	Koz	Тес	дПра	Kvr	гdП	Кон	od _{II}	Koz	Ilps	Лаб	Kyı	ıΠpε	Kor	dir	Koz	Teo	Лас	Kyı	гфП	Кон Прс
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15 10	5 17	18	19	20 2	21 22	2 23	24	25 2	6 2	7 28	29	30	31 3	2 33	34	35	36	37	38	39	40 4	1 42	43	44	45 46
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476																																			
COO	СРЕДНЕЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ																																						
БПр	Базовые предметы			1059	937	98	_		2	Ü		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
БПр.01	Русский язык	Э	1	92	78	8	4	4	0	0	0	2	4																								<u> </u>		
БПр.02	Литература	КДЗ+ПОО.02	2 (+ΠΟ	130	116	12	8	4	0	0	0	2	0																										
БПр.03	Иностранный язык	ДЗ	O.02)	126	114	10	0	10	0	0	0	2	0	-	-				-	-	+	-	-		\vdash			-								+-'	₩		
БПр.04	Математика	Э	1	207	187	14		6			0	2	4		_				_	-			_		1 1			_	1			_		-		+			
B11p.04	IVIAICMAINKA	<u> </u>	2	207	107	14	0	0	0	0	U		-		_				_	-			_		1 1			_	1			_		-		+			
БПр.05	Информатика	ДЗ	(+ΠO	68	60	8	4	4	0	0	0	0	0																										
БПр.06	A	ДЗ	O.01)	80	68	10	4	4	2	0	0	2	0	_	_	\vdash	-			-	+				1 1	_						_		-				-	
	Физика		2		_	8	4	4			0	2	0		+	H	-		+		+ +	-			+ +			+	+			-		-	-	+-	-		
БПр.07	История	Д3 Д3	1	82 82	72 72	8	4	4	0	v	0	2	0	_		┢	_				+		_		+ +				1			_				+		1	\vdash
БПр.08	Обществознание		<u> </u>	_			<u> </u>		0			2	-	-	+-	\vdash	-	-	-		+	-			+ +			-	+			_	-		-		₩	1	\vdash
БПр.09	География	ДЗ	2	41	33	6	4	2	Ů		0	-	0	_		┢	-		-		+				+ +			-				_					₩		
БПр.10	Физическая культура	, 3		82	74	8	8	0			0	0	0		+-		-	-	-		+	-			+ +			-	+			_	-		-		₩	1	\vdash
БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	1	69	63 292	6 28		2	0		0	v	0	0 0			0	0	0 0			0	0 0	0		•	0	0 0				0	0	0	0 (0 0	_	-	0 0
ППр ППр.01	Профильные предметы Химия	Э		332 168	148	14	6	4	4	-	0	2	4	0 0) 0	0	0	U	0 0) 0	0	0	U U	0	0	0	0	0 0	U	0	0	0	0	U	0 () 0	0	0	0 0
ППр.01		Э	2	164	148	14		4	4		0	2	4	-	-	\vdash	+		+	╫	+	-	-	1	+		+	+	1	1				+		+	\vdash	1	$\vdash \vdash \vdash$
ПОО	Биология Предлагаемые ОО	9		85	67	16		8		-	0	2		0 0	0	0	0	0	0 0	1 0	0	0	0 0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0 4	0 0	0	0	0 0
	предлагаемые ОО		2			10	0					4	U	0 0	1	U	J	U	0 0		0	J	U U	- 0	U	0	J	0	U	U	U	9	U	U	9 '	, 0	U	U	0 0
ПОО.01	Индивидуальный проект	ДЗ	(+БПр .05)	39	27	10	4	6	0	0	0	2	0																										
ПОО.02	Ролной язык	КДЗ+БПр.02	2 (+БПр	46	40	6	4	2	0	0	0	0	0						Ì			Ì												Ī					
1100.02	годнои язык	кдэтынр.02	.02)	40	40	U	4		U	J	J	U	U																										

					Уч	ебная н	агрузі	а обуч	ающих	ся (ча	ıc.)																						P	аспре	еделе	ение о	бяза	гельной	і аудит	торно	ой наг
			та				Нагр		о взаим		твии с	;																													
			pago			-	-		подават	елем																															$\overline{}$
			,ная,	и				Іо учеб спиплі	ным инам и	32	ИО								2 кур	С														3 куј	тс						,
			шоди	нагрузки			^	МД		nefuoŭ	ноэ								71															,	r-						
			кони	нагр						1 2	ИУн	RHI			2.							4															,				
	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	ется	Объем образовательной			e e			ž.	нон	crai			3 C	емест	р					4 ce	мест)						э сем	естр						c	семес	тр		•
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной	иолня	тель	УP	зянятий	обучени	кил	КИТВ	1 100	LBCH	гации	и						ж "							ж	и						×		u						×
		аттестации	и вы	30Ba	Š	33H	обуч	заня	ге занят		этоя	Консульта	абол	ие					аци	ие						гация	абол	ие	١				ация		рабол	ие					аци
			rodos	бра		Всего		кие			00131	Консу	d xi	обучение	занятия				Tecl	чен	иия	нтия				ec.	d xr	чен	занятия				Tecl		d xr	чень	занятия	E I			тест
			и коп	ем о		В	тчес	ичес	бораторнь	and a	_	1 5	льн	обу	зан	Ta			ть и	oos	зана	зан	та			ия атт	льн	969	3aH)	та			и ат		льн	. o6y	заня	Ta			та вт
			иb, н	06ъ			Теоретическое	Практические	60p Kvn	od tyr	CIME	Про	контрольных рабо	ское	ные	эабо		ции	ОДШ	СКОС	кие	ные	Sago		ции	очн	odu	СКОЕ	HEIG	oago		шии	ОЧНЕ		odu	СКОЕ	кие	gago		льтации	ОЧНЕ
			смес				Тео	П	Ла	Ē	пра		кон	эьи	атор	Вая	ика	JIPI	жут кон	иче	ичес	атор	вая	ика	льта	жут	кон	эь и	arop	вая	ИКа	сультании	ЖУТ		кон	етичес	эни	Bay]	ика	JIPTB	жут
			S.							É	OII		27-60	еоретическое	абораторные	урсовая работа	рактика	энсу	DOMe	obe	эакт	тбор	/pco	Іракт	энсу	эоме	27-60	еоретическо	рактические	урсовая работа	рактика	HCV	OMOC		27-60	eobe	рактические	тасораторные за Сурсовая работа	Ірактика	энсу	Промежуточная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 1	1 1.	2	13 14	15	16 1°	5	至 19	20	호 : 21 :	22 2	3 24	直 25	<u>26</u>	£' 27	<u>⊏</u> 28	¥ 29	Ē 30	¥ 31	L	3 34	- 24		5 3	7	38	¥ 39	T	日 41 4	, ×	I	¥ 45	5 46
	итого:	13; 9Д3; 4Э	10	1476				60			_	22 10		0 (_		0	0	0 (_	_	-	0	0		0	1	_	0 0	_) (_	_	0	_	_	0		=	_	0 0
0ГСЭ.00	ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-	7.73						-		Ť																			Ť	Ť		Ť		İ					Ť	Ť	Ť
	ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ	по	2	20	26	0	0	0	0 0			2 ^	,	8	-	\vdash		2	_		\vdash	_	4				\dashv	_	-	-		+			\vdash	_	+				$+\!\!\!+\!\!\!\!+$
ОГСЭ.01 ОГСЭ.02	Основы философии История	Д3 Д3	5	36 38	26 26	8	8	0	0 0	_	_	2 0	-	8				2									1	10	+		-	1	,					-		+	+
01 05.02	пстория	дз		180	126	10	10	0	0 0			2 0															1	10	+				+					-		+	+
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	3,3,3,Э	6,7	(44/44	(32/32	44	0	44	0 0) (0	6 4		1	2																				1		10			2	,
01 03.03	деятельности	3,3,3,3	.,.	/44/48	/30/32							Ŭ .		-	-																				1		10			-	1
				164	156						-		+		+-	\vdash		-					-				-	-	+	+	+	+	+				-	-		+	+
0ГСЭ.04	Физическая культура/ Адаптивная физическая	,-,-,3		(40/40	(38/38	8	8	0	0 0) (0	0 0		2														2													
01 05.04	культура	,-,-,9		/42/42	/40/40	0	0	Ü	0 0	´ `				2														-													
0ГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	6	36	26	8	8	0	0 0) (0	2 0															H	_	+						1	8		-		2	<u>,</u> —
	итого:	43; 3Д3; 1Э	5	454	360	78	34	44	0 0) (0 :	12 4	1	10 1	2 0	0	0	2	0 0	0	0	0	0	0	0	0	1	12	0 0	0) () 2	2	0	2	8	10	0 0	0	4	1 0
EH.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ																																								\Box
1211.00	ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ														-	\vdash		-										_	-	-	-	-					-	_		-	+
EH.01	Химия	Э	3	160	136	18	8	4	6 0) (0	2 4	1	8 4	6			2	4																						
EH.02	<u> </u>																																		1	8				2	1
EII 02	Экологические основы природопользования	ДЗ	6	36	26	8	8	0	0 0) (0	2 0	'					2			I I																				
EH.03	Математика	ДЗ	6	72	50	20	10	10	0 0) (0	2 0	1	10 1					_	4			_															_		4	$oldsymbol{\perp}$
	Математика ИТОГО:		6 3 3				_) (0		1	10 1 18 1		0	0		4 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0) () ()	0	1	8	0	0 0	0	2	2 0
П.00	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	ДЗ	3	72	50	20	10	10	0 0) (0	2 0	1			0	0		4 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0) () ()	0	1	8	0	0 0	0	2	2 0
П.00 ОП.00	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	дз 03; 2Д3; 1Э	3	72 268	50 212	20 46	10 26	10 14	0 0) (0	2 0	1			0	0		4 0	0	0	0	0	0	0	0) (1	8	0	0 0	0	2	2 0
П.00	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	ДЗ	3	72	50	20	10	10	0 0) (0	2 0	1			0	0		4 0	0	0	0	0	0	0	0			4 2		0	2		4	1	8	0	0 0	0	2	2 0
П.00 ОП.00 ОП.01	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	дз 03; 2д3; 1Э Э	3 3	72 268 80	50 212 60	20 46 14	10 26	10 14 4	2 0) (0	2 0 4	2			0	0		4 0	0	0	0	0	0	0	0									1	8	0	0 0	0	2	2 0
П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена Организация хранения и контроль запасов и сырья	дз 03; 2Д3; 1Э Э	3 3 5	72 268 80 100	50 212 60 70	20 46 14 24	10 26 8	10 14 4 8	0 0 6 0 2 0 6 0	(i) (i) (i) (ii) (ii) (iii) (i	0 0 0 0	2 0 6 4 2 4 2 4	2			0	0		4 0	0	0	0	0	0	0	0												0 0	0		
П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания	дз 03; 2Д3; 1Э Э Э	3 3 5 7 6	72 268 80 100 84	50 212 60 70 66	20 46 14 24 12	10 26 8 10 8	10 14 4 8 4	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	2 0 6 4 2 4 2 4 2 4	2			0	0		4 0	0	0	0	0	0	0	0											4	0 0	0	2	
П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания	дз 03; 2Д3; 13 э э	3 3 5	72 268 80 100 84 80	50 212 60 70 66 60	20 46 14 24 12 14	10 26 8 10 8	10 14 4 8 4 6	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		000000000000000000000000000000000000000	2 0 6 4 2 4 2 4 2 4 2 4	2			0	0		4 0	0	0	0	0	0	0	0												0 0	0		
П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз 03; 2Д3; 13 э э э э	3 3 5 7 6 9	72 268 80 100 84 80 102	50 212 60 70 66 60 72	20 46 14 24 12 14 28	10 26 8 10 8 8 16	10 14 4 8 4 6 12	2 00 6 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	2 0 6 4 2 4 2 4 2 4 2 4 2 0	2			0	0		4 0	0	0	0	0	0	0	0												0 0	0		
П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности	дз 03; 2Д3; 13 э э	3 3 5 7 6 9	72 268 80 100 84 80	50 212 60 70 66 60 72 22	20 46 14 24 12 14 28 8	10 26 8 10 8	10 14 4 8 4 6 12 2	2 00 6 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	2 0 6 4 2 4 2 4 2 4 2 4	2			0	0		4 0	0	0	0	0	0	0	0												0 0	0		
П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга	дз 03; 2Д3; 13 э э э э	3 3 5 7 6 9	72 268 80 100 84 80 102	50 212 60 70 66 60 72	20 46 14 24 12 14 28	10 26 8 10 8 8 16	10 14 4 8 4 6 12	2 00 6 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	2 0 6 4 2 4 2 4 2 4 2 4 2 0	2			0	0		4 0	0	0	0	0	0	0	0												0	0		
П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной	дз 03; 2Д3; 13 9 9 9 9 9 дз	3 3 5 7 6 9 9	72 268 80 100 84 80 102 32 114 36	50 212 60 70 66 60 72 22	20 46 14 24 12 14 28 8	10 26 8 10 8 8 16 6	10 14 4 8 4 6 12 2	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 0 0 0	2 0 6 4 2 4 2 4 2 4 2 0 2 0	2				0			0	0	0	0	0	0	0												0	0		
II.00 OII.00 OII.01 OII.02 OII.03 OII.04 OII.05 OII.06 OII.07 OII.08 OII.09	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельноги Охрана труда Безопасность жизнедеятельности	ДЗ 03; 2Д3; 1Э Э Э Э ДЗ ДЗ ДЗ	3 3 5 7 6 9 9 8 10 8 3	72 268 80 100 84 80 102 32 114 36 72	50 212 60 70 66 60 72 22 82 26 56	20 46 14 24 12 14 28 8 26 8	8 8 10 8 8 16 6	10 14 4 8 4 6 12 2 16 2 6	2 00 6 00 0 00 0 00 0 00 0 00 0 00 0 00		000000000000000000000000000000000000000	2 00 6 4 2 2 4 2 2 4 2 2 4 2 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0	1 2		4 6				4 0	0		0	0	0	0	0												0	0		
П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства	дз 03; 2Д3; 13 э э дз дз дз дз дз дз	3 3 5 7 6 9 9 8 10 8 3 8	72 268 80 100 84 80 102 32 114 36 72 88	50 212 60 70 66 60 72 22 82 26 56 62	20 46 14 24 12 14 28 8 26 8 14 20	8 10 8 10 8 8 16 6 10 6 8	10 14 8 8 4 6 12 2 16 2 6 8	2 00 6 00 0 00 0 00 0 00 0 00 0 00 0 00		000000000000000000000000000000000000000	2 0 4 4 2 2 4 4 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 2 2	1	18 1	4 6			4				0	0	0		0												0 0	0		
II.00 OII.00 OII.01 OII.02 OII.03 OII.04 OII.05 OII.06 OII.07 OII.08 OII.09 OII.10 OII.11 OII.11	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гитиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинта Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства Метрология и стандартизация	дз 03; 2Д3; 13 3 9 9 9 дз дз дз дз дз	3 3 5 7 6 9 9 8 10 8 3 8 4	72 268 80 100 84 80 102 32 114 36 72 88 40	50 212 60 70 66 60 72 22 82 26 56 62 28	20 46 14 24 12 14 28 8 26 8 14 20 10	8 10 8 8 16 6 10 6 8 12 6	10 14 8 8 4 6 12 2 16 2 6 8 4	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		000000000000000000000000000000000000000	2 0 4 4 2 2 4 4 2 2 4 4 2 2 4 4 2 2 4 4 2 2 4 4 2 2 4 4 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 0 0	1 2	18 1	4 6			4		6	4	0	0	0	2	0															
01.00 01.00 01.01 01.02 01.03 01.04 01.05 01.06 01.07 01.08 01.09 01.10	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и тигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства Метрология и стандартизация Основы финансовой грамотности	ДЗ 03; 2Д3; 13 Э Э Э ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ	3 3 5 7 6 9 9 8 10 8 3 8 4 4	72 268 80 100 84 80 102 32 114 36 72 88 40 38	50 212 60 70 66 60 72 22 82 26 56 62 28 28	20 46 14 24 12 14 28 8 26 8 14 20 10 8	8 10 8 10 8 8 16 6 10 6 8	10 14 8 8 4 6 12 2 16 2 6 8 4 4	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		000000000000000000000000000000000000000	2 00 4 4 2 2 4 4 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 0 0	1 2	18 1	4 6	0		4			4	0	0	0		0															
П.00 ОП.00 ОП.01 ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства Метрология и стандартизация Основы финансовой грамотности Калькуляция продукции	ДЗ 03; 2Д3; 13 Э Э Э ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ	3 3 5 7 6 9 9 8 10 8 3 8 4	72 268 80 100 84 80 102 32 114 36 72 88 40 38 48	50 212 60 70 66 60 72 22 82 26 56 62 28 28 34	20 46 14 24 12 14 28 8 26 8 14 20 10 8	8 10 8 8 16 6 10 6 8 12 6 4	10 14 8 8 4 6 12 2 16 2 6 8 4 4 8	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		000000000000000000000000000000000000000	2 00 4 2 2 4 4 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0	1	18 1	4 6			4		6	4	0	0	0	2	0															
II.00 OII.00 OII.01 OII.02 OII.03 OII.04 OII.05 OII.06 OII.07 OII.08 OII.09 OII.10 OII.11 OII.12 OII.12 OII.12 OII.12 OII.12 OII.12 OII.12 OII.12 OII.12 OII.10 OII.11 OII.12 OII.12 OII.00 OII.00 OII.11 OII.12 OII.12 OII.00 OII.00 OII.10 OII.11 OII.12 OII.12 OII.12 OII.12 OII.12 OII.12 OII.12 OII.10 OII.10 OII.11 OII.12 OI	Математика ИТОГО: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ Микробиология, физиология питания, санитария и тигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства Метрология и стандартизация Основы финансовой грамотности	ДЗ 03; 2Д3; 13 Э Э Э ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ ДЗ	3 3 5 7 6 9 9 8 10 8 3 8 4 4 10	72 268 80 100 84 80 102 32 114 36 72 88 40 38	50 212 60 70 66 60 72 22 82 26 56 62 28 28	20 46 14 24 12 14 28 8 26 8 14 20 10 8	8 8 10 8 8 16 6 10 6 8 12 6 4 4 4	10 14 8 4 6 12 2 16 2 6 8 4 4 4 8 2	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		000000000000000000000000000000000000000	2 00 4 4 2 2 4 4 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 4 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 0 0	1 2	8 (55			2		6 4	4 4				2 2 2		1	8	4 2			2	22			8				2	

					Уче	ебная н	агруз	ка обу	чающі	ихся (ч	час.)																							Распр	еделе	ние о	обязат	гельно	ой ауд	иторн	юй наг
			па								йствии	С																													
			одра						подав		M																1														
			эная,	зки			ı	По уче исципл			ой									2 ку	рс													3 ку	/рс						ļ
			поди	рузк				МД			ебн		L																						•						
			н кон	Объем образовательной нагру:							производственной и учебной		ация			3 0	емес	TD					4 ce	местр	,					5.0	семес	Tn					6	семес	rTn.		ļ
	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	зетс	ьной		'n	4e		ber		нной	Ħ	55					*P														· P							··P		
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	толь	ател	CyP	зянятий	обучение	занятия	занятия	TPI	стве	таци	я ат	ш						<u>K</u>	u.					KH	m.							E E	ш						КИ
			0м въ	азов		RE 0.		e 3ai		pago	звод	суль	очна	к работ	нис	EI EI				стац	раос	ж	K1			стация	paбo	ние	ия	ĸ				стац	рабс	чение	к 5	5			стац
			douc	обр		Всего	ское	эски	рны	BbIe	рои	Кон	Промежуточная	льных	занятия	занятия				атте	льных, обуче	ТЯТИ	нять			аттест	ных	буче	Ε.	нятк				аттестация		обуче	ити	пи			атте
			на ка	Эъем			тиче	ТИЧ	ратс	/pcol	тке п		оме	трольных			бота		и	ная	00.00 00 oc	e 3a1	Ie 3a	бота		ная :	оль	oe o(e	іе зан	работа		я	ная	хвных	oe oc	е зан	ora			ная
			стр,	ŏ			Георетическое	Практические	Лабораторные	₹.	практике і			ол-во контро.	соретическое Грактические	абораторные	урсовая работа	es	гаци	/TOT	энт,	ески	аторнь	урсовая работа		таци /точ	шнс	теск	ески	раторные	я ра	в	таци	,T04	конш	теск	ески	урги.		.	консультации Промежуточная аттестация
			Сем				Ŧ				Попр			80 K	СТИЧ	рат	сова	рактика	зуль	чеж	80 K	СТИЧ	рат	coBa	стика	уль	80 K	ети	стич	рат	урсовая	Грактика	Syme	меж	80 K	етичес	СТИЧ	Paro	Potentiare		меж
														Kon-	Пран	Лабо	Кур	Пран	Кон	lpor	Kon- Teor	Пран	Лабс	Kype	Прак	Кон Прог	Кол-	Feor	Пран	Лабс	Курс	Прав	Конс	IIbor	Кол-	Leop	Пран	Kype	I I	Lon	Ilpor
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15 1	6 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 4	2 43	3 4	14 4	5 46
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ														-						+	-			_	_	-			_								—	_		$+\!\!\!+\!\!\!\!+$
	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для																																								
ПМ.01	блюд, кулинарных изделий сложного	Эм		12									12																					12							
	ассортимента																																					Ш			Ш
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	э	4	56	40	10	8	2	0	0	0	2	4								1 8	2				2 4															
мдк.от.от	реализации кулинарных полуфабрикатов	9	7	30	40	10	Ö		Ů	Ů	Ü	-	,								1 0	2				2 4															
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	Э	5	56	40	10	2	0	8	0	0	2	4														1	2		8			2	4							
УП.01	кулинарных полуфабрикатов Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0																			72						+			+
ПП.01	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	_	144	0	0																			144									
	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	1 8	2	0	0	0	2 4	1	2	0	8	0	216	2	16	0	0	0	0 0)	0	0 0
	Организация и ведение процессов приготовления,																																								
	оформления и подготовки к реализации горячих																																								
ПМ.02	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Эм		12									12																												12
	категорий потребителей, видов и форм																																								
	обслуживания																																								
	Организация процессов приготовления, подготовки к																																								
МДК.02.01	реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	ДЗ	4	36	26	8	6	2	0	0	0	2	0								1 6	2				2															
	закусок сложного ассортимента																																								Ш
MHIC 02 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	Ho o		100	125	50	10	10				2															Ι.			10							_ ا ـ	2			,]
МДК.02.02	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Д3,Э	5	192	136	50	10	10	24	6	0	2	4														1	4	4	12						6	6 1	2 6)	- 1	2 4
УП.02	Учебная практика	ДЗ		108			0	0	0	0	108	0	0																									+	1	.08	+
ПП.02	Производственная практика	ДЗ		180			0	0	0	_	180	0	0																										_	.80	
1	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	1	4	4	12	0	0	0	0	0	6	6 1	2 6	5 2	288	2 16

					Уч	ебная і	агруз	ка обу	чающі	ихся (час.)																							Pac	преде	ление	е обя	зател	ьной а	удито	рной наг
			10					рузка н				1 C																							• • •					•	
			жоош						еподав																																
			эд вг					То уче			, -																														
			лен	зки			ДИ	сципл		И	ној									2 ку	рс													3	курс						
			эдшэ	rpy			-	МД	ĮK		у-те									п							-								П						
			яко	Объем образовательной нагрузки							производственной и учебной		ация			3 (семес	тр					4 c	емест	p q						5 сем	естр						6 ce	местр		l
***	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	жетс	РНО		Ä	ge		×		ННО	ы	cecı												_									,	_ _						
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	пол	тел	CyP	зянятий	обучение	занятия	занятия	191	TBe	ratik	н атл	u						K1	m .					5	5	<u>=</u>						K I	ш						<u>K</u>
		иттестиции	N 664	30B		331	o6y	зан		або	водс	уль	Промежуточная	трольных работ	ие	_				rattr	abo	PE PE	_			аттестания		paoo	i i					аттестация	pabo	ие		_			гаць
			odo	бра		Всего		Практические	Лабораторные	e p	ОИЗ	Конс	yto	ax b	чение					тес	d x	HOP RMI	TTHS			Tec	3	d x	HOL BRIL	I KHI				Tec		чение	THA	KHI			Tec
			кош	O M		B	Несі	чес	тор	OBP	ш	K	чеж	тын	ooy	3aH3	g			яат	тын	аня	занз	g		F 2	5	16не	any	зан	g			яат	тьне	o6y	ана	заня	g		яат
			э, на	объ			ети	IKTE	opa	ypc.	ике		vodj	odu					ИИ	чна	odu	Ne 3	Pic	1607		ИИ		odu	NOC NOC	PIC	16or		ИИ	ЧНа	ханакоди	кое	ие	PIE	1607		ии чна
			нест	0			Георетическое	Пря	Лаб	14	практике і			кони	ээь	opi	я р	ca	тап	:yTo	сони	ieck	аторн	и р	ca	Tall	5	HO	Jeck leck	раторные	J Bi	g	Tall	.yTo	кони	этичес	еск	орн	вая р	g	зтап зуто
			Ce_k								Поп			60 4	еоретическое	Габораторные	урсовая работа	рактика	cym	меж	60 1	KTH!	эрал	урсовая работа	Ірактика	Cym Mew		60 4	ZI Z	рал	урсовая работа	Ірактика	EVS	меж	80 1	епи	CTIN	эрал	20B2	Ірактика	Сонсультации Тромежуточн
											П			Kon-	[ed	Tag	çyp	Тра	Кон	Jpo	Sol-	Tpa Tpa	Ta6	Çyb	Тра	No.	2	107	Ipal	Ta6	çy	Ipa	, lo	Jpo	Yo.	leol	Ipa	Ta6	ζλ	Тра	Консультации Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16 1	7 18	19	20	21	22	23 2	4 25	26	27	28	29 3	30	31 3	2 33	3 34	35	30	6 37	38	39	40	41	42	43	44	45 46
	Организация и ведение процессов приготовления,																																								
	оформления и подготовки к реализации холодных																																								
ПМ.03	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Эм		12									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	3	48	34	8	4	4	0	0	0	2	4	1	4	ı			2	4																					
	закусок сложного ассортимента																																								
	Процессы приготовления, подготовки к реализации													1		+																	+		1			1 1			\vdash
МДК.03.02	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	4	68	48	14	4	2	8	0	0	2	4								1	4 2	8			2	4														
****	сложного ассортимента	770																						Ш				_					_		_		4	\sqcup			$oldsymbol{\sqcup}$
УП.03 ПП.03	Учебная практика Производственная практика	Д3 Д3		72 108			0	0	0	0	72 108	0	0	_	_	-									72 108		-	+	+	-	-		-		-						HH
1111.03	ИТОГО ПМ.03:	03; 2Д3; 3Э	2	308	82	22	V	6	_		180	4	- "	1	4	1 0	0	0	2	4	1	4 2	8	0	180	2 1	16	0 (0 0	0	0	0) 0	0	-	0	0	0	0	0	0 0
	Организация и ведение процессов приготовления,	03, 2д3, 33	Ě	500	02				0		100	-	20	_	-	+	Ü		f	-	-		+	Ü	100	Ť				+ 0	-		, °		╅	-	+	-		Ů	Ť
	оформления и подготовки к реализации холодных																																								
ПМ.04	и горячих десертов, напитков сложного	Эм		12									12																												
11.710	ассортимента с учетом потребностей различных	J.																																							
	категорий потребителей, видов и форм обслуживания																																								
	Организация процессов приготовления, подготовки к						 			-				\dashv	+		1		H	$\vdash \vdash$	+	+	1	H		-	\dashv	+	+	+	+	+	\dashv	1	#	+		H			\vdash
МДК.04.01	реализации холодных и горячих десертов, напитков	ДЗ	10	38	28	8	4	4	0	0	0	2	0																												
	сложного ассортимента						<u> </u>							_	_	_				Щ		_	<u> </u>	Щ			4	_	_	_		-	_					\sqcup			$\sqcup \sqcup$
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	Э	10	70	50	1.4	2	0	12	0	0	2	4																												1 1
МДК.04.02	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	9	10	70	30	14	-	0	12	U	U	2	4																												1 1
УП.04	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0	\neg					H																						
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	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0

					Уч	ебная і	нагруз	ка обу	учаюі	цихся	час.)																						Распр	еделе	гние о	обязате	ельно	эй ауд	иторн	ой наг
			па								цейств																														
			абол					_	епода		тем																_														
			ая Б						ебны		冱									2														2							ļ
			10.764	Объем образовательной нагрузки			Ди		линам ДК	и	и учебной									2 к	ypc													3 ку	pc						
			шнс	arpy				,	1	П	уче		5	-						II							+								1						-
			CA K	йн							йи		помежуточная аттестация			3	в семе	естр					4 c	емест	тр					5	семес	стр					6	семес	стр		
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	шын	IBHC	١.	'nΞ	ие	-	5		НН	Ę	Tec	_				_					_				_	_	_		_							—			_
индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	топ	ате	CyP	зянятий	обучение	занятия	занятия	TPI	CTB	Консупьтания	тац Я ат	u						KI.	u					52	u u	:			l		1	KH.	ш	ı					KH
		,	M 66	130B	•	ЖЕ С	90				ВОД	Į,	уль чна	aoc	ие	_				тац	aoc	я _				тац	agu	ие		BF	l		1	гестация	aoc	ине	_ =				тац
			odou	обра		Всего	Георетическое	ские	Лабораторные	le p	произ	j	y ory	, xx	че.	EMI	K K			тес	1 xiq	анятия	занятия			Tec	7 X75	'He	занятия	занятия	l		1	тес	d xis	чен	RHI				Tec
			и кои	ем с		М	Нес	74ec	тор	Курсовые	dii a		Mex I	ЛЬН	9	занъ	ra ra			яа			зан	ra		ra a	ЛЬН	063	занъ	зан	га		1	яа	льн	063	заня	Į g			яа
			р, нс	79C			eTE	Практиче	oops	ýy	практике		Ipol	npo	кое	СИС	ago		ИИ	ны	odu	CHe ROC	IFIE	ago		ии)	oau	Koe	СИС	ные	вая работ		ии	чна	odu	кое	Тые	ago		Ин	- Ha
			нест				leol	ďΙ	Лає́	_	рак		-	кон	ынес	Несн	ay p	Ka	ы	cyTC	кон	Hech	Idoi	зая р	ка	ьтаци куточ	. HOX	эстическое	несь	юрь	ая р	жа	ьтаг	cyTC	кон	тчес	Topi	ая р	ŗ	PA INT	CyTC
			Ces								Поп			1 09-	эсти	КТИ	COB	кти	cy.	меж	109-	рактические	абораторные	COB	рактика	сул	80.1	Sell S	рактические	Іабораторные	COB	кти	сул	меж	. 09-)err	тит	COB	рактика	трактика Консультании	топсультации Тромежуточная
														Кол	Teoj	Пра	Kyp Igo	Пра	Кон	ωdΠ	Кол	leo [[pa	Паб	Kyp	Пра	Кон	Kon	Teop	Пра	Лаб	Kypcol	Пра	Кон	Про	Кол	Teol	Ta6	Kyp	Ę	rip.	od II
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	3 14	15	16	17 I	8 19	20	21	22	23 2	4 25	26	27	28	29 3) 3	1 32	33	34	35	36	37	38	39	40 4	41 42	2 4	3 4	44 45	5 46
	Организация и ведение процессов приготовления,																										1				İ					,				Γ	
	оформления и подготовки к реализации																														l		1			ı					
ПМ.05	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эм		12									12	.																	l		1			.					
	сложного ассортимента с учетом потребностей																														l		1			ı					
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																														l		1			.					
							1		-				-	-	1		_	-	-		-	_	-			-	+	+	-		\vdash	${ m f H}$	\vdash			\vdash	+	+	+	+	+
	Организация процессов приготовления, подготовки к										_	١.																			l		1			ı					
МДК.05.01	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	ДЗ	7	40	28	10	6	4	0	0	0	2	2 0																		l		1			ı					
	изделий сложного ассортимента																														$ldsymbol{f eta}$		Ш			\sqcup		丄		\bot	
MHIC 05 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	шо	7		16	10	6		8	0			2 0																		l		1			.					
МДК.05.02	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	/	66	46	18	6	4	8	0	0	1	2 0																		l		1			.					
УП.05	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	(0 0																									+	1	\dashv	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	1 (0 0																												
ļ	ИТОГО ПМ.05:	03; 4Д3; 1Э	2	334	74	28	12	8	8	0	216	6 4	1 12	2 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	Эм		12									12	2																	1		1			ı					
	подчиненного персонала Оперативное управление деятельностью	_		100		2.5		_	+-		_	+					-	+	+			-				+	1				\vdash	+	\vdash			\dashv	+	+	+	+	+
МДК.06.01	подчиненного персонала	Э		132	100	26	12	8	0	6	0		2 4																		<u></u>		Ш			Ш					
УП.06	Учебная практика	ДЗ		36			0	0	_		36		0 (_															<u> </u>		Щ		Ш			$oldsymbol{\sqcup}$			_		
ПП.06	Производственная практика	дз		108	400	-	0	0	_	_	108	_	0 0	_					-								+	+			_	1						+	+	+	+
	ИТОГО ПМ.06:	03; 2Д3; 2Э	0	288	100	26	12	8	0	6	144	1 2	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	<u>'</u> +	0 0	0 0
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Экв		12									12	,																	l		1			.					
11.1107	(12901 Кондитер)	ЭКВ		1.2									1.2																		l		1			.					
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	Э	8	70	48	16	4	0	12	0	0	2	2 4																							П					
УП.07	Учебная практика	ДЗ		72			0	0			72		0																				П			J					
ПП.07	Производственная практика	Д3		144	40		0	0	_	-	144	_	0 0	_					-								+				_	1						+	+	+	+
	ИТОГО ПМ.07:	03; 2Д3; 2Э	1	298	48	16	4	0	12	_	216		2 16	_	0		0 0		0	0		0 0	_	-			_	0	+	0	0	_	0	0	0		0 0	_	_	0 0	_
плп	ИТОГО ПМ.00:	03; 19Д3; 15Э ДЗ	11	2432 144	624	192	_	40	72	12	147 144		4 110	0 1	4	4	v 0	0	2	4	3	8 6	8	0	180	6 2	0 2	6	4	20	0	216	2	16	U	6	0 12	2 6) 2	288 2	2 16
ПДП ГИА	Производственная практика (преддипломная) Государственная итоговая аттесатация	дз		216	 	144	1		+	H	144	+	+	+	\vdash			1	1	╙╢	\vdash		1	1		+	+	+	1	1		ш	щ				—	—	<u> </u>	—	+
	ВСЕГО:	53; 41Д3; 27Э	43	5940	3184	808	312	244	96	12	1620	0 9	2 16	4 5	40	36	6 0	0	10	8	5 2	28 14	8	0	180	10 2	0 4	1 26	8	22	0	216	6	20	4	30 2	20 1	2 6	6 2	288 1	0 20
	Самостоятельная учебгная работа по очной форме	23, 12,3,273	-						. 0				120	Ť					- 0	- 1							T											<u> </u>			1-2
	обучения			142]																																				
									плин і								7							5							5							5			
								контр	ольны	х рабо	т						5							5							4							4			
Государствени	ная итоговая аттестация							_	юй пра								0							72			\perp				72							108			
							2				практи	ики		_			0							108			┸				144							180	<u>, </u>		
	пускной квалификационной работы (144 час.) с 20.05.2						Всег		циплом								0							0			┸				0							0			
-	монстрационного экзамена (36 час.) с 17.06.2030 по 23						1 -			ионны	ій экзам	мен		4										2			╀														
защита выпуск	ной дипломной работы (проекта) (36 час.) с 24.06.2030	по 30.06.2030						экзам	енов					-			2							3			_				3				-			3			

дифференцированных зачетов

недифференцированных зачетов

3

5

4

					Уче	ебная і	нагруз	ка обу	чающ	ихся	(час.)			рузки	и по ку	рсам	и семе	естрам	(час.	в сем	естр)																			_
			ga .					рузка і			` .	и с							•																					_
			бот						еподан																															
			я ра]	По уче	бным																															П
			тьна	КИ			ді	исципл		и	ной									4 кур	ос												5	курс						
			npo.	py3				Mμ	ĮК		1661																													
			кон	наг							и учебной		иия			7							0							0						10				
		Форма	тся	образовательной нагрузки							енной		стаі			/	семест	rp					8 ce	местр						9 сем	иестр					10) семес	тр		
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	промежуточной	лияе	FILE	4	зянятий	обучение	ВИ	ВИ.		зень	ации	TTe	Т					П		- 1	П	T										T	1	T		丅	1	1 1	ᅥ
	профессиональных модулей, МДК, практик	аттестации	оина	ват	Ç	RHR	уче	занятия	TKHE	OTE	ICT	IbTai	в жв	nou						КИЈ	no						KNI .						KHÌ	nou						КИТ
			ом е	1830		5			e 38	pao	3BO,	сул	ньо	paç	Я	55				ста	рабоп	ЭНИС	51				стация	нение	В	КІ			стал	pag	ние	ж :	5			ста
			dow	oop		Всего	СКО	СКИ	рнь	Pie	производс	Кон	жуточна	X191	занятия	занятия				аттестация	191	уче	анятия				2 3	3 F	япия	занятия			аттестация	X191	обучение	HT R	занятия			TTe
			а ко	Объем		_	Георетическое	Практические	ато	Курсовые работы	еп	_		лагс	3aH		та			ая а	трольных	90 a	3aF	та			5 5		заня	. /	та		ая	1411.0		зан	33ar		1	ая а
			du.	061			рет	акт	бор	Kyr	практике		Проме	du	кие	HPIC	oaoc		ЦИИ	жуточная	du	СКО	HPIC	age		гации	очна	CKO	кие	ные	age		HPO HPO	du	ское	кие	ораторные совая рабо		ации	очн
			месп				Teo	ď	Ла		трав			кон	нес	Top	ая г	ка	PLIA	KyT	кон	анес	Top	ая г	ка	PT3	KyT K	иче	гичес	тор	ам ј	P.G	KyT	кон	ине	эен	ag I	ка	P. L.	КУT
			Ce								101			-во контрольных рабо	еоретическое обучение Грактические занятия	абораторные	Сурсовая работа	КТИ	онсультации	Іроме	-80	реп	oba	сурсовая работа	Трактика	сул	We)	be Dec	КТИ	абораторные	COB	ipan inna	онсультации Іромежуточн	-80	еоретичес	Ірактические занятия	Іаоораторные за Курсовая работа	рактика	icy.i	Ме
											_			Кол	Гео Пра	Лаб	Kyp	Пра	Кон	od II	Кол		Лаб	Kyp	Пра	Кон	IIpo	Teo	Пра	Лаб	Kyp	110	Ipo I	Кол	Teo	Пра	Kyp Kyp	Пра	Кон	ωLI
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	47 4	48 49	50	51	52	53	54	55	56 5	7 58	59	60	61 (62 6	3 64	65	66	67	58 (59 70	71	72	73 7	74 75	76	77	78
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476																																				
COO	СРЕДНЕЕ ОБЩЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ																																							
БПр	Базовые предметы			1059	937	98	52	44	2	0	0	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
БПр.01	Русский язык	Э	1	92	78	8	4	4	0	0	0	2	4																								Ш			
БПр.02	Литература	КДЗ+ПОО.02	2 (+ΠO	130	116	12	8	4	0	0	0	2	0																											
БПр.03		ПЭ	O.02)	126	114	10	0	10	0	0	0	2	0																				_				+	_	+	_
	Иностранный язык	Д3 Э	1	207	114 187	10 14	8	10	0	0	0	2				-											-					-		-	1	-	+	-	+	_
БПр.04	Математика	9	2	207	187	14	8	6	0	U	U		4	\vdash		-						_	-			-	-					-			1		+	_	1	_
БПр.05	Информатика	ДЗ	(+ΠO	68	60	8	4	4	0	0	0	0	0																											
			0.01)				1						_			-						_					_						_	4—	<u> </u>		—			_
БПр.06	Физика	Д3	2	80	68	10	4	4	2	0	0	2		\vdash		-						_					_							-			+		-	\dashv
БПр.07	История	ДЗ	1	82	72	8	4	4	0	0	0	2	0	$\vdash \vdash$	-	1			\sqcup			_					4	_				4	_	4	1	$\vdash \vdash$	+	-	++	4
БПр.08	Обществознание	Д3	1	82	72	8	4	4	0	0	0	2		\vdash	-	<u> </u>						_	-	-	-		_	_					_	4	1	$\vdash \vdash$	—		1	
БПр.09	География	Д3	2	41	33	6	4	2	0	0	0	2	0	$\vdash \vdash$	_	<u> </u>																		-	1	$\sqcup \bot$	+		\sqcup	_
БПр.10	Физическая культура	, 3		82	74	8	8	0	0	0	0	0	0	$\vdash \vdash$	_	<u> </u>																		-	1	$\sqcup \bot$	+		\sqcup	_
БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	1	69	63	6	4	2	0	0	0	0	0	u	_	_							4_				_					_			<u> </u>				1_1	_
ППр	Профильные предметы	_		332	292	28	_		8	0	0	4	_	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
ППр.01	Химия	Э	2	168	148	14	6	4	4	0	0	2		\vdash		1			\vdash					-		\vdash	_	-						#	1	$\vdash \vdash$	+		+	\dashv
ППр.02	Биология	Э		164	144	14	6	4	4	0	0	2	4		0 0						0	0 0				0	0 1	0 0			0	0	0 0			0	0 0			
ПОО	Предлагаемые ОО		2	85	67	16	8	8	0	0	0	2	0	U	0 0	U	0	0	0	0	0	0 0	0	0	U	0	U (0	U	U	0	0	0 0	0	0	0	0 0	- 0	0	U
ПОО.01	Индивидуальный проект	ДЗ	(+БПр	39	27	10	4	6	0	0	0	2	0																											
	-		.05)	1	}	1	1	<u> </u>	+			-		\vdash		<u> </u>			\vdash					-		-	+				-			-	1	\vdash	+		+	\dashv
ПОО.02	Родной язык	КДЗ+БПр.02	2 (+БПр	46	40	6	4	2	0	0	0	0	0																											
			.02)																																					

				l	Уч	ебная н	агрузк	а обуч	аюши	хся (ча	ac.)		nv3	ки по в	vncav	и сем	иестрам	(час.	в сем	естр)																				
			a			I		узка во				c	F 3) [· · · ·		I	(F)																				
			фот				1		тодава																															
			за ра				П	Іо учеб	ным		_ [
			жыс	ЗКИ			ди	сципли		Ι,	НОН								4 куј	рс													5	курс						
			эдшн	upy				МДІ	Χ.	⊢ `	учес		. —						П															1						
			оя ко	йна						,	и	ация			7	семес	стр					8 c	емест	р					9	семе	стр					1	0 сем	естр		
Hamana	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	шеш	Объем образовательной нагрузки	_	Ä	ие	ж	×		гвеннои и учеонои	Tec I	⊢			1	г			- 1								_	_	_				4_	,		-			
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	пол	ател	CyP	Всего зянятий	обучение	занятия	ИТКІ	2	TBe	ratte R at	ı.						至	u u						藍	ш						55	ш						5
		urree rangini	799 W	30Bi		380	oбy		3aF	aoo	ВОДС	ynb.	ago	ие					гац	abo	ие					тац	ago	В	-				аттестация	abo	Ие	l l				гац
			odou	здус		cer	кое	жие	HPE	ale p	0013	Консул	etx f	обучение:	занятия				Tec	PIX P	учен	NIE NIE				э	1 xiq	74cF	занятия				тес	d x19	/чение	тия	занятия			Jec
			а кол	ем о		Щ	ынес	ичес	атор	курсовые расоты	епр	9	ПБН	90		Ta			и ал	ПБН	igo :	3aH	Ta			я ал	пьн	Sans			1			ПЬН	oey.		зан	:		зя ал
			н .фп	19O			Георетическое	Практические	gob.	Ky L	практике производст	Пром	np.	СКО	HEIG	ago		ции	ОЧН	шъс	СКО	HEIGH	ago		ции	куточная	эдш	кие	ные	, de		пии	ОЧН	одш	СКО	кие	ные		IND	НЬО
			мест				Тео	П	Ла		фан		КОН	иче	dor	зая і	тка	IbTa	Жут	кон	иче	TOD I	aa l	IKa	тьтации	жут	кон	тичес	TOP	1 500	IKa I	IbTa	Жул	кон	иче	нес	тор	Ка	пктапии	жут
			೦								91		ол-во контрольных рабо	еоретическое	абораторные	Курсовая работа	акти	онсультации	ромежуточная аттестация	09-1	рет	Sope	урсовая работа	рактика	нсул	оме	09-1	oper aktr	абораторные	000	Грактика	онсультации	ромежуточная	09-1	еоретическое	рактические	Габораторные за упсовая работа	рактика	HCV.	ome
													×	Ė	15	ř	ďЦ	X	L.	Ko	Te T	Ла	- 24	_ =	Κ̈́o	ďΠ	Ko	5 5	_ 5	7	Ţ	\simeq		Ko	Ī	Li.	5 7		. 2	급
1	2	3	4	5	6	7		9	10]		2		_	_	9 50	_			54	55	_	7 58	59	_		_	63 6	_	_	_	7 68	_	70	_	72		74	_	_	7 78
	ИТОГО: ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-	13; 9Д3; 4Э	10	1476	1296	142	72	60	10	U	0 2	22 10	0	0	0 0	0	0	0	0	U	0	0	0	0	0	U	0	0 () (, (0	0	0	0	0	0	0	0 (v (0
ОГСЭ.00	ОБЩИИ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО- ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ																								ĺ															
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	3	36	26	8	8	0	0	0	0	2 0	_																											
0ГСЭ.02	История	ДЗ	5	38	26	10	10	0	0	0	0	2 0)																											
				180	126																																			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	3,3,3,Э	6,7	(44/44	(32/32	44	0	44	0	0	0	6 4	. 1		2			2										1	0			2	4							
	деятельности			/44/48	/30/32																																			
				164	156					-	-	+	-	+	+	1					+	+	+	+			-	+	+	+	+	+		╬	+	1	-		+	
OFGD 04	Физическая культура/ Адаптивная физическая	2		(40/40	(38/38	0		0	0	0	,	0 0	.	2														_												
ОГСЭ.04	культура	,-,-,3		/42/42	/40/40	8	8	0	U	U	0	0 0	' I	2														2												
OFGD 05	П	по))	0	0	0	0	0	0	2 0	+	++		-						-		-	-			-	-			-		-			_	_	-	
ОГСЭ.05	Психология общения ИТОГО:	Д3 43; 3Д3; 1Э	5	36 454	26 360	8 78	8 34	0 44				2 0 12 4	_	2 1	2 0	0	0	2	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	2 1	0 () 0	2	4	0	0	0	0	0 (0 (0 0
	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ	45; эд5; 15	3	454	300	/0	34	44	U	U	U .	12 4	1	2 1	.2 0	U	U	2	U	U	U	U	U	U	U	U	U	4 1	U	, ,	, 0		4	U	U	U	U	0 (0 (U
EH.00	ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ																																							
EH.01	Vineig	Э	3	160	136	18	8	4	6	0	0	2 4																												
	Химия		,																										_										_	
EH.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	6	36	26	8	8	0	_	_		2 0	_									_		_					_		_	_							_	
EH.03	Математика	ДЗ	3	72	50	20	10	10		_		2 0	4			_			_																		_			
T7 00	ИТОГО:	03; 2Д3; 1Э	3	268	212	46	26	14																					1			1 0	0	0	0	0	0	0 (υ (0
П.00 ОП.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ							17	6	0	0	6 4	0	0	0 0	0	0	0	U	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0 () () (0	0				1			_	
011.00	OFFICE DROAD COLOUR AT THE ME THE TE							17	0	U	0	6 4	0	0	0 0	0	0	0	U	0	0	0	0	0	0	0	0	0 () () (0		-	-						
	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ							14						0	0 0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0 () () (0				-		+	-	+	-
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и	э	5	80	60	14	8	4				2 4		0	0 0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0 () () (0									
	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена					14	8	4	2	0	0	2 4				0	0		4	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0 () (0									
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и	э э	5	80	60				2	0	0				8 6		0	2	4	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0 (0									
	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	э		100		14 24 12	8	4	2 6	0	0	2 4	1			0	0		4	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0 (0									
ОП.02 ОП.03 ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья	э э э	7 6 9	100 84 80	70 66 60	14 24 12 14	8 10 8 8	4 8 4 6	2 6 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	2 4	1			0	0		4	0	0	0 0	0	0	0		1	8 6				2	_							
ОП.02	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания	э	7	100	70 66	14 24 12	8 10 8	4 8 4	2 6 0 0	0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0	2 4 2 4 2 4	1				0		4	0	0	0 0	0		0			8 6					_							
ОП.02 ОП.03 ОП.04	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания	э э э	7 6 9	100 84 80	70 66 60	14 24 12 14	8 10 8 8	4 8 4 6	2 6 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0 0	0 0 0 0 0 0 0 0	2 4 2 4 2 4 2 4							4	1		2	0		2		1	8 6				2	_							
ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06	Микробиология, физиология питания, санитария и гигнена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности	Э Э Э ДЗ	7 6 9 9	100 84 80 102 32	70 66 60 72 22	14 24 12 14 28 8	8 10 8 8 8 16 6	4 8 4 6 12 2	2 6 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	2 4 2 4 2 4 2 4 2 0 2 0							4				0				1	8 6				2	_							
ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э Э Э ДЗ ДЗ	7 6 9	100 84 80 102 32 114	70 66 60 72	14 24 12 14 28	8 10 8 8 8	4 8 4 6 12	2 6 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	2 4 2 4 2 4 2 4 2 0							4				0		2		1	8 6				2	_	1	10	16			2	2 4
ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда	Э Э Э ДЗ ДЗ	7 6 9 9	100 84 80 102 32 114 36	70 66 60 72 22 82 26	14 24 12 14 28 8 26	8 10 8 8 8 16 6 10	4 8 4 6 12 2 16 2	2 6 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 0 0 0 0 0 0 0 0	2 4 2 4 2 4 2 0 2 0 2 0 2 4 2 0							4	1	6 :						1	8 6				2	_	1	10	16			2	2 4
OП.02 OП.03 OП.04 OП.05 OП.06 OП.07 OП.08 OП.09	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности	Э Э Э ДЗ ДЗ Э	7 6 9 9 8 10 8 3	100 84 80 102 32 114 36 72	70 66 60 72 22 82 26 56	14 24 12 14 28 8 26 8	8 10 8 8 16 6 10 6	4 8 4 6 12 2 16 2 6	2 6 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 0 0 0 0 0 0 0 0 0	2 4 2 4 2 4 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0							4	1	6 ::	22			2		1	8 6				2	_	1	10	16				2 4
OП.02 OП.03 OП.04 OП.05 OП.06 OП.07 OП.08 OП.09 OП.10	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства	Э Э Э ДЗ ДЗ Э ДЗ	7 6 9 9 8 10 8 3 8	100 84 80 102 32 114 36 72 88	70 66 60 72 22 82 26 56 62	14 24 12 14 28 8 26 8 14 20	8 10 8 8 16 6 10 6 8 12	4 8 4 6 12 2 16 2 6 8	2 6 0 0 0 0 0 0	000000000000000000000000000000000000000	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	2 4 2 4 2 4 2 4 2 0 2 0 2 0 2 4 2 0 2 0 2 4 2 0							4	1	6 :	22			2		1	8 6				2	_	1	10	16			2	2 4
ОП.02 ОП.03 ОП.04 ОП.05 ОП.06 ОП.07 ОП.08 ОП.09 ОП.10	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства Метрология и стандартизация	Э Э ДЗ ДЗ Э ДЗ ДЗ	7 6 9 9 8 10 8 3 8 4	100 84 80 102 32 114 36 72 88 40	70 66 60 72 22 82 26 56 62 28	14 24 12 14 28 8 26 8 14 20 10	8 8 10 8 8 8 16 6 10 6 8 8 12 6 6	4 8 4 6 12 2 16 2 6 8 4	2 6 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	000000000000000000000000000000000000000	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	2 4 2 4 2 4 2 4 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0 2 0							4	1	6 ::	22			2		1	8 6				2	_	1	10	16			2	22 4
OII.02 OII.03 OII.04 OII.05 OII.06 OII.07 OII.08 OII.09 OII.10 OII.11 OII.12	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства Метрология и стандартизация Основы финансовой грамотности	Э Э Э ДЗ ДЗ Э ДЗ ДЗ ДЗ	7 6 9 9 8 10 8 3 8 4 4	100 84 80 102 32 114 36 72 88 40 38	70 66 60 72 22 82 26 56 62 28 28	14 24 12 14 28 8 26 8 14 20 10 8	8 8 10 8 8 16 6 10 6 8 8 12 6 4	4 8 4 6 12 2 16 2 6 8 4 4	2 6 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	000000000000000000000000000000000000000	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	2 4 4 2 4 2 4 2 4 2 0 2 0 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 2 4 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0							4	1	6 ::	22			2		1	8 6				2	_		10	16			2	22 4
OII.02 OII.03 OII.04 OII.05 OII.06 OII.07 OII.08 OII.09 OII.11 OII.12 OII.13	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства Метрология и стандартизация Основы финансовой грамотности Калькуляция продукции	Э Э ДЗ ДЗ ДЗ Э ДЗ ДЗ ДЗ	7 6 9 8 10 8 3 8 4 4 10	100 84 80 102 32 114 36 72 88 40 38	70 66 60 72 22 82 26 56 62 28 28 34	14 24 12 14 28 8 26 8 14 20 10 8	8 10 8 8 16 6 10 6 8 12 6 4 4 4	4 8 4 6 12 2 16 2 6 8 8 4 4 8	2 6 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	000000000000000000000000000000000000000	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	2 4 4 2 4 4 2 0 2 0 2 0 0 2 2 4 2 0 0 2 2 0 0 2 2 4 2 0 0 2 2 0 0 2 2 4 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 2 0		10	88 6			2	4	1	6 ::	22			2		1	8 6				2	_	1	10	16			2	22 4
OII.02 OII.03 OII.04 OII.05 OII.06 OII.07 OII.08 OII.09 OII.11 OII.12	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Организация хранения и контроль запасов и сырья Техническое оснащение организаций питания Организация обслуживания Основы экономики, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности Информационные технологии в профессиональной деятельности Охрана труда Безопасность жизнедеятельности Организация производства Метрология и стандартизация Основы финансовой грамотности	Э Э Э ДЗ ДЗ Э ДЗ ДЗ ДЗ	7 6 9 9 8 10 8 3 8 4 4	100 84 80 102 32 114 36 72 88 40 38	70 66 60 72 22 82 26 56 62 28 28	14 24 12 14 28 8 26 8 14 20 10 8 12 8	8 8 10 8 8 16 6 10 6 8 8 12 6 4	4 8 4 6 12 2 16 2 6 8 4 4	2 6 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	000000000000000000000000000000000000000	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	2 4 4 2 4 2 4 2 4 2 4 2 2 0 2 2 0 2 2 0 2 2 4 2 2 0 2 2 0 2 2 0 2 2 0 2 2 0 2 2 0 2 2 0 2 2 0 2 2 0 2 2 0 2 2 0 0 2 2 2 0 0 2 2 2 0 0 2 2 2 0 0 2 2 2 0 0 2 2 2 0 0 2 2 2 0 0 2 2 2 0 0 2 2 2 0 0 2 2 2 0 0 2 2 0 0 2 2 0		10	88 6			2		1	6 :: 12 :	22			2	4	1	88 6	5 2 2			2 2 2	_	1		16				22 4

					Vue	รกับลูส บ	arnva	ra ofivi	ающих	rca (uac	.)		nv	מעע חר	rvnc	ам и се	местра	эм (цэ	c P ce	местп)															—	—			
			а		,				о взаим				PJ	Jan III	Курс	11 01	местр	(о. в сс.	.пестр)																			
			бот				,		подават																														
			ая рс					То уче		4.																													
			ольн	ЗКИ			ди	ісципл МД	инам и ъ∕	бноі									4 к	ypc												5	курс						
			динс	arpy				МД		- A	,	,	<u>-</u>							1						+							1		—	—			
		Φ	ІСЯ КС	образовательной нагрузки						курсовые расоты По практике произволственной и учебной		вина	a mar			7 сем	естр					8 cer	местр						9 ce	местр					10	0 семе	естр		
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма промежуточной	няен	ПЪНС	_	йй	ние	КИ	EN EN	енн	1	. 9	<u> </u>	ı		-	T	1	ī	1		1 1			- 1	+	1	1	1	1 1	T			ī	П	$\overline{}$		П	\dashv
	профессиональных модулей, МДК, практик	аттестации	ыпол	вате	CyP	зянятий	обучение	занятия	занятия	ICTB	Konovimanium	20 20	om o						RNJ	mo						КИ	5					RNI	wo	l					RNJ
			ом в	9a30		10 3	e 06		Te 38	Pac 3BO		Hho	работ	учение	K)	KH			стаі	paô	эние	КИ				ста	рис	В	ВИ.			стап	pag	жние	В.	КИ			стаі
			юшо	190 I		Всего	Теоретическое	Практические	Лабораторные Курсовые ра	DOM	, N	TAX.	контрольных	обуче	занятия	занятия			Іромежуточная аттестация	ных	обуче	HAT				atre	5y46	нятк	НЯТ			сонсультации Іромежуточная аттестация	ных	обуче	занятк	E H			аттестация
			на к	Объем			гиче	ТИЧ	ратс	Ke I		OME	OND)e 0(EO.	e 3a		и	ная	оль	e 3a1	ie 3a	ота		Z	ная)e o(e 3al	ie 3a	юта		ная з	0.75	e o	co.	е за		=	ная
			стр,	00			obe	Ірак	labo	ak Ti		Про	dun.	еск	ски	рнь		льтации	TOT	шн	ески	рнь	pac	_	аци	ьод	еск	ски	рнь	pac	_	ппп	шн	еск	ические	рнь		ащи	ьот
			Семе				Te		5	ğ	•		0 KG	зоретическое	гиче	рато	гика	ульт	ежу	о ко	нит:	рато	эвая	гика	ульт	ежу	N A	гиче	рато	эвая	гика	онсультации ромежуточн	о кс	М	гиче	юораторные /рсовая рабо	Turks	VIIET	ежу
			0							Ĕ			09-10	eobe	рактические	Габораторные за Сурсовая работа	рак	онсу	ром	9-1/0	eope	a6og	урс	рак	ОНС	Mod.	eobe	рак	ago	ypc	рак	ром	9-1:0	eobe	рак	Табораторные за Сурсовая работа	Грактика	Сонсультации	Промежуточная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10 1	1 12	1	3 14	×	Ţ		50 SI	52	53	н	× 55	<u>⊢</u>	7 58	¥ 59	E 60	61	E ≥ 62 6	3 64	65	66	¥ 67	68		71	<u>⊢</u> 72	73 7	J		Ī	7 78
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ																																		П				
	Организация и ведение процессов приготовления																																						
ПМ.01	и подготовки к реализации полуфабрикатов для	Эм		12								13	2																										
	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																																						
										-	+	-	+			-	-	+		1	-	+			-	+	+					-			₩	+	-	-	+
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	Э	4	56	40	10	8	2	0 (0 0	- 2	2 4	1																										
	реализации кулинарных полуфабрикатов																			ļ						_									Ш				ш
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Э	5	56	40	10	2	0	8 (0 0	- 1	2 4	1																										
УП.01	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0 () 72	2 () ()													+				H					H	\rightarrow			+
	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0 () 14			_																										
	ИТОГО ПМ.01:	03; 2Д3; 3Э	2	340	80	20	10	2	8 (21	6 4	1 2	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
	Организация и ведение процессов приготовления,																																						
	оформления и подготовки к реализации горячих																																						
ПМ.02	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Эм		12								13	2																										
	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм																																						
	обслуживания																																						
	0								H	+	+		+	-	H	\dashv	+	+	1	╂	H	+			\dashv	+	+			H	7		╫	t	廾	+	+	+	\forall
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	ДЗ	4	36	26	8	6	2	0 (0 0		2 0)																										
1111102.01	закусок сложного ассортимента	A		30	20	"		_																															
	Процессы приготовления, подготовки к реализации								 	-			+	-			+	-	1	1	$\vdash \vdash$	+			\dashv	+	-			+	+	-	+	1	+	+	+	+	+
МДК.02.02	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	дз,э	5	192	136	50	10	10	24 6	5 0	- 2	2 4	1																										
	сложного ассортимента																																		Ш	\perp			Ш
УП.02	Учебная практика	Д3		108			0	0	0 () (_												4	4									$\perp \perp$				\Box
ПП.02	Производственная практика ИТОГО ПМ.02:	ДЗ 03; 4Д3; 2 Э	2	180 528	162	58	0 16	12	0 (_	1	_	0	0	0 0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	Δ .	0 0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0 (0	0 0	
	MTOTO HM.02;	05; 4Д5; 2Э	- 2	346	102	50	10	14	24 (28	0 6	. 1	υLU	י י	U	v U		0	U	U	U	U	U	U	U	ין ט	טן ט	U	U	U	U	UU	U	U	U	יש	v	U	U

			ı	I	Vn	251104 1	TOP 1	ven 061	maron.	uwaa	(1100)			m1 50151	7 770 77	maar		roomno.	, (maa	. n.oo.	(comp)																			—	
					74	ебная і								рузки	a no k	урсам	исск	естрам	т (час	. B CCN	ісстр)													—						—	
			ота				па	рузка	во вза епода			1и с																													
			pa6				1	По уче			CIVI																1														
			ная	52				исцип:			йс									4 ку	mc.													5 1	сурс						
			20.78	узкі			_ ^	M,			ЭĤ									,	P														·JP•						
			онт	arp					Ì		и учебной		57																												
		·	СЯ К	образовательной нагрузки							й		гация			7	семес	стр					8 c	емест	p					9	семе	стр					1	0 сем	естр		
Индекс	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	извы	BHC	<u>a</u>	'nΈ	ие	×	5		енной	Ħ	Tec				1									1			_					_	4-						
индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	пол	are	Cyl	Всего зянятий	обучение	занятия	ŢKI	191	2	гац	я ат	u.						KI.	u.						KI.	m.						KI.	u						KI.
			и въ	30B		38	969		3a1	або	30Д	yme	чна	або	ие					сащ	або	ие					Гащ	або	яe					Гащ	або	ие		_			Lam
			odo.	бра		Serie		кие	HBIG	e p	производс	ЭНС	жуточн	d xr	занятия	занятия				rec	d xr	нен	KHI				аттестация	d xr	HeH	занятия				аттестация	tx b	обучение	КИТ	занятия			rec
			кот	O M		Ř	ieci	Э	ldoj	OBE	ď	ž	еж	рир	ogy BHB	aHS	B			ı aT	ьиь	26y	aHS aHS	в				рир	Soc	aHB 3aH5		ಪ			ьнь	эбу	ана	aH5	.s		ı aT
			, на	Объем			Й	кти	pa	Курсовые работы	ике		Проме	год	90 e		бот		И	Ная	<i>х</i> мнөходшн	90.	e 3	100		Ħ	гочная	ханакодин				2	Ħ	Has	год	кое	1e 3	e e e	3	,	Hay H
			cunp.	0			Георетическое	Практические	Ia6	X.	практике			контрольных работ	leck SCKI	Н	ı ba	_	ш	'TOr	шн	есь	DH C	ı ba	_	гации	'TOT	шн	ieck	SCKI	. 2	E L	l II	JOL.	ини	еск	SCKI	бораторные	7	_	TOT.
			еме				Ţ		1		Ē			о кс	PHT:	эатс	Вая	ЭИК	/IIPJ	ежу	о кс	ни	arre Sarc	Bas	THKS	/316/	ежу	о кс	E I	ратор	960	JIKE JIKE	71167	ежу	о кс	ни	ж	Date)Ba	ИК	excy
											По			01-60	соретическое обучение вактические занятия	абораторные	Сурсовая работа	эакл	онсультации	ромежуточная аттестация	9-17	obe	oak 160g	урсовая работа	Ірактика	ЭНС	МОС	9-1/0	obc	рактические абораторные	, 5	урсовая Грактика	онсультации	ромежуточная	9-1/0	еоретичес	Ірактические занятия	абораторные за	<u>{</u>	рактика	NOW I
						<u> </u>	 		 			- 10		K	L	5	ĭ	Ĕ	X		Kc	Te	1 5	X		X	Ϊ	K.	<u>ا</u> ا	- 5	Σ	4 1	\times		Ke	Ţ	Ι	2 3	4	_ 2	<u>1 E</u>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	47	48 4	50	51	52	53	54	55	56 5	57 58	59	60	61	62	63 6	04 6	55 6	0 6	7 68	69	70	71	72	73	74 7	/5	76 7	/ 78
	Организация и ведение процессов приготовления,																																								
	оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного																																								
ПМ.03	ассортимента с учетом потребностей различных	Эм		12									12																												
	категорий потребителей, видов и форм																																								
	обслуживания																																								
	Организация процессов приготовления, подготовки к																																								
МДК.03.01	реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	Э	3	48	34	8	4	4	0	0	0	2	4																												
	закусок сложного ассортимента																																								
	Процессы приготовления, подготовки к реализации															+							_			1			+	_				十				-	\dashv	+	十
МДК.03.02	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Э	4	68	48	14	4	2	8	0	0	2	4																												
	сложного ассортимента																																								
УП.03	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	-	72	0	0		_	_													_		_			4					4	_	
ПП.03	Производственная практика	Д3		108		-	0	0	0	0	108	0	0																					+		_			_	_	+
	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	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																												12
	категорий потребителей, видов и форм																																								
	обслуживания																																						$\perp \! \! \perp$		\perp
	Организация процессов приготовления, подготовки к									1 . T		Ι.														1											I T				
МДК.04.01	реализации холодных и горячих десертов, напитков	ДЗ	10	38	28	8	4	4	0	0	0	2	0																						1	4	4				2
-	сложного ассортимента			-	<u> </u>	1	+	1	+	\vdash		-	\vdash	\vdash			1	<u> </u>		\vdash	-	$\vdash \vdash$		+	+	1	H	ll-	+			_		+-	\vdash		₩		+	+	+
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	Э	10	70	50	14	2	0	12	0	0	2	4																						,	2		12			2 1
141415.0-4.02	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3	10	,,,	30	1-4	1 -	"	1.2	ľ	Ü	1 -	-																						1	-		. 2			1
УП.04	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0																1										\dashv	72	
ПП.04	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	0																											144	
	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	2	6	4	12	0 2	216	4 16

					Уч	ебная н	агруз	ка обу	чаюц	цихся	(час.)			рузк	и по н	ypcar	и и сем	пестрам	т (час	. в сем	естр)																				_
			ıa								ействи	ис		1,					`		1/																				_
			шоді							вател																															
			за ъг					По уче			,=																														
			льн	ЗКИ			Д	еципл		и	НОЙ									4 ку	рс													5 к	ypc						
			эдшн	rpy				M)	ĮК		уче			_						- 1															1						-
			жи	Объем образовательной нагрузки							По практике производственной и учебной		ация				7 семе	стр					8 се	еместр	,					9 0	емес	тр					10	семес	тр		
11	Наименованиеучебных циклов, дисциплин,	Форма	жетс	РНО		Ä	ие	×	В		нно	И	recr			-		_						_	1			-				_	,						_		_
Индекс	профессиональных модулей, МДК, практик	промежуточной аттестации	пол	ител	CyP	зянятий	обучение	занятия	заняти	191	TBe	Консультации	тат.	ш						KI	ш						K1	ш						KI	ш						<u> </u>
		аттестиции	и вы	30B	_	33.	o6y	зан		або	зодс	уль	чна	або	ие					аттестация	або	ие					ratti	abo	2					аттестация	або	ие		_			La II
			odo	бра		Всего		кие	HBIG	ie p	0ИЗ	ОНС	yTo	d xr	обучени	занятия				тес	d xr	обучени	E I				тес	d xx	HOP TRIE	THIS				тес	d xr	чен	RHI	d I			тес
			и коп	We We		В	э	нес	тор	OBE	dira	×	меж	лен		3aH	Га			яат	лен		занятия	Га			яат	IPHI	oo g	зан	Ľa				пен	969	заня	Ta IIa			яат
			р, не)6 ₁			Георетическое	Практические	Лабораторные	Kyp	THE		Про	контрольных работ	Кое	TPIE	ago		ии	чна	одшнох	кое	1bie	работа		ии	т	odu	KOC KOC	ibie	ago		ИИ	тна	контрольных	кое	СИС	ago		ии	чна
			иеси	Ŭ			Leol	Пр	Ла		рак		_	кон	тчес		у ва	ка	ьтаі	KyTC	кон	1460	I do	аж р	гика	ьтаі	KyTC	КОН	1460	Idoi	вая рабо	Ка	льтации	KyTC	кон	1460	Heci	ag b	ка	P. Iai	куточная
			Ce								10 1			09-	зоретическое	грактические Габораторные	Курсовая работа	кти	сул	Іромежуточная	09-	еоретическое	бораторные	Сурсовая	КТИ	сул	мея	-80	реп	абораторные	COB	кти	сул	ромежуточная	09-	реп	КТИ	таоораторные за Зурсовая работа	КТИ	сул	Меж
											_			Кол	Teo	Паб	Kyp	Пра	Кон	Прс	Кол	Teo	Паб	Kyp	Пра	Кон	Про	Kon	leo II	Лаб	Kyp	Ιď	Кон	Прс	Кол	Teo	Пра	Kyp	Пра	Кон	od II
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	47	48 4	19 50	51	52	53	54	55	56 5	7 58	59	60	61	62	63 6	4 65	5 66	67	68	69	70	71	72	73 7	4 75	76	77	78
	Организация и ведение процессов приготовления,																																								
	оформления и подготовки к реализации																																								
ПМ.05	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эм		12									12							12																					
	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм																																								
	обслуживания																																								
									1				-	\vdash		-						_	_	1		\vdash		_			+							+	+-	+	
	Организация процессов приготовления, подготовки к	770	_	40	• • •									١.١																											
МДК.05.01	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	ДЗ	7	40	28	10	6	4	0	0	0	2	0	1	6	4			2																						
	изделий сложного ассортимента																												_										Щ	$oldsymbol{ol}}}}}}}}}}}}}}}}}}$	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	по	7	66	16	10	_	4	8	0	0	2	0	,	6	4 8			2																						
МДК.05.02	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ДЗ	/	66	46	18	6	4	8	0	U	2	0	1	О	4 8			2																						
УП.05	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	0	0	72	0	0					72																				\top		\mathbf{T}	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	0					144																							
	ИТОГО ПМ.05:	03; 4Д3; 1Э	2	334	74	28	12	8	8	0	216	4	12	2	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
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности	Эм		12									12																					12							
	подчиненного персонала Оперативное управление деятельностью																					_			1				-		+							+	+	++	\dashv
МДК.06.01	подчиненного персонала	Э		132	100	26	12	8	0	6	0	2	4															1	12 8	3	6		2	4							
УП.06	Учебная практика	ДЗ		36			0	0	0	0	36	0																				36	_								
ПП.06	Производственная практика	ДЗ		108			0	0	0	0	108	0	0				-					_	_	<u> </u>				_	-			103	,		Н		_	—	+-	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 1	12 8	0	6	144	1 2	16	0	0	0 (0 0	0	0	0
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Экв		12									12														12														
12.72.07	(12901 Кондитер)	JAB		1 12		I							12																												
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	Э	8	70	48	16	4	0	12	0	0	2	4								1	4	12			2	4			Ţ			Ţ						1	\Box	┚
УП.07	Учебная практика	ДЗ		72			0	0	_	0	72	_	0												72	_		1													
ПП.07	Производственная практика	ДЗ		144			0	0	0	0	144	0	_	Щ	4							_			144	_	H	-	+						H	_	_	4	4	44	4
	ИТОГО ПМ.07:	03; 2Д3; 2Э	1	298	48	16	4	0	12		216	2	16			0 0	_	0	0	0	1	4		-				0	-	_	_		<u> </u>	0	0	0	0 () 0	0		0
	ИТОГО ПМ.00:	03; 19Д3; 15Э	11	2432	624	192	68	40	72	12		24	116	2	12	8 8	0	216	4	12	1	4	0 12	0	216	2	16	0 1	12 8	0	6	14	4 2	16	2	6	4 1	2 0			16
ПДП ГИА	Производственная практика (преддипломная) Государственная итоговая аттесатация	ДЗ		144 216		144	<u> </u>	-	+	+	144	+		H		1	1	1	<u> </u>					<u> </u>	<u> </u>	Щ	\vdash	+		1		1	1	1				—	144	+1	\dashv
	ВСЕГО:	53; 41Д3; 27Э	43	5940	3184	808	312	244	96	12	1620	92	164	. 5	30	30 1	1 0	216	10	16	4	28 1	2 12	0	216	8	20	2 3	38 30	6 0	6	14	4 8	24	4	20	28 1	2 0	360	0 8	20
	Самостоятельная учебгная работа по очной форме	23, 12,3,273																			•																				
	обучения			142																																					
										и МДК							6							4							5							4			_
										х работ	ſ			<u> </u>			5							4							2							4			_
Государствен	ная итоговая аттестация								ой пра					1			72							72							36							72			_
							2				практик	ш		<u> </u>			144							144			_				108				<u> </u>			144			4
	пускной квалификационной работы (144 час.) с 20.05.2						Bce	_		ной паг				_			0							0							0				-			144			_
	монстрационного экзамена (36 час.) с 17.06.2030 по 23							квалис	рикаці	ионный	й экзаме	Н		├										1			_				4										_

5

экзаменов

дифференцированных зачетов недифференцированных зачетов

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

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

		-7	8 - 14	ябрь	22 - 28	сен - 5 ог	6 - 12	13 - 10 13 - 10	- 26 ^{4d}	27 okt - 2 H	6-1	Но- 16	7 - 23	- 30	- 7	Дека	_	22 - 28	9 дек - 4 я	яння 15 - 18	1	6 янв - 1 ф		евраль	16 - 22	2-8	.9-15	Тарт 75 - 91	23-29	30 мар - 5 а	6 - 12	прель	- 26	27 апр - 3 м	4 - 10	Mai	- 24	- 31	-7	. 14	15-21	22-28	июн - 5 и	6-31	Итого час	Juli oro	Итого час	70F0 4aC
екс	Tr.	-	-8	15.	22 -	29	-9	13.	20	27	3.	10	17.	24.	-i	80.	15	22.	5-	12	19.	26 5	2.	6.	16.	2.	6:	16	23.	30 1	- 9	13	50	27 8	4	=	18	25	т.	œ.	15	.22	29	-9	Ил	10.	Ā	H
Индекс	Компоненты программы	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1 2	3	4	5	6	7	8	9 10	0 11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28-35				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18 19	20	21	22	23	24		26 20	6 26	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45-52				
		<u> </u>											_										1 K	ypc		-										-	-		_	_					_		_	
FH 01	Базовые предметы	4			_	_			<u> </u>				_	_			_		-			6		2	4				\vdash			_	4	_	4	4	_	_								8	0	
БПр.01	Русский язык	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2 к	K	-	1 4	6	6			-	-	-															К	К		8	U	
	Промежуточная аттестация и консультации																	к	к					6																			к	к		6	0	
БПр.02	Литература	4	4	4	4		4	4	4	2	2		2	2	2	2	2	4 K	к	- 2	2 6	4	2		6	9	4 4	1 2	2	2	4	2	4	6	2	4	6	2	2	1	2	4	к	К		0	12	1
	Промежуточная аттестация и																																									•				_	_	
	консультации	1				_			-								_	К	К		+					_	4	-				_										2	К	К		0	2	
БПр.03	Иностранный язык Промежуточная аттестация и	6	6	6	6	6	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6 к	К	6	5 8	8	8		4		-						_	_	_	4	-	_					К	К	1	.0	0	1
	промежугочная аттестация и консультации																	к	к						2																		к	к		2	0	
БПр.04	Математика	10	10	8	8	6	8	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10	7 K	к	10	10	10	10	6	2																		к	к	1	.4	0	1
	Промежуточная аттестация и																								_																					_	_	
	консультации	-															4	к	К		-			_	6	_	_	-					_		_	4	_						К	К		6	0	
БПр.05	Информатика	-							<u> </u>								_	К	К		 			4		4	6 4	4 4	2	2	4	6	4	4	4	4	0	4	4	4	4		К	К		0	8	
	Промежуточная аттестация и консультации																	к	к																								к	к		0	0	
БПр.06	Физика	1															T	к	к		1				2	6	4 4	1 6	6	6	4	2	2	4	4	4	4	4	4	4	6	2	к	к		0	10	1
	Промежугочная аттестация и																																													_	_	
	консультации	-							<u> </u>								_	к	К		4			_	_								_	_	_	4	_	_				2	К	К		0	2	
БПр.07	История	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2 K	К	4	1 6	4	6	2			_						_	_	_	4	_	_					К	К		8	0	
	Промежуточная аттестация и консультации																	к	к					2																			к	к		2	0	
БПр.08	Обществознание	2	2	2	2	6	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4 K	к	6	5 2	4	4	2							t												к	к		8	0	
	Промежуточная аттестация и																T																															
	консультации	<u> </u>							<u> </u>								_	к	К		-			2									4	_	4		_						К	К		2	0	
БПр.09	География	<u> </u>															_	К	К		+	1			4		2 :	2 2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	3	2		К	К		0	6	
	Промежуточная аттестация и консультации																	к	к																						2		к	к		0	2	
БПр.10	Физическая культура	4	4	6	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6 K	к	4	1																					4	к	к		4	4	
	Промежуточная аттестация и																																														_	
	консультации	-							<u> </u>								_	к	К		4				_								_	_	_	4	_	_					К	К		0	0	
БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины	2	2	2	4	2	6	4	4	4	4	6	4	4	4	4	4	5 K	к					4																			к	к		6	0	
	Промежуточная аттестация и																																														_	
	консультации	1															_	к	К		4						4																К	К		0	0	
	Профильные предметы	1							-								_	_	_		+			_	-	10	4							_					_							^		
ППр.01	Химия	1					\square		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>					_	\dashv	К	К		1	Н	$\vdash \downarrow$	4	6	10	6 8	3 10	10	10	10	10	10	6	10	10	10	10	8	10	4		К	К	_	0	14	1
	Промежуточная аттестация и консультации																	к	к																						6		к	к		0	6	
ППр.02	Биология	1							t	t	t					7	寸	К	к		1	H	H	2		4	8 8	3 8	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	6	6	к	К		0	14	1
	Промежуточная аттестация и															1	T																	T													J	
	консультации	1							<u> </u>	1	1						_	К	К		1	Ш	 			\perp		4	Щ			4	4	_	4	4	_	_				6	К	К		0	6	
Hoc ::	Предлагаемые ОО	1		Щ			Щ		<u> </u>						Ш	_	_	К	К		1	Н	$\vdash \downarrow$	_		_	_	1	Щ	Щ		_	4	4	4		_	_	_	_			К	К	_	0	0	
ПОО.01	Индивидуальный проект	╀		Н			Н		}	_	_	-		_	Н	_}	_}	К	К		+	\vdash	\vdash	_	2	3	2 2	2	2	2		2	2	2	2		2	2	2	2		8	К	К	<u> </u>	0	10	1
	Промежуточная аттестация и консультации																	к	к																							2	к	к		0	2	
ПОО.02	Родной язык															1	7	к	К		1				2		4 4	4 4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4		к	К		0	6	
	Промежугочная аттестация и															Ī																		T	T	T	T											
1	консультации			1 1									ı			- ,		10	v													- 1					- 1						v	v		U	n.	

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

			ентябр		_	Ore	гябрь	_	_	Hor	Sns.	_		lavafira			-	Imm			фен		_		Man				Апрель				Maš						Hom			_					
Индекс	Компоненты программы		15-21		29 сен - 5 окт		30 - 26	27 окт - 2 ноя	3-9	10 - 16	17-23	24-30	41.80	15-21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5-11	12 - 18	19 - 25	26 жнв - 1 фсв	8 8	16-22	23 фсв 1 мяр	2 - 8	9.15	16-22	30 Map - 5 arp			20 - 26	27 anp - 3 sasii 4 - 10	11-17	.18-22	23 - 24	25 - 31	1.5	6-7	8 - 14	15-21	.22-26	.27-28	29 июн - 5 июл	6-31	Итого часов в 1 полугодие		Итого часов во 2 полугодие	Итого часов
		36 3	37 38	39	40	41	42 4	3 44	45	46	47	48 4	9 5	0 51	52	1	2	3	4	5	6 7	8	9	10	11	12	13 14	15	16	17	18 19	9 20	-	1	22	N	23	24	25	26	-	27 2	28-35		\equiv	\Box	
		1	2 3	4	5	6	7 1	1 9	10	11	12	13 1	4 1:	5 16	17	18	19	20	21	22 2	23 2	1 25	26	25	26	29 :	10 31	. 32	33	34	35 36	5 37		15	39	_	10	41	42	43	3	44 4	15-52		\dashv	-	
																							кур																								
Общий гум	анитарный и социально-экономический цикл																																														
0ГСЭ.01	Основы философии	2	2	2 4	2	2	2	2 2	!	2		2		2	2	K	К		2		4															N	``			- 1	1	C K	C		8	0	8
	Промежуточная аттестация и консультации															v	v				2												:			N		١ ١			Ы,		,		2	0	2
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	2	2 :	2 4	2		2	2	2	2	2	2	2	2 2	2	K	K	2		2	4 .	4				#							Н				1		Ħ		1	K	C		12	0	12
	Промежуточная аттестация и																																ŀ			N		١ ١	ŀ								
OFC2-04	консультации Физическая культура	2	2 .	2 2	2	2	2	2 2	, ,	2	2	2	2	2 2	, ,	K	K	2	2	2		+			-	_	+			-	_		÷	Ŀ	H	₽	-		-	-	1	C K			2	0	2
	еский и общий естественнонаучный цикт				-	-	-	2 2			-	-	-			K	K	- 2	-	2						+				_			H	Ė	Н	М		┫				C K	c		0	0	0
EH.01	Химия	8	8	8 6	6	8	6	8 6	8	6	8	6	8	6 8	6	K	K	6	8	8 1	12																ζ,				I	СК	c		18	0	18
	Промежуточная аттестация и консультации															К	К				6												:									, ,			6	0	6
EH.03	Математика	2	2 :	2 10	2	4	2	4 2	4	2	4	2	4	2 4	2	K	K	2	2	2	4	6	\vdash	H	\dashv	+	+	\dagger	H	+	\dagger		H					•	H		,	C K	c		20	0	20
	Промежуточная аттестация и																					2															.``		ŀ		T				2	0	- 1
	консультации Профессиональный цикл		+	+	H	_	+	+		Н		+	+	+	+	K	K	-	+	+	+	2			_	+	+	+	H	_	+	+	Н		۰	H	1		一		-	C K			0	0	- 2
	Общепрофессиональный цикл															к	к																Ŀ		Г				ŀ			СК	c		0	0	0
ОП.09	_				П																														Г	N			T.	_	7						
011.09	Безопасность жизнедеятельности	2	2	2 8	4	2	4	2 4	2	4	2	4	2	4 2	4	K	к	4	2	4		6														Ν					1	СК	c		14	0	14
	Промежуточная аттестация и консультации															K	к					2														Ν	^		l l		٠,	ск			2	0	2
ОП.11	Метрология и станлартизация						Ť														2	1		2	2	2	2		2	2	2	2	8	÷	Г	N	\mathbf{x}				- 1				0	10	10
			\top		H	+	$^{+}$	+				+	+	+			K			+		T.	4	- 2	- 2	-	۷.	2 2	2	- 4	2	2		÷	H	М			-:		÷ľ	_ N			- 0	10	10
	Промежуточная аттестация и консультации															K	K																2			Ν						c k	c		0	2	2
ОП.12	Основы финансовой грамотности															K	К				2	-	4	2	2	2	2 :	2 2	2	2	2	2 6				K					F	СК	c		0	8	8
	Промежуточная аттестация и консультации															K	к															2	:			N		1	ŀ			ск			0	2	2
	Профессиональные модули		1		П		+					+	+			K	K									1	+		П			Ť	Ħ	H	Т	K	\vdash		7	7	1	C K	c		0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов															K	K					2 :	2	2	2	4	4	4 4	4	4	4	4 8				77					1	СК	c		0	10	10
	Промежуточная аттестация и консультации															K	к															6				N	_``	۱ ا			1	СК	c		0	6	6
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента															к	к					2 :	. 2	4	2	2	2	2 2	2	2	2	2 6				111						СК			0	8	8
	Промежуточная аттестация и	Ħ	T		П	T	T			П	T	T	T	T	T				T	T	T	T	ΙĨ	Ħ	Ť	T	T	Ť	Ħ	Ť	T	^	Ė		Ī						Ţĺ				0	2	
ПМ.03	консультации Организации в ведение процессов пригоговления, формления и полтотовки в реализации молодимх блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимент с учегом погребностей рахичных категорий погребителей, видов и форм обстультации															K	K															2				111111					1	СК	c		0	0	0
	Промежуточная аттестация и консультации				ΗŢ			1	1	$\ \cdot \ $			1		1	К	к	I				1		$\ \ $			1		ΙĪ									1			12				0	12	12
МДК.03.01	Организация процессов приготовления,	2	2 :	2 2	. 2	2	2	2 2	2 2	2	2	2	2	2 2	. 2	K	к		2			6																			1	СК	c		8	0	8
	Промежуточная аттестация и		Т		П	T	T	T			T	T	Τ	Т		К	К	T	T	T	T	6			Т	T	Т			T	T					N			ŀ		1	. ,			6	0	6
МДК.03.02	консультации Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента														Ì	K	K						4	4	6	4	4	4 4	4	4	4	4 6	8								. 1	СК	c		0	14	14
	Промежуточная аттестация и консультации		Т			T	Т	T				T	Τ	Т		К	к	T	T	T	Т	Т			Т	T	Т			T	T		6						:		Π.				0	6	6
УП.03	Учебная практика	\vdash	\top		Н	+	$^{+}$	+	1	Н	+	$^{+}$	t	+	H	K	K	7	+	+	+	۰	t		_	+	+	+	H	+	$^{+}$			6	36	30			<u> </u>	30	1	C K	c		0	0	0
	Производственная практика																K	Ţ															Ŀ			Ľ	6	36					c		0	0	0
	Итого 2 курс	20 2	20 20	0 36	20	20 2	20 2	0 20	20	20	20	20 2	0 2	0 20	20	0	0	16	18	18 3	36	6 14	16	14	14	14 1	4 14	14	14	14	14 1	4 36	24	- 6	36	30	-6	36	36	30	12	0	0		100	80	180

																																																			_				
Индекс	Компоненты программы		Сент	15 - 21 adpe	22 - 28	29 озн - 5 окт		13 - 19		27 oxr - 2 no s	3.9	Hosi 91 - 01		24-30	1.7	Дека		22 - 28	29 дек - 4 янв	5-11	12 - 18	25	26 янв - 1 фев	2.8	SI-6	16-22	23 фев - 1 мар	2.8	M 81-6	16-22	23-29	3 0 Nosp - 5 att p		Anpe: 61 - 81	20 - 26	2.7 anp - 3 sasii	4-10	11 - 17	A 91	Mait	4-9	25 - 31	1-7	8-14	15-21	22-26	00 00	97-17	29 mon - 5 mon	631	Итого часов в 1 полугодие		Итого часов во 2 полугодне	Итого часов	
																																					\equiv				_							_						\equiv	_
		36	37	38	29	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	s	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	_	2	4	22	23	24	25	•	26	•	27	28-35	Ļ	+			_
		Ь.	- 1	. 1	. 1	- 1	. 1	- 1	. 1	. T	T	[1	_	Ι	Ι	Т	21	22	Ι	24	25			T	_			-	-	Ι	-	Γ	Т			-1		40	_	١	_	43	_	44		_	+		$\overline{}$	-
		H	-	- 1	-	- 1	- 1	- 1	-	-								.,			120	1 21				кур	c	240	20	29		**			-		20		_						42	-		_		4532	-	+	\dashv	$\overline{}$	_
	I.	П																			П					-7 P	Ī												Т	T	V.	T				Г	+	Т				+	\dashv	-	\neg
Общий гум	нанитарный и социально-экономический цикл																																						١	ŀ	J					١.	ļ	١.						ĺ	
0ГСЭ.02		2	2	2	2		_			_		2	2	2	2	2	2	4	K	к	4	4	4			╁									╁				1		đ	7				+-	t			ĸ	1	.0	0	-	10
	Промежуточная аттестация и																						2																١,			T				-		-					-		- 2
OF CD 02	консультации Иностранный язык в профессиональной	Н					-			+	-		_						K	K		+				H									H				k	١,		+				١.	۰	- *	,	K		-	- 0		
ОГСЭ.03	деятельности	Н	4		_					4		4	4	4	4	4			K	K	L		2	2	2	2	2	2	2				4	4	4	4	4	8	8	ų,	1	1				ļ.	1	K		ĸ	L	0	10		10
	Промежуточная аттестация и консультации																		K	K																		2	2	٧	٧					١.	t	E	c	ĸ		0	2	ı	2
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2							4	4	4	4	4	4	4	K	K	4	ı																	P	Ţ	4	1				Γ	Ŧ	к		ĸ		2	0	_	2
0ГСЭ.05	Психология общения																		_				2		2	2							2				,		١	J	٧					-	ł	1						l	
	Промежуточная аттестация и	H	-		-					+		+	+	+	+	+			ĸ	K	H	H	- 2	2	2	2		4	4				- 2	2	2	2	2	(-	ð	ď	1				ŀ	٠	- K		× .	H	U	- 8	_	- 8
	консультации	Ш					4			4							_		K	K			<u> </u>															2	2	4	4	4				ŀ		- K	c	ĸ	_	0	2	<u>—</u>	2
	неский и общий естественнонаучный цикл Экологические основы		_		_	_	_			-	-	_		_	_	_										₩									₩				١,	٠.	3	+				+-	Ŧ	+				+	_	<u> </u>	_
EH.02	приропопользования																		K	K			2	2	2	2	2	4	4				2	2	2	2	2		L	6						١.	1		ε	ĸ		0	8	Ш	8
	Промежуточная аттестация и консультации																		,	L.																			Ľ	2	ч					١.	t		,			0	,	l	2
	Профессиональный цикл	П					_			_			_				_		K	ĸ						╁									╁				ť	۳	٧	7				١.	T			ĸ		Ť	\exists	-	Ħ
	Общепрофессиональный цикл																		K	K																			ľ	ď	×							К	c .	ĸ		I		Ξ	⊐
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	6	6	6	6							6	6	6	6	6	4	4	K	K	4	8																	ħ	J	V					-	ŀ	-		ĸ	1	4	0	ĺ	14
	Промежуточная аттестация и																						T																۲	T	d	1				۲	t	1				T	T		7
ОП.03	консультации Техническое оснащение организаций	H	-		_		-	-		+	-	_	-	_	_	_	-		K	K	H	6	-	┢		₩									₩			-	٠,	-	ď	+				ļ.	÷	K		K		6	- 0	$\overline{}$	- 6
O11.03	Промежуточная аттестация и	Н			_		-			+	-	_	_	_	_	_			K	K	-	+	2	6	6	6	6	6	6				6	6	6	6	6	10	١,	4	3	+				+۰	ł		c	K		0	12		12
	консультации																		K	K																		6	5	١.	1					١.	ı	- 1	c .	ĸ		0	6	ш	6
	Профессиональные модули	Ш					4			4							_		K	K			<u> </u>																L	٧.	1	4				Ļ.	1	к	c	ĸ	<u> </u>	4		<u>—</u>	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Промежуточная аттестация и																		K	K			12																							-	ļ	-	c	ĸ	1	0	0		0
		H	-		_		-	-	-	+	-	_	-	_	_	_	-		K	К	-	+	1.2			┢									┢			-	۲	٠	4	+				۲.	٠	. *		K .		-	- 0	$\overline{}$	12
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4	6	4							2	2	4	4	4	4	4	K	K	4		4																	1	1					Ŀ	İ	- 8	c	ĸ	1	0	0	<u> </u>	10
	Промежуточная аттестация и консультации																		K	K			6	l															ļ.	١	1					١.	I	-		ĸ		6	0	ı	6
УП.01	Учебная практика					36	36												K	K																			Ľ	٦	1					Į.		. K	c	ĸ		0	0		0
	Производственная практика	Ц	4		_			36	36	36	36	Į	_ļ	Į	Į	Į	_]		K	K	L	L		L		L									L		L	L	Ľ	4	٦	1				Į.	T	к		K	تــــا	0	0	\vdash	0
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий; закусок сложного всеортимента с учетом потребностей различим категорий потребитель; выдов и форм обслуживания [Промежуточная аттестация и																		к	ĸ																			4 6 6 6		1					-		-	· ·	K		0	0		0
	Промежуточная аттестация и консультации																		K	K						1									1				١	J	J					1:		12 K		ĸ		0	12	ı	12
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6	6	20	6							6	6	4	4	6	8	6	ĸ	K	4	18		8	8	8	8	6	6				6	6	6	6	6	2	2 1		Ì						ļ		c	ĸ	2	:0	30		50
	Промежуточная аттестация и консультации				ı								J						K	K																			Ľ	6	٦					١.	t			ĸ		0	6	ı	6
	Учебная практика																		K	к										36	36	36							ľ	Ţ	۲	1				Ĺ	Ī	к		ĸ		0	0		0
ПП.02	Производственная практика	20	20	26	20	26	26	26	26	26	16	20	20	20	20	22	22		K	К		1 2 -		26	26	25	20	25	25	26	26	26	20	25	26	26	20		Þ	1	6	36	36	36	36	3	0	·		K C	يــا	0	0	<u> </u>	0
	Итого 3 курс	20	20	36	20	36	36	36	36	36	36	20	20	20	20	<i>2</i> 2	22	22	0	0	20	36	36	20	20	20	20	22	22	36	36	36	20	20	20	20	20	36	b 2	4	6 3	6	36	36	36	31	0 1	2	0	0	8:	4	98	1	180

			_																	_									_					Май						_			_			
Индекс	Компоненты программы		€ Сентя		22 - 28	29 сен - 5 окт	OK18		27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	13	24-30	Ac 41-80	15-21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	аqванR адван R 15 - 18		26 яня - 1 фев	Февр		23 фев - 1 мар	2-8	Mapr 51-6	23-29	30 мар - 5 апр		Апрель	20-26	27 anp - 3 мая 4 - 10		18 - 24	25-31	5-1.	7-9	- 86 41.	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	4 июл – 5 июл 6-31	Итого часов в 1 полугодие	Итого часов во 2 полугодие	MINUTAL STATE & STATE ST	Итого часов
		36	37	38	39	40	11 42	43	44	45	46	47	48 4	19 50	51	52	1	2	3	4	5	6 7	8	9	10	11 1	2 13	14	15	16	17	18 1	9 20	21	22	2	13	24	25	26	27	28-3	5	\top	$\overline{}$	\neg
																																											_	土		
		1	2	3	4	5	6 7	8	9	10	11	12	13 1	14 15	16	17	18	19	20	21	22 2	23 24	25	26	26	26 2	9 30	31	32	33	34	35 3	6 37	38	39	4	10 -	41	42	43	44-	45-5	<u>.</u>	4	4	
		١.,		_	_	_	_													_	_	4	кур	c	_	_	_	1		_	-	_	_				•						_	+	4	
Общий гум	анитарный и социально-экономический цикл																		Ш																		•				Ŀ			L		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	4	2	2	2	2 2	4	4						4	к	к	4	4	4															٠.	٠.			١.	. 1.	к	13	2	0	12
	Промежуточная аттестация и																	,	П	T	2															٠.				Τ.	. [.	1		2	0	2
ОГСЭ.04	консультации Физическая культура	4	4	2	4	4	4 4	1 4	4	4		-	+	+	1	2	K	ĸ	2	+	2	+			-	-	+			-	+	+	+		H	Н	+	_	+	+	+	K	_	2	0	2
	Профессиональный цикл				İ	Ì	Ì		Ĕ	Ė						Ė	K	К	▤	1											1	1									1	к		ᆂ	Ì	二
	Общепрофессиональный цикл	Ш	珥		Į	Ţ	T		Ľ				I				К	К	П	I		Ţ		Щ	Į	Ţ	I	П			Į	Ţ		Ε			•	I	Ţ	I	Ţ	ĸ	匚	Ţ	Ţ	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6	6	8	6	6	6	8 8	6	6						6	к	к	6	16					- [٠.				٠ [.	к	24	4	0	24
	Промежуточная аттестация и																	.,			6															-				-	. .				0	-
OF of	консультации Правовые основы профессиональной	H	-		+	+	+	1	H	H		1	H			H	K	ĸ	H	H	ь	+	1	H	+	-	+				-	+		H				-	H	Ŧ.	+	K	۳	2	U	В
ОП.06	деятельности		_		4	_	_	1				_		4			к	к	Ш	_	2	2	2		2	_	2	2 2			2	2	2 2	2	6	-	-	_	_	4.	4.	к		0	8	- 8
	Промежуточная аттестация и консультации																к	к																	2	٠.	٠.			١.	.] .	к	(0	2	2
ОП.08	Охрана труда																К	к		2		2	2 2	2	2	2	2	2			2	2	2 2	2	2	4				1.	1.	K		0	8	8
	Промежуточная аттестация и																к	к																		2	٠.			١.	١.	1		0	2	2
ОП.10	консультации Организация производства	H	_		T	+	+	t				_	1	╅			к	к	H	$^{+}$	2	4	5 4	6	4	6	4 4	1 4			4	4	4 4	4	18	H	-	7	+	٦.	1-	к		0 :	20	20
	Промежуточная аттестация и																	.,																	6	-				-	. .				-	-
ОП.14	консультации Основы предпринимательской	H	_	-	+	+	+	╁				+	-	+	+		K	K	H	+	+	+	+	Н	-	-	╁				+	+	╁	H	0	H	÷	-	+	+	+	K	<u> </u>	+	-	_ 0
OH.14	деятельности	2	2	4	2	4	4	2 2	2	2		4	_	4		2	К	к	2	4	4	+	-		_	_	+	-			_	4		-		-	-	_		4.	4	ĸ		8	0	8
	Промежуточная аттестация и консультации																к	к			2																•				.] -	к		2	0	2
	Профессиональные модули																К	К																			•				. [к		I	1	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских идделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																к	к																								K	(0	0	0
	Промежуточная аттестация и консультации																к	к			12															١. ١	. •			1.	١.	К	12	2	0	12
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2		4	4	4	4			2						2	,	,		6																							10		0	10
	Промежуточная аттестация и	Ť	-		7	1	7	T	_	_						Ĺ	_					\top	1	H	7	+	+				\dashv	+		t							Ť	Ť		\pm		
МДК.05.02	консультации Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	H				Ť						Ť					К	К	П	2								H											1	T:	Ī	K	T	2	0	2
	кондитерских изделий сложного ассортимента Промежуточная аттестация и	4	4	14	4	4	4	4 4	4	4						6	к	к	4	4	4	\perp		\sqcup	_	+					4	+	-			Ŀ			4	4.	4	к	18	8	0	18
	консультации	Ш						1		<u> </u>							к	К	Ш	2		Щ.		Ш			1									. •					<u>. -</u>			_	0	2
УП.05	Учебная практика	H	_		+	+	-	1	<u> </u>	1	36	36				_	К	К	H	4		+	1	Н	-	+	+	\vdash			_	+		1		-		4	4	4	+	к		0	0	0
ПП.05	Производственная практика Выполнение работ по одной или	H	-		+	+	+	+	┝	1			36 3	36 36	36	H	K	K	H	H	H	+	-	H		+	+	\vdash			+	+	+	H					H	H	+	K	<u>—</u> '	0	U	0
ПМ.07	выполнение раоот по однои или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901 Кондитер) Промежуточная аттестация и																к	к																								к	L	0	0	0
	консультации	Ш						L	L	L							к	к	Ш				L	Ш			1							L								12 K		0 :	12	12
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания		T		T	T	Τ										к	к		T	2	4		2	Δ	2	4	1 0			4	2	4 1		2	12	•				ij.			0	16	16
	Промежуточная аттестация и	H			Ť		1	1	T	t							_		Ħ	T	1	Ť	1		-7	1	Τ				7	Ť	1	T	Ť	6					_	_ K				-10
УП.07	консультации Учебная практика	H	-		+	+	+	+	┝	⊢		-	+	+		-	K	K	H	+	+	+	╁	Н	+	+	+	\vdash	26	26	+	+	+	╀	H	- 6	-	4	-	-	+	K	(•	6	6
	Учеоная практика Производственная практика	H	_		\dagger	+	+	T	H	t							K	K	H	T	+	+	\vdash	H	_	+	╁		30	30	+	+	+	H			6	36	36	36	30	K			0	0
	Итого 4 курс	20	20	36	22	24 2	24 2	2 22	22	22	36	36	36 3	36 36	36	22	0	0	20	36	36 1	12 1	12	10	12	10 1	2 10	12	36	36	12 1	10 1	2 12	12	36	24	6		36	36	30 1	12 к	100		80	180
		_	_			_		_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_		_	_	_	_	_	_	_	_	_	_				

		Сент	ябрь	-21	-28	осн - 5 ог	12	стябрь	-26	окт - 2 н	6-	Ноябр	-30		Д	екабрі	-28	дек - 4 яв	=	Январ	-25	янв - 1 ф	×-	Реврал	-22 F	фсв - 1 х	∞ !	Map	- 22	67-	ac - day	Апр	ель	22.	01		Май	-24	10-	/-	4 Пюн	-21	-28	нон -5 и	12	Агого час	roro 4ac	T	Итого час
Индекс	Компоненты программы		- 8	15	22	29	- 9	13	20	27.	m	10	24	-	. 8	15	22	53	- 2	12	161	26:	2	-6:	16	23	2	.e	16.	82 82	9	13	30.	27.	4	Ē	: :	8 8	67 -	-	∞	15.	22	53	-9	£	=	<u>_</u>	를
1		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47 4	8 4	9 5	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13 1	14 1	5 16	6 I	7 1	8 15	20	0	21	22 2	23	24	25	26					t	_
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12 1	3 1	4 1	16	17	18	19	20	21	22	23 5 I	24 cyp (25	26	26	26	29 3	30 3	31 3	2 33	3 3	4 3	5 36	37	7	38	39 4	40	41	42	43				\vdash	+	
									Т	Т	Т	T	Т	Т	T	1							31	type		T	T	T	T							f	i	T	Ť	T				T	Т			+	—
Общий гум	анитарный и социально-экономический цикл																																														l		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	4	4					4	4	4	4	4	4	6			к	К																			T	T	T						10	,	0	10
	Промежуточная аттестация и консультации													T	6			к	к														Ī		T	T	T	T	T	T	T					6		_	-
ОГСЭ.04	Физическая культура	4	2	4		1			4	6	4	6	6	6	_	1		к	К		Т							1	1		1	1		+		+	Ť	+	T	†	T	7		1	1	2	Ì	0	- 2
	Профессиональный цикл																	к	К																		1											I	
	Общепрофессиональный цикл									4		4					4	к	К									4	4		4	4		4	4	╄	4	4	4	4	4	4		4	4		<u> </u>	_	
ОП.04	Организация обслуживания	6	6	6		_	_		8	8	8	8	8 8		4	4	_	К	К		1							_	4		4	4		+	+	+	4	4	4	4		4		4	_	14	Щ)	14
	Промежуточная аттестация и консультации														ϵ	5		к	к																											6	(0	6
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	10	10	10					10	10	8	8	8	8	8 1	0		к	к																Τ	Т		T	T							28	,	0	28
	Промежуточная аттестация и								Ì							2		v	,	Т														T	T	T	T	T	T	T						2		_	
OH 07	консультации Информационные технологии в					T	1		_	+	_	+	+	T	T		+	K	K		H						+	T	+		+	+		+	+	+	Ť	+	+	+	_	7	\pm	+	+	Ť	T	Ή	
ОП.07	профессиональной деятельности	Н		Щ			4		4	4	4	4	+	1	+	6	2 14	1 K	К							14	14	14	14 1	12 1	0 8	3		1	-	F		4	4	4	4	4		4	4	0	26	5	26
	Промежуточная аттестация и консультации	L		L					_]	_	_]		╛					к	к												ϵ	5]	_	0	_ (6	6
ОП.13	Калькуляция продукции									1				I		2 :	2 6	K	К							6	6	6	6	4		6	2				I	I	Ţ		1				1	0	12	2	12
	Промежуточная аттестация и консультации																	к	ĸ														2													0		,	-
	Профессиональные модули					T	1		_	+	_	+	+	T	T	╅	+	к	К		H						+	T	+		+	+	_	+	+	+	Ť	+	+	+	_	7	\pm	+	+		r	÷	_
	Организация и ведение процессов									T									T									T	Ť		Ť			T	Т	Т	T	T	T	T	T	T		T	T			T	
	приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и																																														i		
ПМ.04	горячих десертов, напитков сложного																																														i		
	ассортимента с учетом потребностей																																														i		
	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																	к	к																					_						0	(ð	0
	Промежуточная аттестация и					_				4		4	4	_	4	4	_	к	К		1							4			4	1:	2	_	_	_	4	4	4	4	4	_		4	4	0	12	2	12
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного																									4	4		4	6 (0		0	
	ассортимента Промежуточная аттестация и	\vdash				-	-		+	+	+	+	+	+	+	_		K	K	\vdash	H					4	4	4	4	0 (+	╆	+	+	+	Ŧ	+	+	+	-	\dashv	+	+	+	- 0	ٺ	+	_
	консультации									4		4					4	к	К									4	4	- 2	2	4		4	4	╄	4	4	4	4	4	4		4	4	0		2	_ 2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,															2	8	ВК	к							8	8	8	8	10	6	4	2													0	14	4	14
	Промежуточная аттестация и																	16	,												Ī	Τ.	6	Т	Т	Т	T	Т	T	T						0		6	_
УП.04	консультации Учебная практика					1	1		1		1		\top	T				K		T												ľ	U		Ť	Ť	Ť	Ť	Ť	Ť		1				0	T	1	
ПП.04	Производственная практика	H		Н		-	+		+	+	\dashv	+	+	+	╁	╁		K	K	36	36	36	36	36	36	-		+	+	+				+	H	H		+	+	+	+	+	+	+	+	0	\vdash	0	- (
	Организация и контроль текущей			П		1	1		寸	1	寸	T	Ť	Ť			t		Ť			30					7	Ť	T	T							Ť	Ť	T	T	1			1	1	J	$\overline{}$	T	
ПМ.06	деятельности подчиненного персонала																	к	к																Т											0		0	(
	Промежуточная аттестация и консультации			Щ					1		1					1	2	к	к							_												1	1	1		_				12	(o	12
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	14	14	14					14	14	12	10 1	0 1	0 1	0		2 2	2 к	к																											26	(0	26
	Промежуточная аттестация и консультации															1	6	к	к																											6		0	6
УП.06	Учебная практика				36				I	I	I		Ţ	I	Ι			К	К									I			I						I	I	Ţ	I	1	1			I	0		0	(
ПП.06	Производственная практика	Ļ					-	36	_	1	4	_	_	1	+	1	Ļ	К	К				_					4		4	_	4		1	1	L	1	4	4	4	4	4	4	_	_	0		0	(
	Итого 5 курс	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36 3	36 3	6 3	4 3	4 2	4 36	5 (0 0	36	36	36	36	36	36	32	32	32 3	32 3	32 2	4 2	4 2	4	+	+	H	+	+	+	+	4	4		+	_ [1	12	88	4	200
	Производственная практика (предлипломная)																																3	36 3	6 3	6 3	6									0	144	4	144
-	Подготовка выпускной					T	Ţ	T	T	Т	T	T	T	Τ	T	П									T		T	Т	T	T	T	T	T	T	T		Ţ	36	36	36	36	I		T	Т	0	144	4	
ГИА	квалификационной работы Защита выпускной квалификационной	H	Н	H	-	\dashv	\dashv	+	\dashv	+	\dashv	\dashv	+	T	\dagger	\dagger	+	t	+	1	t	H		H	+	1		\dagger	+	+	+	+	\dagger	+	+	t	Ť		30 3	0	JU	1	1	\dashv	+	U			216
I HA	работы	Щ	Щ	\sqcup		\dashv	-	4	4	+	4	_	+	+	+	+	+	+	1	1	1	Н		\sqcup	_	_	_	+	+	+	+	+	+	+	+	1	+	+	+	+	4	36		4	+		36	5 4	.10
	Проведение демонстрационного экзамена	1							- 1	- 1	- 1		- 1					1		1	1	1	l				- 1				- 1	- 1			- 1								26				36	اء	