МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Алтайская академия гостеприимства"

План одобрен Ученым советом вуза

Протоколот 25.04.2024 № 4

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор

С.В. Ездин

25 апреля 2024 г

УТВЕРЖДАЮ

Регистрационный номер № 293

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:	Повар ↔Кондитер
Форма обучени	я: Очная
Срок получения	я образования по ОП: 1 г. 10 м.
Уровень образо среднее общее	ования, необходимый для приема на обучение: образование
Основной	Виды деятельности
+	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Год начала подготовки (по учебному плану) Образовательный стандарт (ФГОС) 2024 от 09.12.2016 № 1569

Календарный учебный график

Mec		Сент	тябрь	>	2	C)ктяб	рь	2		Но	ябрь			Ден	абрь		4	2	Янва	рь		Φ	евра.	ЛЬ	1		Ма	рт		2	Апр	ель	m		M	1ай			Ик	ОНЬ		2		Июль	•	7		Авг	уст	
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 -	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	- 67	5 - 11	12 - 18	19 - 25	- 92	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 -	2 - 8		1	23 - 29	30 -	6 - 12	90 - 00	- 22	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 -	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32 3	3 3	4 35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										У	У	П	П	П	У	У	Э	К	К					У	У	У		У	У	У		П	ПГ	1 П	П	П		П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II							У	у	У	У		У	У	У	У	У	Э	К	К												П	П	ПГ	1	П	П	П	П	П	П		Д	=	П	=	=	=	=	П	=	=

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2		Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	V11010
	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	9	7	16	7	13	20	36
У	Учебная практика	4	6	10	9		9	19
П	Производственная практика	3	10	13		10	10	23
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1		1	3
Д	Защита выпускной квалификационной работы					1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2		2	13
Итого	0	19	33	52	19	24	43	95
Студ	ентов							
Групі	П							

				1										- 1																									
-	-	Форма прм аттес					Τŗ	рудоемкос	Ть				Объём	ОП —			Семест	p 1		Ку	pc 1		(Семестр 2					(Семестр 3			Курс	2		Семест	гр 4		
Индекс	Наименование	Экза мен Зач	чет Зачет оц.	с Экспер тное	По плану	C npen.	Лек	Ла6	Пр	Конс	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. Ит	го Ле	ек Ла	а6 Пр	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Ла6	Пр	онс СР	ПАт	Итого	Лек	Ла6	Пр	Конс	CP I	ΠΑττ Ι	Итого Ј	Лек	Ла6 Пр	Конс	: CP	ПАтт
ПП.ПРОФЕССИ	ИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			2952	2952	2660	549	226	1841	44	144	148	2340	612 6	2 14	2 6	0 326	12	36	36	864	129	38	621	12 28	36	612	118	50	368	12	28	36	864 1	160	78 526	6 8	52	40
ОП.Общепроф	рессиональный цикл			470	470	416	177	18	205	16	22	32	324	146 8	2 40	0	36		6		106	41	2	29	8 10	16	68	20	16	14	4	6	8	214	76	126	6 4		8
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	2		54	54	40	17	2	17	4	6	8	36	18 1	8 8	3	8		2		36	9	2	9	4 4	8								/ /				1	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		54	54	40	20	16		4	6	8	36	18													54	20	16		4	6	8						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего	2		62	62	44	28		12	4	10	8	36	26 2	4 1	4	6	1	4	1	38	14		6	4 6	8													
ОП.04	места Экономические и правовые основы	4		48	48	40	28		8	4		8	36	12		_		+		1														48	28	8	4	+	8
OП.05	профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета	4	4		32	32	20		12	7		Ü	32	12		_		-	1	-															20	12		+	-
ОП.06	Охрана труда		2		36	36	26		10				36	2	0 1	4	6	+	+	+	16	12		4		_								32	20	12	+	+	_
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной		4	36	36	36			36				36																					36		36			
ОП.08	деятельности Безопасность жизнедеятельности		4		36	36	18		18				36		_	_		+	+	+						_								36	18	18		+	_
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая		3 4	40	40	40			40				40														14			14				26		26	_		$\overline{}$
ОП.10	культура Основы финансовой грамотности		4		36	36	10		26				.0	36	_	_		+	+	+						+	1					-			10	26	_	+	_
	Основы предпринимательской деятельности		2		36	36	10		26) 4	,	16	1		1	16	6		10										30	-	 			+
	ональный цикл			2446	2446	2208	372	208	1600	28	122	116	1980	466 53	0 10	2 6	0 290	12	30	36	758	88	36	592	4 18	20	544	98	34	354	8	22	28	614	84	78 364	4 4	52	32
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	111	11	336	336	292	56	30	198	8	16	28	280	56 3.	6 5	6 3	0 198	8	16	28																			
мдк.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		52	52	36	14		18	4	8	8	52	5	2 14	4	18	4	8	8																			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		92	92	76	42	30		4	8	8	72	20 9	2 42	2 3	0	4	8	8																			
УП.01	Учебная практика		1	72	72	72			72				72		2		72																					4	
ПП.01	Производственная практика		1	108	108	108			108			42	72	36 1	_	_	108	4		- 42						_	-							-	_	_	4	4	4
ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю Приготовление, оформление и подготовка к	1		12	12							12	12	1	2	_				12					_									_	_	—	+	+	
ПМ.02	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	122	22	612	612	564	82	54	420	8	20	28	592	20 1	4 4	6 3	92	4	14	8	418	36	24	328	4 6	20													
мдк.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий. закусок	1		50	50	36	16		16	4	6	8	44	6 5) 16	6	16	4	6	8																			
мдк.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,	2		154	154	132	66	54	8	4	14	8	140	14 7	2 30	3	0 4		8		82	36	24	4	4 6	8													
УП.02	закусок Учебная практика		2	180	180	180			180				180	7	,	_	72	+	+	+	108			108		_								-	_	-	+	+	_
ПП.02	Производственная практика		2		216	_			216				216								216			216												\neg			+
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	2		12	12							12	12								12					12													
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	33	222	416	416	384	74	36	270	4	12	20	336	80							340	52	12	264	12		76	22	24	6	4		20						
МДК.03.01	организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинальну изделий закусок		2	36	36	32	22		10		4		36								36	22		10	4														
мдк.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий. закусок	3		116	116	100	52	36	8	4	8	8	108	8							52	30	12	2	8		64	22	24	6	4		8						
УП.03	Учебная практика			108	108	108			108				72	36							108			108												تبلك			4
ПП.03	Производственная практика	_	2	144	144	144			144			42	108	36							144			144			42						42		_		4	4	4
ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	3	_	12	12							12	12													-	12						12	_	_	_	4	4	
∙ ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	44	334	444	444	388	60	24	300	4	36	20	252	192													176	24		152				268	36	24 148	8 4	36	20
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, лесертов. напитков		3	32	32	32	24		8				32														32	24		8									
мдк.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,	4		112	112	68	36	24	4	4	36	8	76	36																				112	36	24 4	4	36	8
УП.04	напитков Учебная практика		3	144	144	144			144				72	72													144			144									
ПП.04	Производственная практика		4		144	144			144			12	72	72		+								_		+						_	_	144	4	144	4	#	12
ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю Приготовление, оформление и подготовка к	4		12	12							12		12																		_		12					12
• ПМ.05	приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	34	344	638	638	580	100	64	412	4	38	20	520	118													292	52	10	196	4	22	8	346	48	54 216	;	16	12
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских излелий	3		56	56	36	22		10	4	12	8	32	24													56	22		10	4	12	8						
мдк.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		4	174	174	148	78	64	6		26		128	46													56	30	10	6		10		118	48	54		16	
УП.05.	Учебная практика		3	180	180	180			180				144	36													180			180					_		4	4	4
	Производственная практика Экзамен по модилю	4	4	216 12	216 12	216			216			12	216	12																				216 12	4	216	4	#	12
_	экзамен по модулю твенная итоговая аттестация	7		36		36			36				36	12																				36		36			12
осударс	л птоговал аттестиция			50	30	30			50				50																					-50		- 30			

36

36

36 36 36

ГИА.01

Проведение демонстрационного экзамена

36

43.01.09 Повар, кондитер

RomnoHerhal программы Sa Sa Sa Sa Sa Sa Sa S	84 106 18 36 24 38 20 16 20 16 528 758	36 5- 38 6: 16 3:
Компоненты программы Restaurable Resta	84 106 18 36 24 38 20 16 20 16	06 199 36 5 38 6 16 3
Компоненты программы	84 106 18 36 24 38 20 16 20 16	06 199 36 5 38 6 16 3
Romnehrhal программы Romnehrhal Romnehrh	84 106 18 36 24 38 20 16 20 16	06 199 36 5 38 6 16 3
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 33 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	18 36 24 38 20 16 20 16	36 5- 38 6: 16 3:
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 32 42 15 12 12 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13	18 36 24 38 20 16 20 16	36 5- 38 6: 16 3:
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 32 42 15 12 12 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13	18 36 24 38 20 16 20 16	36 5- 38 6: 16 3:
Off. Общерофессиональный цикл Оп. 01 Основы мерофессиональный цикл Оп. 02 Сисмы мерофессиональный цикл Оп. 03 Темическое соещение и организация Оп. 05 Соемы мерофессиональный цикл Оп. 05 Темическое соещение и организация Оп. 05 Соемы притура Оп. 05 Окрана труда Оп. 06 Окрана труда Оп. 07 Окрана труда Оп. 07 Окрана профессиональный цикл Оп. 08 Окрана труда труда труда Окрана труда труда труда Окрана труда труда труда Окрана труда труда Окрана труда труда труда Окрана труда труда труда Окрана труда труда труда Окрана труда труда труда труда Окрана труда труда труда труда труда Окрана труда тр	18 36 24 38 20 16 20 16	36 5- 38 6: 16 3:
Off. Общерофессиональный цикл Оп. 01 Основы мерофессиональный цикл Оп. 02 Сисмы мерофессиональный цикл Оп. 03 Темическое соещение и организация Оп. 05 Соемы мерофессиональный цикл Оп. 05 Темическое соещение и организация Оп. 05 Соемы притура Оп. 05 Окрана труда Оп. 06 Окрана труда Оп. 07 Окрана труда Оп. 07 Окрана профессиональный цикл Оп. 08 Окрана труда труда труда Окрана труда труда труда Окрана труда труда труда Окрана труда труда Окрана труда труда труда Окрана труда труда труда Окрана труда труда труда Окрана труда труда труда труда Окрана труда труда труда труда труда Окрана труда тр	18 36 24 38 20 16 20 16	36 5- 38 6: 16 3:
Office (Оправовление) и положение и подготовления (Вики поряжение) и подготовления (Вики поряже	18 36 24 38 20 16 20 16	36 5- 38 6: 16 3:
ОП.01 Основы микробиопотии, физиология питания, самитарии и лигичема 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	18 36 24 38 20 16 20 16	36 5- 38 6: 16 3:
Оп. 10 Питания, самитарии и литенны 2 2 2 2 2 2 2 2 2		
Питания, самитарии и лигиовы 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		
Official Designation Processing Registration Processing Registr		
рабочего места 2 2 2 2 2 2 3 3 3 3 4 3 4 3		
Off.11 Основы предпринимательской деятельности Обранизация полуфабрикатов для блюд, Притотовление, подготовка к реализация прицессов притотовления, полуфабрикатов для блюд, Притотовление, Притотовление		
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности ОП.11 Основы предпринимательской деятельности П. Профессиональный цикл ОП.11 Профессиональный цикл ОП.12 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, Приготовление, подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, Приготовление,		
ПЦ Профессиональный цикл 22 28 25 26 26 27 27 27 26 29 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36		
ПЦ Профессиональный цикл 22 28 25 26 26 27 27 27 26 29 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36		
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации кринарных получабрикатов и к реализации кринарных получабрикатов в 8 8 8 9 9 10 12 8 12 К К К ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кринарных получабрикатов в 8 8 8 8 9 9 10 12 8 12 К К К ПМ.02 Организации кринарных получабрикатов в 8 8 8 8 9 9 10 12 8 12 К К К ПМ.02 Организации кринарных получабрикатов в 8 8 8 8 9 9 10 12 8 12 К К К ПМ.02 Организации кринарных получабрикатов в 8 8 8 8 9 9 10 12 8 12 К К К ПМ.02 Организации кринарных получабрикатов в 8 8 8 8 9 9 10 12 8 12 К К К ПМ.02 Организации кринарных получабрикатов в 8 8 8 8 9 9 10 12 8 12 К К К ПМ.02 Организации кринарных колонарных кринарных колонарных колонарн	528 758	
Пи.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд. 12 12 12 12 13 13 14 15 15 15 15 15 15 15		58 128
12 12 12 13 14 15 15 15 15 15 15 15		
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных подготовки к реализации кулинарных от 4 5 4 5 5 3 3 12 к к м м м м м м м м м м м м м м м м м	12 0	0 1
МДК.01.01 подготовия к реализации кулинарных 5 4 5 4 5 3 12 к МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 8 8 8 9 9 10 12 к ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд 12 к 12 ФДК.01.02 Организации приготовления, подготовка к реализации горячих блюд 12 12 Револизации приготовления, подготовка к реализации горячих блюд 12 12 Револизации приготовления, подготовка к реализации горячих блюд 12 12	- 12 0	0 1.
полуфабрикатов 5 4 5 4 5 4 5 5 3 1 12 к к Процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов 8 8 8 8 9 9 10 12 8 12 к к Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих Приготовка к реализации горячих Стор Приготовка к реализации горячих Горячих Приготовка к реализации горячих Горячих Горячих Горячих Горячих Горячих Горячих Горячих Горячих Горя		
Реди-0.1.0. реализации кулинарных полуфабрикатов 8 8 8 8 9 9 10 12 8 12 к	52 0	0 5
Реди-0.1.0. реализации кулинарных полуфабрикатов 8 8 8 8 9 9 10 12 8 12 к		
Пн.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих подготовка к реализации горячих образования горячих блюд образования горячих горячи	92 0	0
ПМ.02 подготовка к реализации горячих 12 12 12 12 13 14 15 15 16 16 16 16 16 16	92 0	0 5.
5 плов укупимальных инвелий замусли Организация приготовления, подготовки к МДК.О.2.0 Организация приготовления, подготовки к Организация приготовления, подготовки к Организация предеятации горочих блюд Организации и предеятации горочих блюд Организации		
МДК 02.01 реализации и презентации горячих блюд,	0 12	12 1
кулинарных изделий, закусок 5 5 4 6 4 5 4 3 2	50 0	0 5
Процессы приготовления, подготовне их МДК 0.22.0 верапазации и преветации от преветации городи.		
MQIK 02.02 реализации и презентации горячих блюд, 9 111 8 8 8 9 8 6 4	72 82	82 15
организация проговения, подготовки к 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	-/4 62	15
MICK 03.01 Department in the Contraction in the Con		
кулинарных изделий, закусок	0 36	36 3
Процессы приготовления, подготовки к		
МДК-03.02 реализации и презентации холодиых блюд,		
кулинарных изделий, закусок	0 52	52 5
Y1.01 Yusefuar maximum	72 0	0 7
71.002 / Ученая практика	72 100	
ПП.02 Производственная практика 36 36 36 36 36 36 36 3	72 108 108 0	UI 10.
УП.03 Учебная практика 36 36 36 36 36 36 37 37 37 37 37 37 37 37 37 37 37 37 37		
П1.03 Производствення практика 36 36 36 36 1 1 К К	108 0 0 216 0 108	16 21 08 10
Httoro 1 kypc 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36	108 0	16 210 08 100 44 14

																			2 к	сурс																								
ОП	Общепрофессиональный цикл	36	36	36	36	36 3	6	36	36	36 3	36 36	5 36	36	36	36	36	36		36	36	36 3	6 30	6 36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36	36	36 36	36	36	36	36	36	0		612	828		1440
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6	6	6	6	6	6	6									12	к к																							54	C)	54
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																		3	3	3	3 3	3 3	3	3	3	3 3	3										12			0	48	i	48
ОП.05	Основы калькуляции и учета																		2	3	3	2 :	3 3	3	2	2	3 3	3										Ш			0	32		32
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																		3	3	3	3 3	3 3	3	3	3	3 3	3										Ш			0	36		36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																		3	3	3	3 3	3 3	3	3	3	3 3	3													0	36	,	36
ОП.09	Физическая культура / Адаптированная физическая культура	2	2	2	2	2	2	2											2	2	2	2 2	2 2	2	3	3	2 2	2													14	26	,	40
ОП.10	Основы финансовой грамотности		brack brack																3	3	3	3	3 3	3	3	3	3 3	3													0	36	i	36
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных																12																								12	O	j	12
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	7	8	7	8	7	8	7									12																								64	C)	64
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких																																					12			0	12		12
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	5	4	5	4	5	4	5																																	32			32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких		Ì																10	0				10			0 10															112		112
	Блюл лесектов напитков Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных компитерских изделий размообразмого																	<u> </u>	10	3	,	.0		10		3	3 10											12			0	12		12
	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	8	8	8	8	8	8										кк																							56	0		56
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	8	8	8	8	8	8										к к	10	10 :	10 1	.0 10	0 10	9	10	10 1	.0 9	10													56	118	3	174
УП.04	Учебная практика								36	36 3	36 36	6																										П			144	d		144
ПП.04	Производственная практика																	к											36	36	36	36									0	144		144
УП.05	Учебная практика											36	36	36	36	36																						耳			180	0	1	180
ПП.05	Производственная практика																	к к															36 36	, ,,	36	36	36	\sqcup			0	216	_	216
	Итого 2 курс	36	36	36	36	36 3	6	36	36	36 3	36 36	36	36	36	36	36	36		36	36	36 3	6 3	6 36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36	36	36 36	36	36	36	36	36	36		612	828	<u> </u>	1440
	Итоговая государственная аттестация																																					\Box	36		0	36		36

1224 1692 2916

			Итог	0		Курс 1			Курс 2	
			Часо	В	_			_		
		Мин.	Макс.	Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
	Итого по ОП			2952	1476	612	864	1476	612	864
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			2952	1476	612	864	1476	612	864
ОП	Общепрофессиональный цикл			470	188	82	106	282	68	214
ПЦ	Профессиональный цикл			2446	1288	530	758	1158	544	614
ГИА	Государственная итоговая аттестация			36				36		36
		Период -	ΤΟ	34.89	-	36	36	-	36	32.93
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период а	атт.	49.34	-	36	36	-	36	
		Период г	ос.эк.		-			-		
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		30.89	-	32	32	-	32	28.93
		Блок ПП		1112	512	288	224	600	224	376
	CAMPARIA DO PARAMO FOÑETRIMA E FROFIO FARATORIA	Блок ОП		416	156	76	80	260	54	206
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ПЦ		2208	1184	464	720	1024	494	530
	(Great lac)	Блок ГИА	A	36				36		36
		Итого		1148	512	288	224	636	224	412
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕ			8	4	4	8	4	4
	оолзательные формы контроля	ДИФФЕР	ЕНЦИРОВА	ННЫЙ ЗАЧЕТ	9	2	7	10	3	7
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			89.98%						
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			61.81%						

-	-	-	-		объем в естре		Объе	м практиче	ской подго	товки (акад.	час)	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
ОП.Общег	профессиональн	ый цикл										
+	ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и	1		18							
		гигиены	2		36							
+	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		54							
+	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1		24							
·	011103	Textin fector scription in sprainsagen pass fer of feeta	2		38							
+	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4		48							
+	ОП.05	Основы калькуляции и учета	4		32							
+	ОП.06	Охрана труда	1		20							
·	011100	охрана труда	2		16							
+	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4		36							
+	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36							
+	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3		14							
			4		26							
+	ОП.10	Основы финансовой грамотности	4		36							
+	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	1		20							
			2		16							
ПЦ.Профе	ессиональный ці		1	1	I I	L	I	L	1	1	L	T
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		52							
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		92							
+	УП.01	Учебная практика	1		72							
+	ПП.01	Производственная практика	1		108							
+	ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	1		12							
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		50							
	MEI/ 02 22	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	1		72							
+	МДК.02.02	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		82							

+	УП.02	Учебная практика	1	72						
'	311.02	э теония приктика	2	108						
+	ПП.02	Производственная практика	2	216						
+	ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	2	12						
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	36						
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	2	52						
	МДК.03.02	презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	64						
+	УП.03	Учебная практика	2	108						
+	ПП.03	Производственная практика	2	144						
+	ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	3	12						
+	мдк.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3	32						
+	мдк.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4	112						
+	УП.04	Учебная практика	3	144						
+	ПП.04	Производственная практика	4	144						
+	ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	4	12						
+	мдк.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	56						
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	3	56						
T	11ДК.03.02	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	118						
+	УП.05.	Учебная практика	3	180						
+	ПП.05	Производственная практика	4	216						
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	4	12						
ГИА.Госуд	дарственная и	тоговая аттестация					-	-	-	
+	ГИА.01	Проведение демонстрационного экзамена	4	36						
					-	-				