МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Алтайская академия гостеприимства"

Педагогическим советом

Протокол от 25.04.2024 № 4

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор

С.В. Ездин

25 апреля 2024 г.

УТВЕРЖЛАЮ

Регистрационный номер № 294

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Профиль:

Естественно-научный

Квалификация: Повар ↔ Кондитер
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее 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	ябрь		5	Ок	тябр	Ъ	2		Ноя	брь			Дек	абрь		4		Янва	рь	1	¢	евра	ль	1		Ma	рт		5	Aı	прель		3		Ма	й			Ию	НЬ		5	ı	Июль	,	2		Авг	уст	
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	- 67	6 - 12	13 - 19	20 - 26	- 22 -	6 - E	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	- 62	5 - 11	12 - 18	19 - 25	- 97	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	- 08	6 - 12	1	20 - 26	27 -			18 - 24	1	1 - 7	3-1	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	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I													У	У	У	У	Э	К	К																				У	У	У	У	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II													П	П	П	П		К	К																	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III											У	У	У	У	П	П		К	К													У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV									У	У	У	У	П	П	П	П	Э	К	К													Э	П	П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	711010
	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	12	19	31	13	16	29	11	12	23	8	12	20	103
У	Учебная практика	4	4	8				4	8	12	4		4	24
П	Производственная практика				4	7	11	2	3	5	4	9	13	29
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2		1	1		1	1	1	1	2	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы											2	2	2
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	9	11	2		2	35
Итого)	19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199
Студе	ентов													
Групі	1													

-	Форна прмежу аттестаци	точной и			Трудоенкос	Th			Обыён ОП		Семестр 1	К	pc 1	Семест	2			Семестр 3	Kypc 2		Семестр 4			Семест	5	Курс 3		јеместр 6			Семестр	7	Kypc 4		Семестр 8	
	300	Sauer c Savnen	Do					06	es Ran																											
Индекс Наименование	мен Зачет	Зачет с Экспер оц. тное		C npen.		Пр Ко		430			Пр Ком		Итого Лек	ла6 Пр	Konc CP	NATT Wron	o Nex Na6	Пр Конс	CP DATT V	oro Nex Na6	Пр К	ONC CP DA	т Итого Лі		Konc CP	ПАтт Итого	Лек Лаб	Пр Конс		Utroro Nex	лаб Пр	Конс СР	ПАтт Итого	Лек Лаб	Пр Ко	NC CP DATE
ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ		2160	2160	2052 983	58	951 6	0 60	48 12	96 864 184	96 6									16								116 6									9 4 6
БПр Базовые предметы	247 23444 44566	66678 1518 8	1518	1468 681	14	735 3	18 32	18 10	6 66 24	50	52		315 122	4 170	7 6	6 235	116 4	104 1	10	144 6	142	13 2 6	193 8	0 104	4 5	176	84	86 2	4	97 30	53	6 2	6 87	55	24 5	5 3
БПр.01 Русский язык											10		34 14	16	2 2	42	20	18	4	12 20	12	4 6														
БПр.02 Литература БПр.03 Иностранный язык	246	8 183 7 181	183	175 94		77 4	4 8	9	8 85 14 67 20		20		30 16 32	14	4	24	12	12 24		24 12 30	12	2	25 1 20	0 12	3	30	16	12 24	2	22 12 31	10	2 2	28	16	5 4	4 3
БПр.04 Математика	27	46 310	310	288 202		76 1	0 10	12 16	149 40	34	6		58 34	14	4	6 44	32	8	4	16 30	14	2	32 2	2 8	2	46	32	10 2	2	44 18	16	4	6			
БПр.05 Информатика БПр.06 Физика	2	4 117 4 119	117 119	117 26 117 92	14	88 3	3 2	7	9 38				38 8 38 32	30 4 2			6 26 4	14 2 1	2	29 4 46 34 6	22	2	30 8													
БПр.07 История	4*	6* 116	116	116 70		44 2	2	7	7 39							28	18	10		28 18	10		26 1	4 10	2 2	34	20	14								
БПр.08 Обществознание БПр.09 География	4*	6* 116 8 59	116 59	116 62 59 39		52 2 19 1	1	5	9											14 24	20		46 2	4 20	2	26	14	12					59	39	19 1	
БПр.10 Физическая купьтура БПр.11 Основы безопасности и защиты Родины	12345	6 116 2* 59	116	116 12		102 2	2	7	7 39 18 9 30	2	16		26 2	24 42		18	2	16		24 2	20	2	14 2	12		16	2	14								
ППр Профильные предметы						174 2	1 28		91 265 68				88 52	2 26	8	74	48 2	18	6	77 34 4	16	9 2 1	2 59 2	4 8 22	5	72		32	2	67 22	8 20	7 4	6 51	16 8	16 4	4 1 6
ППр.01 Хиния ППр.02 Биопогия	47	2*6* 278	278	252 142	30	70 1	0 14	12 13	6 142 36	22 2	12	+ T	52 32	2 14	4	40	28 2	6	4 2	18 24 4	8	5 1 6	31 1	2 8 8	3	36	14 6 18	16		35 10	6 6	5 2	6			4 1 6
ПОО Предлагаемые ОО	40	23 86	86	80 36	14	42 3	2	6	86 14 39 14	8	6		25 12	6	1	6 47	16	30 1	2	29 10		4 1 6	20 1	14	1	35	10			32 12			31	6	10 4	1 0
ПОО.01 Индивидуальный проект ПОО.02 Родной язык	+	2 39 3 47	39 47	33 20 47 16		12 1 30 1	1	6	39 14 47	8	6		25 12	6	1	6	16	30 1																		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		3744	3744	3232 684	208	2288 5	2 348	164 23	76 1368 428	122 20	202 12	48 24	436 124	32 182	12 62	24 256	5 50 18	144	32 12 4	74 82 32	264	8 60 28				8 616	94 22	422 8								
ОП.Общепрофессиональный цикл Оп.01 Основы микробиологии, физиология питания,	1,1	574	574 54	480 258	2	208 1	2 70	24 32	24 250 90 16 18 54	24 2	16 4	10 8 6 8	174 86	38	8 26	16							36 2	8 8						16	16		258	94	130	34
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаро	0 2			52 32					16 36					16																						
Oп.03 Техническое оснащение и организация рабочего	2			70 54					16 54 36		6	4	54 28		4 8																					
места ОП.04 Экономические и правовые основы поличестивальный деятельности		5 36	36	36 28		8		3	16														36 2	8 8												
ОП.05 Основы калькуляции и учета		8* 72 2* 48	72	56 40		16 16	16 6	3	12 40 16 12				48 26	16	6																		72	40	16	16
Оп.07 Иностранный язык в профессиональной реятельности		8 42	42	36		36	6	3	16 6				46 26	10																			42		36	6
		8 42	42	36 18		18		3	16 6																								42		18	6
ОП.09 Физическая культура / Адаптивная физическая культура (7	8 44 8 36	44	40		40 26	4	4	36																					16	16		28 36		24 26	4
ОП.11 Основы финансовой грамотности ОП.10 Основы предпрининательской деятельности		8* 38	38	36 26		10	2		38																								38	26	10	2
ПЦ.Профессиональный цикл	1 1								80 1118 338						4 36	8 256	5 50 18	144	32 12 4	74 82 32	264	8 60 28	3 324 3	0 18 234	4 30	8 616	94 22	422 8	42 28	432 52	40 290	4 26	20 396	8 26	324 4	14 20
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	13	1233 398	398	334 66	24	240	4 44	20 2	72 126 17	42 6	96 4	18 8	44 14	12	18	180	10 6	144	8 12																	
Организация процессов приготовления, подготовк	,	62	62	46 24		10		8 4	4 19 62	24	18 4																									
мдк.01.01 к реализации кулинарных полуфабрикатов Мдк.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализаци кулинасных полуфабрикатов	и .	23 108					36		2 36 40		6	10	44 14	13	18	24	10 6																			
УП.01 Учебная практика		1 72	72	72		72		7.	2 30 40	10 0	72	10	44 24	12	10		10 6																			
ПП.01 Прокаводственная практика ПМ.01.Эм Экламен по модулю	3	3 144 12	144	144		144		12 1	2 72							144		144	12																	
Приготовление, оформление и подготовка к	3		-						80 226 16																											
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинаривых изделий, архуско развиобразного ассотивнения образного ассотивнения образного ассотивнения образности, подготовки к реализации и превостации горячих блюд, калактиры горячих блюд, ка	1244	24 806 52		690 132 36 16		16					90 4 16 4		218 24	20 144	4 18	8 76	40 12		24	948 38 16	252	4 18 2	•													
кулинарных изделий, закусок Процессы приготовления, подготовки к реализаци МДК.02.02 и презентации горячих блюд, кулинарных изделий		274	-	186 116	60	2 8	B 72	16 12	28 146 40	14 12		-	74 24				40 12			38 16																
и предентации горячих олюд, купинарных изделии закусок УП.02 Учебная практика		2 216			60	216	8 /2		14 72 72		72	12	144	20 144	9 18	8 /6	40 12		29	59 38 16		4 18 8														
ПП.02 Производственная практика		4 252	252			252		25	52		72		144	244						52	252															
ПМ.02-Эн Эказмен по модулю Приготовление, оформление и подготовка к	4	12	12					12 1												12			?													
Приготовление, оформление и подготовка и реализации холоднико белод, жулинарных издролей, авкусок размообразного экспетительных издролей, замусок размообразного экспетивации приготовления, подготовки к муж муж и пределизации холоднико блод, реализации и пределизации холоднико блод.	456	56 570		470 74 36 22		354		28 3: 8 4												126 44 16 56 22		4 42 8	324 3	0 18 234	4 30	8 120		108	12							
кулинарных изделий, закусок	4				+		_														+	4 22 8														
МДК.03.02 и презентации холодных блюд, кулинарных изрезий заругох	5	168		110 52		20 4														50 22 16	2	20			4 30	8										
УП.03 Учебная практика		5 144	144	144		144		7.	2 72														144 72	144 72		108		108								
ПП.03 Производственная практика ПМ.03.Эм Эказмем по модулю	6	6 180 12	180	160		180		12 1															12	72		108		108	12							
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	677	77 460	460	398 66	24	300 1	8 34	28 26	54 196																	104	50 12	10 4	20 8	356 16	12 290	4 14	20			
Организация приготовления, подготовки к	6	52	52	36 24		8 4	4 8	8 4	4 8																	52	24	8 4	8 8							
песептов малитира Процессы приготовления, подготовки к реализаци	и		108				_																			52										
горячих и холодных сладких олюд, десертов,	'			74 42		4 4																				52	26 12	2	12	56 16			8			
УП.04 Учебная практика ПП.04 Производственная практика		7 144 7 144	144	144		144 144		7.	2 72 2 72																					144	144					
DM 04 3w 3v2awov go wogogo	7	12	12					12 1	2																					12			12			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных колдитерских иделий размообразмого ассоктимента. Организация приготовления, подготовые к	688	668 864			64		8 48	28 5																		392	44 10	304 4	22 8	76 36	28	12	396	8 26	324 4	4 14 20
МДК.05.01 реализации хлебобулочных, мучных жондитеронкх извелый		6 42		32 22		10	10	3.	2 10																	42	22	10	10							
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализаци хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	68	198	198	144 66		6 8	в 38	16 12	28 70																	62	22 10	6 4	12 8	76 36	28	12	60	8 26	4	14 8
УП.05 Учебная практика	s	6 288	288	288		288		14	144																	288		288								
ПП.05 Производственная практика					_	324	_		16 108																	200		200					324		324	

72 72 72

Наименование	Курс	Семестр
Комплексный зачет с оценкой	1	2
БПр.11 Основы безопасности и защиты Родины	1	2
ОП.06 Охрана труда	1	2
Наименование	Курс	Семестр
Комплексный зачет с оценкой	1	2
ППр.01 Химия	1	2
ППр.02 Биология	1	2
Наименование	Курс	Семестр
Комплексный зачет	2	2
БПр.07 История	2	2
БПр.08 Обществознание	2	2
БПр.08 Обществознание Наименование	2 Kypc	2 Семестр
Наименование	Курс	Семестр
Наименование Комплексный зачет с оценкой	Курс 3	Семестр 2
Наименование Комплексный зачет с оценкой БПр.07 История	Курс 3 3	Семестр 2 2
Наименование Комплексный зачет с оценкой БПр.07 История БПр.08 Обществознание БПр.08 Обществознание	3 3 3	Семестр 2 2 2
Наименование Комплексный зачет с оценкой БПр.07 История БПр.08 Обществознание Наименование	Курс 3 3 3 Курс	Семестр 2 2 2 Семестр
Наименование Комплексный зачет с оценкой БПр.07 История БПр.08 Обществознание Наименование Комплексный зачет с оценкой	Курс 3 3 3 3 Курс 3	Семестр 2 2 2 Cеместр 2
Наименование Комплексный зачет с оценкой БПр.07 История БПр.08 Обществознание Наименование Комплексный зачет с оценкой ППр.01 Химия	Kypc 3 3	Семестр 2 2 2 Семестр 2
Наименование Комплексный зачет с оценкой БПр.07 История БПр.08 Обществознание Наименование Комплексный зачет с оценкой ППр.01 Химия ППр.02 Биология	Kypc 3 3 3 Kypc 3 3 3 3 3 3 3	Семестр 2 2 2 Cеместр 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
Наименование Комплексный зачет с оценкой БПр.07 История БПр.08 Обществознание Наименование Комплексный зачет с оценкой ППр.01 Химия ППр.02 Биология Наименование	Курс	Семестр 2 2 2 Семестр 2 2 2 2 2 Cеместр
	Комплексный зачет с оценкой БПр.11 Основы безопасности и защиты Родины ОП.06 Охрана труда Наименование Комплексный зачет с оценкой ППр.01 Химия ППр.02 Биология Наименование Комплексный зачет	Комплексный зачет с оценкой 1 БПр.11 Основы безопасности и защиты Родины 1 ОП.06 Охрана труда 1 Комплексный зачет с оценкой Kypc ППр.01 Химия 1 ППр.02 Биология 1 Комплексный зачет Курс Комплексный зачет Курс Комплексный зачет 2

Календарный учебный график по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

		_	ж- Т- - Т- - Т- - Т-	15 - 21 9 22 - 28	29 сен - 5		13 - 19	20 - 26 F 27 OKT - 2		10 - 16	17 - 23 ਦ	1	7- 8 Дека	- 21	22 - 28 29 дек - 4		12 - 18 deab		26 янв - 1 2 - 8	9 - 15		23 фев - 1		9-15 16-22 deW	23 - 29	30 map - 5	6-12 12 10		27 апр - 3		11 - 17 Max	- 31	1-7	8 - 14 Ю	_	22 - 28	29 июн - 5 6-12	Итого час	Итого час	Итого час
Индекс	Компоненты программы			C	4							-							_	иер н		_	ных і	недел				1 (4				1 ((-		(4				
Ξ̈́	помпоненты программы	36 3	37 3	38 39	9 40	41	42	43 44	45	46	47 4	8 49	50	51	52 1	2	3	4	5 6		_			11 12		14	15 1	6 17	18	19 2	20 2	1 22	2 23	24	25	26				
																Поря	дко	вые н	юмер	оа не	делі	ь уче	бног	о года	3															
		1	2	3 4	5	6	7	8 9	10	11 1	12 1	3 14	15	16	17 18	19	20	21 2	22 23	3 24	25	26	27 2	28 29	30	31	32 3	3 34	35	36	37 3	8 39	40	41	42	43				
																				1 кур	С																			
БПр	Базовые предметы	8	8	9	9 8	10	8	8 9	7	9	9	0 0	0	0	0		18	17	17 1	6 16	14	17	17	14 17	17	15	18	16 16	17	18	15 2	20	0 0	0	0	0		102	315	417
БПр.01	Русский язык	2	2	2	2 2	2	2	2 2	2 2	2	2				к	к	3	2	2	1 2	1	2	2	1 2	2 2	1	2	2 2	2	3	1	1				к	к	24	34	58
БПР.02	Литература														к	к	2	2	2	1 2	1	2	2	1 2	2 2	1	2	2 1	1	2	1	1				к	к		30	30
БПр.03	Иностранный язык	2	1	2	2 1	2	2	1 2	2 1	2	2				к	к	2	2	1	2 2	1	2	2	1 2	2 2	2	2	1 1	2	2	1	1				к	к	20	31	51
БПр.04	Математика	3	4	3	4 4	4	3	3 3	3	3	3				к	к	2	3	3	3 2	3	2	3	2 3	3	3	2	3 3	3	2	3	0				к	к	40	58	98
БПр.05	Информатика														к	к	2	2	2	2 2	2	2	2	2 2	2 2	2	2	2 2	2	2	3	1				к	к		38	38
БПр.06	Физика														к	к	2	2	2	2 2	2	2	2	2 2	2 2	2	2	2 2	2	2	2	2				к	к		38	38
БПр.10	Физическая культура	1	1	2	1 1	2	1	2 2	2 1	2	2				к	к	2	1	2	1 1	1	2	1	2 1	1	1	2	1 1	1	2	1	2				к	к	18	26	44
БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины														к	к	3	3	3	4 3	3	3	3	3 3	3	3	4	3 4	4	3	3	2				к	к		60	60
ППр	Профильные предметы	5	6	6	6 6	5	6	5 5	6	6	6	0 0	0	0	0 к	к	4	5	5	5 5	6	5	5	5 4	5	5	4	5 4	4	4	4	4	0 0	0	0	0		68	88	156
ППр.01	Химия	3	3	3	3 3	3	3	3 3	3	3	3				к	к	2	3	3	3 3	4	3	3	3 2	2 3	3	2	3 3	2	2	3	2				к	к	36	52	88
ППр.02	Биология	2	3	3	3 3	2	3	2 2	2 3	3	3				к	К	2	2	2	2 2	2	2	2	2 2	2 2	2	2	2 1	2	2	1	2				к	К	32	36	68
ПОО	Предлагаемые ОО	1	1	1	2 1	1	1	2 :	1	1	1	0 0	0	0	0 к	К	1	1	1	1 2	1	1	1	2 1	1	2	1	1 2	1	1	2	2	0 0	0	0	0		14	25	51
ПОО.01	Индивидуальный проект	1	1	1	2 1	1	1	2 :	1	1	1				к	к	1	1	1	1 2	1	1	1	2 1	1	2	1	1 2	1	1	2	2				к	к	14	25	39
ОП	Общепрофессиональный цикл	7	7	6	6 7	7	6	6 6	5 7	6	7	0 0	0	0	12 к	к	6	8	7	8 7	10	8	7	8 8	8	8	8	8 9	9	8	9	6	0 0	0	0	24		90	174	264
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	4	4	3	3 4	4	3	3 3	3 4	3	4				12 к	к																				к	к	54	0	54
Оп.02	Основы товароведения продовольственных товаров														к	к	2	3	3	4 3	4	4	3	4 3	3 4	3	3	4 3	3	2	3	2				12 K	к		72	72
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	3	3	3 3	3	3	3 3	3 3	3	3				к	К	2	2	2	2 2	3	2	2	2 2	2 2	2	2	2 2	3	3	3	2				12 к	к	36	54	90
ОП.06	Охрана труда														к	к	2	3	2	2 2	3	2	2	2 3	2	3	3	2 4	3	3	3	2				к	к	0	48	48
ПЦ	Профессиональный цикл	15	14	14 1	.3 14	13	15	15 15	15	14	13 3	6 36	36	36	24 к	К	7	5	6	6 6	5	5	6	7 6	5	6	5	6 5	5	5	6	4 3	6 36	36	36	12		338	262	600
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	5	4	4 4	4	4	5 4	1 4	4	4				12 к	к																				к	к	62	0	62
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3	3	3	3 3	3	4	4 4	1 4	3	3				к	к	2	2	2	3 2	2	2	3	3 3	3 2	3	2	3 2	2	2	2	2				к	к	40	44	84
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд,	4	3	3	3 4	3	4	3 3	3 4	3	3				12 к	к																				к	к	52	0	52
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,	4	3	4	3 3	3	3	3 4	1 3	4	3				к	к	5	3	4	3 4	3	3	3	4 3	3	3	3	3 3	3	3	4	2				12 к	к	40	74	114
УП.01	Учебная практика										3	6 36			К	К																				к	К	72	0	72
УП.02	Учебная практика					1			1				36	36	К	К				_	Н.				1				\sqcup			3			36	К	К	72	144	216
	Итого 1 курс	36	36	36 3	6 36	36	36	36 36	36	36	36 3	6 36	36	36	36		36	36	36 3	6 36	36	36	36	36 36	36	36	36	36	36	36	36	36 3	6 36	36	36	36		612	864	1476

																		2 m	vnc																															
БПр	Базовые предметы	П				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 0	0	2 ку	ypc 1	13 1	13 1	.3 13	3 13	13	3 13	3 13	13	13	3 1	3 1	13 1	13 1	3 12	2 9	0	0	0) (0 (0	0	12 к	:	К	1	38	218	3	356
БПр.01	Русский язык	2	4	2	4	٦	4	٦	4	٦	4	3	4	T			.			3	2	3 -	2 -	, ,	, .	, ;		, ,	,	2	2	2	3 .	, ,								Т	6 "	,	к		42	42		84
БПр.02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					(K		3	1	1 1	1 3) 1	1 :	2 1	1	1 2	,	2	1	2	1 .	1				1			1	1	U K	,	v		24	24		48
БПр.03	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					, K		2	2	1 1	2 2	, ,) 1	1 3		2 2	,	2	2	2	2 .	2 1				1			1	1	10	.	K.		24	30		54
БПр.04	Математика	4	4	4	4	2	4	2	4	4	2	4	2	-	+	+		. K		2	2	2 2	2 4	1 -		1 -	-	-	,	2	2	2	2 .	, ,			1	-	╁	╁	+	+	K		к		44	46	_	90
БПр.05	Информатика	4	4	- 4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	-	+	+		K K		2	2	3 3	4 -	, ,	, ,	3	1	3		3	3	3	3 .	, ,	-		1	-	╁	╁	+	+	K		K				-	49
БПр.06	Физика	2		- 2	- 2	1	- 2		1		1		1		-	+-	ŀ	K K		2	2	2 1	1 4	-	-	-	-	4 4	<u>-</u>	1	2	2	2 .	2 1			1	-		+	╁	\dashv	К		К		20 35	29		
БПр.07		3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2		_	_	H	K K		2	3	3 3	3 2	2 3	3 3	3 3	3	3 3	3 :	3	3	3	3 .	3 3			-	-		_	+	+	К	1	К	_		46		81
	История	2	2	2	2	3	2	2	3	2	3	2	3		-	-	H	(K		1	2	2 2	2 1	1 2	2 2	2 2	2 2	2 1	4	2	2	1	2 2	2 2	-	-	-	-	+-	+-	╁	+	К	-	K		28	28		56
БПр.08	Обществознание					_								_			H	C K		3	3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	2	2 3	3 :	3	2	3	2 2	2 3		-		-	-	-	+	4	К		К		0	44	_	44
БПр.10	Физическая культура	1	2	1	1	2	2	1	2	1	2	1	2	_			H	К		1	2	1 2	2 1	1 2	2 2	2 1	1	1	1	2	1	2	2 :	1 2		_			_	_	+	_	К	()	K		18	24	_	42
ППр	Профильные предметы					_								_										-					-												+	4					0	172		328
ППр.01	Химия	3	4	3	3	3	4	3	3	4	3	3	4	_	_		H	K		3	2	3 2	2 3	3 3	3 3	3 3	2	2 3	3 :	2	3	2	3 2	2 3			-	-		-	+	_	6 к	()	К		40	48	_	88
ППр.02	Биология Предлагаемые ОО	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	2	_			H	(K		1	2	2 1	1 2	2 1	1 1	1 1	. 2	2 1	1	2	1	1	2 :	3 6							+	_	K	. 1	K		34	29)	63 47
	Родной язык	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3				н	СК	_	-				+				+		_	_	_								_	+	+	K		K		47	()	47
ПМ	Профессиональный цикл	0		0	0	_	_	0		0	_						٦			0	0	0	0		,	1		, ,		0	0	0	,	1												_	16	47	,	
	Приготовление и подготовка к реализации	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	U	+	-			U			U	U	U (U () () () ((0)	U	U	U	U () (+	-	-			46	474	†	660
ПМ.01	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий					- [- 1										12 8	, k											1							1		1					v		к		12	,		12
	Процессы приготовления, подготовки к реализации					1											12	X K						1			1		†	1	1							1			1	1		T	K		12		1	12
МДК.01.02	кулинарных полуфабрикатов	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				н	СК						L		L								L		L	L	L	L				к		К		24			24
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к																																																	
11.02	реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	Ш		Ш			[Ш						F	СК		_					╀		1		1	_	\perp		_		<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>			┸	_	12 K		К		0	12	2	12
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,																																																	
. ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	SOLUTION	6	7	6	6	7	6	7	6	6	6	7	6				H	с к		5	6	5 6	6 6	5 5	5 5	5 5	7	7 5	5 !	5	5	6	5 5	5 3									К		К		76	84	1	160
мдк.03.01	Организация приготовления, подготовки к																																																	
11ДК.05.01	реализации и презентации холодных блюд,																H	с к		4	3	4 3	3 3	3 3	3 3	3 4	3	3 4	1 :	3	4	3	3 2	2 5									12 K		К		6	66	5	72
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и																	, ,		4	4	3 /	<u> </u>		1 /	1 3		1 4		4	5	4		, ,										.	v		0	60	,	60
ПП.01	презентации хололных блюл, кулинарных излелий. Производственная практика					1								36	36 3	6 36	F	C K		7	7		+			' 		-		7	,	7	, ,	-			1		1	1	\top	T	_			1	44	(_	144
ПП.02	Производственная практика																F	СК																	36		36		36								0	252		252
	Итого 2 курс	27	41	37	38	38	40	37	39	37	38	38	36	36	36 3	6 36	12		- 1	36 3	36 3	6 36	6 36	36	36	36	36	36	5 3	36	36 3	36 3	6 36	36	36	36	36	36	36	5 3	6 3	36	36			6	12	864	1	1476
	итого 2 курс	37	41	37	-	_						-				-		2		30 .	30 3	0 30	0 30))(, ,	, ,,	, ,		-		_							•		-					_					
БПр							23	24	23	23	24	18	0	0		,		3 ку	урс								20							0	0	0	0	0	0	0) ;	24	к	К	2	51	248	3	484
	Базовые предметы	25	22	22			23	24	23	23		18	0	0		0		3 ку	ypc 1	8 1	.8 20) 19									3 (0	0	0	0	0	0	0	0) ;	24	К	К		51	248	-	484
БПр.02	Базовые предметы Литература				23		2	24	23		2	2	0	0		,			урс	8 1	.8 20) 19						18						0	0	0	0	0	0	0) [24 K	K	K		25	30)	55
БПр.02 БПр.03	Базовые предметы Литература Иностранный язык	25	22	22	23		2	24 3 2	23 2		2	2	0	0		,			ypc 1	8 1	.8 20) 19						18						0	0	0	0	0	0	0) [24 K	K	K K		25 20	30 24	1	55 44
БПр.02 БПр.03 БПр.04	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика	25	22	22	23		2 2 3	24 3 2 3	23 2 2 2		2 2 3	2 1 2	0	0		,			ypc 1	8 1	.8 20) 19						18						0	0	0	0	0	0	0) 2	24 K	K	к к к		25 20 32	30	1	55 44 78
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр05	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика	25	22	22	23		2 2 3 3	24 3 2 3 3	23 2 2 2 3 3		2 2 3	2 1 2 2	0	0		,			ypc 1	8 1	.8 20) 19						18						0	0	0	0	0	0	0) [24 K K	K C I	к к к к		25 20 32 30	30 24 46	1 5 0	55 44 78 30
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История	25	22	22	23		2 2 3 3 2	24 3 2 3 3 3	23 2 2 3 3 2		2 2 3 3	2 1 2 2 3	0	0		,			ypc 1	8 1	.8 20) 19						18						0	0	0	0	0	0	0) 2	24 K K K K	K	к к к к		25 20 32 30 26	30 24 46 0) 4 5 0	55 44 78 30 60
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр05 БПр.07 БПр08	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика	25	22	22	23	24 2 2 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5	23 2 2 3 3 2 4	3 2 4 3 1	2 2 3 3	2 1 2 2 3 2	0	0		,			ypc 1	8 1	.8 20) 19						18						0	0	0	0	0	0	0) :	24 K K K	K	к к к к к		25 20 32 30 26 46	30 24 46 0 34 26	5	55 44 78 30 60 72
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История	25	22	22	23		2 2 3 3 2	24 3 2 3 3 2 5 1	23 2 2 3 3 2 4 1		2 2 3 3	2 1 2 2 3	0	0		,			ypc 1	8 1	.8 20) 19						18						0	0	0	0	0	0	0) 2	24	K	к к к к к		25 20 32 30 26	30 24 46 0	5	55 44 78 30 60
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.08 БПр.10	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание	25	22	22	23	24 2 2 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1	23 2 2 3 3 2 4 1	3 2 4 3 1	2 2 3 3	2 1 2 2 3 2	0	0		,			ypc 1	8 1	.8 20) 19						18						0	0	0	0	0	0	0) [24	K	K K K K K K		25 20 32 30 26 46	30 24 46 0 34 26	5	55 44 78 30 60 72
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.08 БПр.10	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание физическая культура	25	22	22	23	24 2 2 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1	23 2 2 3 3 2 4 1	3 2 4 3 1	2 2 3 3	2 1 2 2 3 2	0	0		,			ypc 1	8 1	.8 20) 19						18						0	0	0	0	0	0	0			K K K K K K K K K K K K K K K K K K K	K	K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46	30 24 46 0 34 26	1 5 5 5	55 44 78 30 60 72
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.08 БПр.10	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия	25	22	22	23	24 2 2 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 3 2	23 2 2 3 3 2 4 1 1	3 2 4 3 1	2 3 3 3 5 1	2 1 2 2 3 2	0	0		,			ypc 1	8 1	.8 20) 19						18						0	0	0	0	0	0	0			K K K K K K K K K K K K K K K K K K K	K	K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14	30 24 46 0 34 26	1 1 5 5 6 6	55 44 78 30 60 72 30
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.08 БПр.10	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия	25	22	22	23	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1	23 2 2 3 3 2 4 1 3 3 3	3 2 4 3 1 5 2	2 3 3 3 5 1	2 1 2 2 3 2	0	0		,			ypc 1	8 1	.8 20) 19						18		3 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2				0	0	0	0	0	0	0			к к к к к к	K	K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14	30 24 46 0 34 26 16	1 1 5 5 6 6	55 44 78 30 60 72 30
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.08 БПр.10 ППр	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Общепрофессиональный цикл Экономические и правовые основы	25	22	22	23	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 3 2 5 1	23 2 2 3 3 2 4 1	3 2 4 3 1 5 2	2 3 3 3 5 1	2 1 2 2 3 2	0	0		,			ypc 1	8 1	.8 20) 19						18		3 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2 2 1 2 1 1 2 1 1			0	0	0	0	0	0	0			к к к к к к	K	K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28	30 24 46 0 34 26 16	1 1 5 5 6 6	55 44 78 30 60 72 30 67 64
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.07 БПр.00 ППр ППр.02 ППр.03	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Экономические и правовые основы профессиональный цикл	25	22	22	23	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 1 3 2 3	23 2 2 3 3 2 4 1 1	3 2 4 3 1 5 2	2 3 3 3 5 1	2 1 2 2 3 2	0	0		,			ypc 1	8 1	.8 20) 19						18		3 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2 2 1 2 1 1 2 1 1			0	0	0	0	0	0	0			к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14	30 24 46 0 34 26 16	1 1 5 5 6 6	55 44 78 30 60 72 30
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.08 БПр.10 ППр ППр.02 ППр.03	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Общепрофессиональный цикл Экономические и правовые основы профессиональный цикл	25	22	22	23	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 3 2 3 2	23 2 2 3 3 2 4 1 3 3 3 4 4	3 2 4 3 1 5 2	2 3 3 3 5 1	2 1 2 2 3 2	0 0 0	0		0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	.8 20	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 2 2 1 1 2 2 2 2 2 2						18	199333333333333333333333333333333333333	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0		0		0	0	0	0				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28	30 24 46 0 34 26 16)	55 44 78 30 60 72 30 67 64
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.07 БПр.00 ППр ППр.02 ППр.03	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Общепрофессиональный цикл Экономические и правовые основы поофессиональный цикл Приготовление, оформление и подготовка к	25	22	22	23	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 3 2 3 3 2 3 3 2 3 3 2 3 3 3 2 3 3 3 3	23 2 2 3 3 2 4 1 3 3 3 4	3 2 4 3 1 5 2	2 3 3 3 5 1	2 1 2 2 3 2	0	0	0	0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	88 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 2 2 1 1 2 2 2 2 2 2						18 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	199333333333333333333333333333333333333	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0	0	0		0	C	0	C				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28 0	30 24 46 (0 34 26 16 36 (0)	55 44 78 30 60 72 30 67 64 0
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.08 БПр.10 ППр.02 ППр.03 ОП	Базовые предметы Литература Иностранный язык Магематика Информатика История Обществознание физическая культура Профильные предметы Химия Общепрофессиональный цикл Экономические и правовые основы влосфессиональный пектельности Профессиональный цикл	25	22	22	23	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 3 2 3 3 2 3 3 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	23 2 2 3 3 2 4 1 3 3 3 4 4	3 2 4 3 1 5 2	2 3 3 3 5 1	2 1 2 2 3 2	0	0	0	0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	88 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 2 2 1 1 2 2 2 2 2 2						18 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	199333333333333333333333333333333333333	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0	0	0		0	C	0	C				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28 0	30 24 46 (0 34 26 16 36 (0)	55 44 78 30 60 72 30 67 64 0
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.07 БПр.10 ППр ППр.02 ППр.03 ОП	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Обществознание физические и гравовые основы плофессиональный цикл Пристотовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, Процессы приготовления, подготовки к реализации и	25	22 1 1 2 1 2 8 1 3 3 3	22	23 : 3	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 3 2 3 3 2 3 3 3 2 3 3 3 3 2 3 3 3 3 3	23 2 2 3 3 2 4 1 3 3 3 4 4	3 2 4 3 1 5 2	2 2 3 3 3 5 1 1 3 2 2	2 1 2 2 3 2	0	0	0	0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	88 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3						18 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	199333333333333333333333333333333333333	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0	0	0		0	C	0	C				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28 0	30 24 46 (0 34 26 16 36 (0)	55 44 78 30 60 72 30 67 64 0 36 832
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.08 БПр.10 ППр.02 ППр.03 ОП ОП.04 ПЦ	Базовые предметы Литература Иностранный язык Магематика Информатика История Обществознание физическая культура Профильные предметы Химия Общепрофессиональный цикл Экономические и правовые основы влосфессиональный пектельности Профессиональный цикл	25	22	22 3 2 3 3 2 3 1 1 2 3 4	23 : 3	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3 3 3 2 2 4 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 1 3 2 3 3 2 5 3 3 2 9	23 2 2 3 3 2 4 1 1 3 3 3 4 4	3 2 4 3 1 5 2	2 3 3 3 5 1	2 1 2 2 3 2	0	0	0	0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	88 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3						18 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	199333333333333333333333333333333333333	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0	0	0		0	C	0	C				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28 0	30 24 46 (0 34 26 16 36 (0)	55 44 78 30 60 72 30 67 64 0
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.08 БПр.10 ППр.02 ППр.03 ОП	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Обществознание Физические и правовые основы поофессиональный цикл Экономические и правовые основы поофессиональный цикл Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, Организация приготовления, подготовки к реализация горячих и холодных к к реализации горячих и холодных сладких блюд,	25	22 1 1 2 1 2 8 1 3 3 3	22 3 2 3 3 2 3 1 1 2 3 4	23 : 3	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3 3 3 2 2 4 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 3 2 3 2 3 3 2 5 3 3 2 9	23 2 2 3 3 2 4 1 1 3 3 3 4	3 2 4 3 1 5 2	2 2 3 3 3 5 1 1 3 2 2	2 1 2 2 3 2	0	0	0	0 0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	88 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3						18 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	199333333333333333333333333333333333333	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0	0	0		0	C	0	C				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28 0	30 22 46 (() 34 26 16 36 (() () 55 22 ()	1	555 444 78 30 60 72 30 67 64 0 36 832 12
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.07 ППр.02 ППр.03 ОП ОП.04 ПЦ	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Общепрофессиональный цикп Экономические и правовые основы плофегимыальной ревтельности Пристовление, оформение и подготовка к реализация изолодных блюд, кулинарных изделий, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, Организация приготовления, подготовки к реализации и реанизация горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, Организация горячих и холодных колодных блюд, кулинарных изделий,	25	22 1 1 2 1 2 8 1 3 3 3	22 3 2 3 3 2 3 1 1 2 3 4	23 : 3	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3 3 3 2 2 4 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 3 2 3 3 2 5 3 3 2 9	23 2 2 3 3 2 4 1 3 3 3 4	3 2 4 3 1 5 2	2 2 3 3 3 5 1 1 3 2 2	2 1 2 2 3 2	0	0	0	0 0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	88 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3						18 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	199333333333333333333333333333333333333	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0	0	0		0	C	0	C				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28 0	30 24 46 (0 34 26 16 36 (0	1	55 44 78 30 60 72 30 67 64 0 36 832
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.07 ППр.02 ППр.03 ОП ОП.04 ПЦ	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Общепрофессиональный цикл Экономические и правовые основы плофессиональный цикл Приготовление, офромление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, легеттав. напитков.	25	22 1 1 2 1 2 8 1 3 3 3	22 3 2 3 3 2 3 1 1 2 3 4	23 : 3	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3 3 3 2 2 4 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 3 2 3 3 2 3 3 2 3 3 2 3 3 3 2 9 3 9 9 9 9	23 2 2 3 3 2 4 1 3 3 3 4	3 2 4 3 1 5 2	2 2 3 3 3 5 1 1 3 2 2	2 1 2 2 3 2	0	0	0	0 0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	88 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3						18 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	199333333333333333333333333333333333333	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0	0	0		0	C	0	C				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28 0	3(2) 4(4) 4(4) 4(1) 3(4) 3(4) 3(5) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1	1	555 444 788 30 600 72 30 67 64 0 36 832 12
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.07 ППр ППр.02 ППр.03 ОП ОП.04 ПЦ	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Обществознание Физические и правовые основы влосфессиональный цикл Экономические и правовые основы влосфессиональный цикл Пристотвление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных слод, кулинарных изделий, презентации горячих и холодных сладких блюд, всетотав. напитков Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, всетотав. напитков	25	22 1 1 2 1 2 8 1 3 3 3	22 3 2 3 3 2 3 1 1 2 3 4	23 : 3	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3 3 3 2 2 4 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 3 2 3 3 2 9	23 2 2 3 3 2 4 1 3 3 3 4	3 2 4 3 1 5 2	2 2 3 3 3 5 1 1 3 2 2	2 1 2 2 3 2	0	0	0	0 0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	88 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3						18 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	199333333333333333333333333333333333333	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0	0	0		0	C	0	C				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28 0	30 22 46 (() 34 26 16 36 (() () 55 22 ()	1	555 444 78 30 60 72 30 67 64 0 36 832 12
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 ППр ППр ППр.02 ППр.03 ОП ОП.04 ПЦ ПМ.03 МДК.03.02	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Обществознание физическая культура Профильные предметы Химия Биология Общепрофессиональный цикл Экономические и правовые основы поофессиональный цикл Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, Процессы пристовления, подготовки и реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, Организация приготовления, подготовки к реализация горячих и холодных сладких блюд, десетов, напитков. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десетов, напитков.	25	22 1 1 2 1 2 8 1 3 3 3	22 3 2 3 3 2 3 1 1 2 3 4	23 : 3	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3 3 3 2 2 4 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 3 2 3 3 2 9	23 2 2 3 3 2 4 1 1 3 3 3 4	3 2 4 3 1 5 2	2 2 3 3 3 5 1 1 3 2 2	2 1 2 2 3 2	0	0	0	0 0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	88 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3						18 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	199333333333333333333333333333333333333	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0	0	0		0	C	0	C				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28 0	3(2) 4(4) 4(4) 4(1) 3(4) 3(4) 3(5) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1	1	555 444 788 30 600 72 30 67 64 0 36 832 12
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.07 ППр ППр.02 ППр.03 ОП ОП.04 ПЦ	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Общепрофессиональный цикл Экономические и правовые основы плофессиональный неительности Пристовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, Организация приготовления, подготовки к реализации п профессы приготовления, подготовки к реализации п презентации холодных блюд, кулинарных изделий, Организация приготовления, подготовки к реализации г прачих и холодных сладких блюд, процессы приготовления, подготовки к реализации г прачих и холодных сладких блюд, десертов, мапитков. Организация приготовления, подготовки к реализации приготовления, подготовки к реализация и хлебобулочных, мучных кондитерских	25	22 1 1 2 1 2 8 1 3 3 3	22 3 2 3 3 2 3 1 1 2 3 4	23 : 3	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3 3 3 2 2 4 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 1 3 2	23 2 2 3 3 2 4 1 1 3 3 3 4	3 2 4 3 1 5 2	2 2 3 3 3 5 1 1 3 2 2	2 1 2 2 3 2	0	0	0	0 0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	88 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3						18 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	199333333333333333333333333333333333333	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0	0	0		0	C	0	C				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28 0	3(2) 4(4) 4(4) 4(1) 3(4) 3(4) 3(5) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 4(1) 14 15 5 5 5 5 5 5 5 5 5 7 7 7 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	555 444 788 30 600 72 30 67 64 0 36 832 12
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.08 БПр.10 ППр ППр.02 ППр.03 ОП ОП.04 ПЦ ПМ.03 МДК.03.02 МДК.04.01	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Общепрофессиональный цикл Экономические и правовые основы полествональный ретельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарить узделий, Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных блюд, десертов, процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, процессы приготовления, подготовки к реализация горячих и холодных сладких блюд, десертов, малитков Организация приготовления, подготовки к реализация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	25	22 1 1 2 1 2 8 1 3 3 3	22 3 2 3 3 2 3 1 1 2 3 4	23 : 3 3 : 2 3 : 3 3 : 2 2 : 2 3 : 3 2 : 3	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3 3 3 2 2 4 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 1 3 2	23 2 2 3 3 2 4 1 1 3 3 3 4	3 2 4 3 1 5 2	2 2 3 3 3 5 1 1 3 2 2	2 1 2 2 3 2	0	0	0	0 0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	88 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3						18 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	199 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0	0	0		0	C	0	C				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28 0	3(2) 4(4) 4(4) 4(5) 4(5) 4(5) 4(5) 4(5) 4(5) 14 15 5 5 5 5 5 5 5 5 5 7 7 7 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	555 444 788 300 600 72 300 67 644 0 366 832 12 108
БПр.02 БПр.03 БПр.04 БПр.05 БПр.07 БПр.07 БПр.07 ППр ППр.02 ППр.03 ОП ОП.04 ПЦ ПМ.03 МДК.03.02	Базовые предметы Литература Иностранный язык Математика Информатика История Обществознание Физическая культура Профильные предметы Химия Биология Общепрофессиональный цикл Экономические и правовые основы плофессиональный неительности Пристовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, Организация приготовления, подготовки к реализации п профессы приготовления, подготовки к реализации п презентации холодных блюд, кулинарных изделий, Организация приготовления, подготовки к реализации г прачих и холодных сладких блюд, процессы приготовления, подготовки к реализации г прачих и холодных сладких блюд, десертов, мапитков. Организация приготовления, подготовки к реализации приготовления, подготовки к реализация и хлебобулочных, мучных кондитерских	25	22 1 1 2 1 2 8 1 3 3 3	22 3 2 3 3 2 3 1 1 2 3 4	23 : 3 3 : 2 3 : 3 3 : 2 2 : 2 3 : 3 2 : 3	24 2 2 3 3 3 3 2 2 3 3 3 3 2 2 4 3 3 3 3	2 2 3 3 2 4	24 3 2 3 3 2 5 1 1 3 2 9	23 2 2 3 3 2 4 1 1 3 3 3 4	3 2 4 3 1 5 2	2 2 3 3 3 5 1 1 3 2 2	2 1 2 2 3 2	0	0	0	0 0			1: 2	3 2 1 2 2 1 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	88 20 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3						18 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	199 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	9 1. 3 2 2 2 3 3 3 2 2 2 2 2 0 0	3 (2 1 2 2 2 1 1 2 2 1 1 0 0	0	0		0	C	0	C				0	к к к к к к	K	K K K K K K K K K K K K K K K K K K K		25 20 32 30 26 46 14 31 28 0	3(2) 4(4) 4(4) 4(5) 4(5) 4(5) 4(5) 4(5) 4(5) 14 15 5 5 5 5 5 5 5 5 5 7 7 7 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	555 444 788 300 600 72 300 67 644 0 366 832 12 108

УП.03	Учебная практика											3(6 3	6 36	5 36			к	к											T													к	к	144	Т	0	144
ПП.03	Производственная практика											Ť		Ť		36	36	к	к		1										36	5 36	36										к	к	72	10	18	180
УП.05	Учебная практика																	К	К															36	36	36	36	36	36	36	36		К	к	C	28	38	288
	Итого 3 курс	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36 3	6 3	6 3	6 36	5 36	36	36			36	36	36	36	36 3	36	36	6 3	6 36	5 36	36	36	6 36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	612	86	54	1476
																		4	курс																													
БПр	Базовые предметы	11	11	12	12	10	12	11 1	12	0	0 0	0	0	0	0	0	6			6	7	6	7 :	7 7	7 7	7	7	6	7	8	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			97		36	183
БПр.02	Литература	3	2	3	3	2	3	3	3									К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	3 2	2 2	2 3	3 2	2											К	K	22	:	28	50
БПр.03	Иностранный язык	3	4	4	4	4	4	4	4									К	к																								К	K	31		0	31
БПр.04	Математика	5	5	5	5	4	5	4	5								6	к	К																								к	К	44	ļ	0	44
БПр.09	География																	к	к	4	5	4	5	5	5	5	5	4 4	4 5	5 5	5 2	2											к	к	C) 5	58	58
ППр	Профильные предметы	0	0	0	0	0	0	0	0											0	0	0	0	0	0	0	0	0 (0 0)															70		0	70
ППр.01	Химия	4	4	4	3	4	3	4	3								6																												35	;	0	35
ППр.02	Биология	4	4	4	4	4	4	4	4									К	К	4	4	4	4	4	3	4	3	4 5	5 5	4	1 3	3											К	к	32	2 5	51	
ОП	Общепрофессиональный цикл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0 (0	0 (0 0	0	0			0	0	0	0	0	0	0	0	0 (0 0) (0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			C)	0	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета																	К	к	5	6 6	-	5 6	6	5 6	6	6	6	4	5	3												К	к	C) 7	71	71
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																	к	к	4	3	3	4	3	4	3	3	3 3	3 3	3 4	1 2	2											к	к	C) 4	12	42
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																	к	к	3	3	4	3	4	3	3	4	4 3	3 3	3	3 2	2											к	к	C) 4	12	42
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2									К	К	2	2	2	2	2	2	2	2	2 3	3 3	3 2	2 2	2											К	К	16	5 2	28	44
ОП.11	Основы финансовой грамотности																			3	3	3	3	2	3	3	3	3 2	2 3	3	3 2	2														1	36	36
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности																	к	К	3	3	3	3	3	3	3	3	3 3	3 3	3	3 2	2											К	к	0		38	38
ПЦ	Профессиональный цикл	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36 3	6 3	6 3	6 36	5 36	36	24			0	0	0	0	0	0	0	0	0 (0 0	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0			312	32	24	636
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к																12	К	К																								К	к	12	1	0	12
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,	6	5	5	5	6	5	6	6								12	к	к																								к	к	56	,	0	56
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских																	к	к												12	2											к	к	0		12	12
мдк.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	9	10	9	10	10	10	9	9									к	к	5	5	5	5	5	5	5	5	4 5	5 5	5 4	1 4	4											к	к	76	i 1	52	138
УП.04	Учебная практика									36	36 3	6 3						К	К																								К	К	144		0	144
ПП.04	Производственная практика	\vdash				_		_	-	_		-	3	6 36	5 36	36		K	K			_	+		-	+	-	_	-	1	-		- 20	20	20	36	20	20	20	20		_	К	K	144		0	144
ПП.05	Производственная практика Итого 4 курс	26	36	26	20	20	20	20	36	26	36 3	c 3		6 36	5 36	20	36	K	K	20	36	20	36 3	36 3	20 -	36 3		c 3		36	- 20		36								20	20	K	K	C12	, ,,		324
	Итого 4 курс Итоговая государственная аттестация	36	36	36	36	36	36	36	30 .	36	36 3	6 3	0 3	6 36	36	36	36			36	36	36	. 00	30 3	00 3	36	3	6 36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36 36	36 36			612	+	72	1476 72
L	тиоговая государственная агтестация							_							1	1							!_	_1_	_1_				_	1											30	20				<u></u>	لك	/2

			Итог	0		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4	
			Часо	В	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Мин.	Макс.	Факт	BCELO	Cem. 1	CEM. Z	BCel 0	CEM. 3	Cem. 4	BCel 0	Cem. 3	CEM. 0	bcel 0	CEM. 7	CEM. 6
	Итого по ОП			5904	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864	1476	612	864
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ			2160	612	184	428	746	356	390	500	252	248	302	164	138
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			3744	864	428	436	730	256	474	976	360	616	1174	448	726
ОП	Общепрофессиональный цикл			574	264	90	174				36	36		274	16	258
ПЦ	Профессиональный цикл			3098	600	338	262	730	256	474	940	324	616	828	432	396
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72										72		72
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факу	льтативы	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	36	36
	эчеоная нагрузка (акад.час/ нед)	Период і	ос.эк.		-			-			-			-		
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		32.08	-	33	32	-	31.39	31.38	-	31.64	32.67	-	32.5	32.5
		Блок ОД		2052	586	184	402	708	340	368	484	242	242	274	146	128
		Блок ПП		1252	418	212	206	202	68	134	256	106	150	376	114	262
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем	Блок ОП		480	204	72	132				36	36		240	16	224
	(акад. час)	Блок ПЦ		2680	502	284	218	598	212	386	832	286	546	748	386	362
		Блок ГИ	A	72										72		72
		Итого		3376	1004	396	608	910	408	502	740	348	392	722	260	462
		ЭКЗАМЕІ	Н (Эк)		7	3	4	7	1	6	4	1	3	7	4	3
	Обязательные формы контроля	ЗАЧЕТ (3			4		4	3		3	2		2		_	
		ДИФФЕР	РЕНЦИРОВА	ННЫЙ ЗАЧЕТ	6	1	5	7	3	4	8	2	6	10	3	7
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			86.05%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			61.58%				•	•		•			•	•	

-	-	-	-		объем в естре		Объе	ем практиче	еской подго	товки (акад	. час)	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	3.e.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
од.обще	ОБРАЗОВАТЕЛЬ	ный цикл			•	•	•			•		•
			1		24							
+	БПр.01	Русский язык	2		34							
	D11p.01	I YCCKVIVI ASBIK	3		42							
			4		42							
			2		30							
			3		24							
			4		24							
+	БПр.02	Литература	5		25							
			6		30							
			7		22							
			8		28							
			1		20							
			2		32							
			3		24							
+	БПр.03	Иностранный язык	4		30							
			5		20							
			6		24							
			7		31							
			1		40							
			2		58							
			3		44							
+	БПр.04	Математика	4		46							
			5		32							
			6		46							
			7		44							
			2		38							
	ED= 05	Muhanistina	3		20							
+	БПр.05	Информатика	4		29							
			5		30							
			2		38							
+	БПр.06	Физика	3		35							
			4		46							
			3		28							

	_	_							
+	БПр.07	История	4	28					
	ы ір.07	история	5	26					
			6	34					
			4	44					
+	БПр.08	Обществознание	5	46					
			6	26					
+	БПр.09	География	8	59					
			1	18					
			2	26					
	FD- 10		3	18					
+	БПр.10	Физическая культура	4	24					
			5	14					
			6	16					
+	БПр.11	Основы безопасности и защиты Родины	2	59					
			1	36					
			2	52					
			3	40					
+	ППр.01	Химия	4	48					
			5	31					
			6	36					
			7	35					
			1	32					
			2	36					
			3	34					
	EE . 02		4	29					
+	ППр.02	Биология	5	28					
			6	36					
			7	32					
			8	51					
	E00.01	M	1	14					
+	ПОО.01	Индивидуальный проект	2	25					
+	ПОО.02	Родной язык	3	47					
ОП.Общег	профессиональн	ный цикл				 		_	
+	ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	1	54					
+	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	72					
	OII 03		1	36					
+	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	54					
+	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	5	36					
E.	•	-	-				•	•	

	T	T_			ı		1	1	ı	
	ОП.05	Основы калькуляции и учета	8	72						
	ОП.06	Охрана труда	2	48						
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8	42						
+	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	8	42						
+	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	7	16						
			8	28						
+	ОП.11	Основы финансовой грамотности	8	36						
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	8	38						
ПЦ.Профе	ессиональный ц	икл					_		_	
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1	62						
			1	40						
+	мдк.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	44						
			3	24						
+	УП.01	Учебная практика	1	72	<u>72</u>		<u>72</u>			
+	ПП.01	Производственная практика	3	144	<u>144</u>		<u>144</u>			
+	ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	3	12						
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1	52						
			1	40						
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	2	74						
T	гідік.ог.ог	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	76						
			4	84						
	VII 02	Vice in a management	1	72	<u>72</u>		<u>72</u>			
+	УП.02	Учебная практика	2	144	<u>144</u>		<u>144</u>			
+	ПП.02	Производственная практика	4	252						
+	ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	4	12						
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4	66						

+	мдк.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		60							
			5		108							
+	УП.03	Учебная практика	5		144	<u>144</u>			<u>144</u>			
+	ПП.03	Производственная практика	5		72	<u>72</u>			<u>72</u>			
			6		108	<u>108</u>			<u>108</u>			
+	ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	6		12							
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6		52							
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6		52							
			7		56							
+	УП.04	Учебная практика	7		144	<u>144</u>			<u>144</u>			
+	ПП.04	Производственная практика	7		144	<u>144</u>			<u>144</u>			
+	ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	7		12							
+	мдк.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		42							
+	мдк.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		62							
			7		76							
			8		60							
+	УП.05	Учебная практика	6		288	<u>288</u>			<u>288</u>			
+	ПП.05	Производственная практика	8		324	<u>324</u>			<u>324</u>			
+	ПМ.05.Эм	Экзамен по модулю	8		12							
ГИА.Государственная итоговая аттестация												
+	ГИА.01	Проведение демонстрационного экзамена	8		72							