МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Алтайская академия гостеприимства"

Педагогическим советом

Протокол от 27.04.2023 № 5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

Директор *Е.В. Ездин*

27 апреля 2023 г.

Регистрационный номер № 259

программы подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Профиль:естественно-научный

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения: Очная
Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) от 09.12.2016 № 1565

Виды деятельности
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
Кондитер

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	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																	Э Э Э	К	К																							Э Э Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II											У	У	П	П	П	П	Э	К	К												У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III												У	У	П	П	П	Э	К	К															У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
IV										У	У	П	П	П	П	П	П	К	К													Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Дп	Дп	Дп	Дп	Г	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	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16 3/6	22 3/6	39	10	11	21	11	14	25	9	13	22	107
У	Учебная практика				2	4	6	2	3	5	2		2	13
П	Производственная практика (по профилю специальности)				4	8	12	3	7	10	6		6	28
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация	3/6	1 3/6	2	1	1	2	1	1	2		1	1	7
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы											1	1	1
Г	Проведение государственного экзамена											1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	19	24	**43**	199
Студентов		25			25			25			25			
Групп		1			1			1			1			

-	-	-	Формы промежуточной аттестации				Трудоемкость										Объём ОП	
	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть
	ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						1476	1476	1398	620	58	720		42	6	30	886	590
	СО.Среднее общее образование						1476	1476	1398	620	58	720		42	6	30	886	590
+	БПр	**Базовые предметы**	**12**	**1**	**12222 2222**		1039	**1039**	**1002**	**434**	**14**	**554**		**25**		**12**	780	**259**
+	БПр.01	Русский язык	1				88	88	78	38		40		4		6	78	10
+	БПр.02	Литература			2*		126	126	124	62		62		2			78	48
+	БПр.03	Иностранный язык			2		126	126	124			124		2			117	9
+	БПр.04	Математика	2				207	207	196	120		76		5		6	78	129
+	БПр.05	Информатика			2		80	80	78	18		60		2			39	41
+	БПр.06	Физика			2		80	80	78	56	14	8		2			78	2
+	БПр.07	История			2		82	82	80	54		26		2			78	4
+	БПр.08	Обществознание			2		82	82	80	40		40		2			78	4
+	БПр.09	География			1		41	41	40	24		16		1			39	2
+	БПр.10	Физическая культура		1	2		82	82	80	12		68		2			78	4
+	БПр.11	Основы безопасности жизнедеятельности			2		45	45	44	10		34		1			39	6
+	ППр	**Профильные предметы**	**22**				352	**352**	**318**	**150**	**44**	**124**		**16**	**6**	**12**	106	**246**
+	ППр.01	Химия	2				180	180	162	68	30	64		8	4	6	68	112
+	ППр.02	Биология	2				172	172	156	82	14	60		8	2	6	38	134
+	ПОО	**Предлагаемые ОО**			**22**		85	**85**	**78**	**36**		**42**		**1**		**6**		**85**
+	ПОО.01	Индивидуальный проект			2		39	39	32	20		12		1		6		39
+	ПОО.02	Родной язык			2*		46	46	46	16		30						46
	ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА						4464	4464	4036	1046	226	2732	32	84	136	208	3168	1296
	ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл						454	454	436	114		322		4	6	8	432	22
+	ОГСЭ.01	Основы философии			5		36	36	36	36							36	
+	ОГСЭ.02	История			6*		38	38	36	36					2		36	2
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8	4	6*		180	180	164			164		4	4	8	164	16
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		34567	8		164	164	164	6		158					164	
+	ОГСЭ.05	Психология общения			6*		36	36	36	36							32	4
	ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл						268	268	246	190	26	30		4	10	8	180	88
+	ЕН.01	Химия	4				160	160	144	108	26	10		4	4	8	144	16
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6*		36	36	36	36							36	
+	ЕН.03	Математика			3		72	72	66	46		20			6			72
	ОП.Общепрофессиональный цикл						950	950	838	398	22	418		20	52	40	612	338
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4				80	80	64	32	8	24		4	4	8	64	16
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			6*		100	100	96	62	14	20			4		96	4
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	6				84	84	64	36		28		4	8	8	64	20
+	ОП.04	Организация обслуживания	8				80	80	64	30		34		4	4	8	64	16
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8		102	102	96	54		42			6		96	6
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8		32	32	32	26		6					32	
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8				114	114	96	24		72		4	6	8	96	18
+	ОП.08	Охрана труда			5*		36	36	36	26		10					32	4
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			5*		72	72	68	20		48			4		68	4
+	ОП.10	Организация производства	8				88	88	70	40		30		4	6	8		88
+	ОП.11	Метрология и стандартизация			8		40	40	36	20		16			4			40
+	ОП.12	Основы финансовой грамотности			3		38	38	36	10		26			2			38
+	ОП.13	Калькуляция продукции			5		48	48	44	8		36			4			48
+	ОП.14	Основы предпринимательской деятельности			6*		36	36	36	10		26						36
	ПЦ.Профессиональный цикл						2576	2576	2300	344	178	1746	32	56	68	152	1728	848
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**333**		**33**		340	**340**	**296**	**60**	**12**	**224**		**8**	**8**	**28**	212	**128**
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3				56	56	40	32		8		4	4	8	32	24
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3				56	56	40	28	12			4	4	8	36	20
+	УП.01	Учебная практика			3		72	72	72			72					72	
+	ПП.01	Производственная практика			3		144	144	144			144					72	72
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по модулю*	*3*				12	12								12		*12*
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**		**444**	**4**	456	**456**	**412**	**60**	**28**	**308**	**16**	**16**	**8**	**20**	336	**120**
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4		36	36	34	28		6			2		34	2
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			4	120	120	90	32	28	14	16	16	6	8	86	34
+	УП.02	Учебная практика			4		108	108	108			108					72	36
+	ПП.02	Производственная практика			4		180	180	180			180					144	36
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю*	*4*				12	12								12		*12*
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**555**		**55**		308	**308**	**264**	**42**	**20**	**202**		**8**	**8**	**28**	212	**96**
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				48	48	32	22		10		4	4	8	32	16
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				68	68	52	20	20	12		4	4	8	36	32
+	УП.03	Учебная практика			5*		72	72	72			72					36	36
+	ПП.03	Производственная практика			5*		108	108	108			108					108	
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю*	*5*				12	12								12		*12*
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**7**		**7777**		258	**258**	**236**	**62**	**20**	**154**			**10**	**12**	176	**82**
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7		36	36	32	22		10			4		32	4
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7		66	66	60	40	20				6		36	30
+	УП.04	Учебная практика			7		36	36	36			36					36	
+	ПП.04	Производственная практика			7		108	108	108			108					72	36
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по модулю*	*7*				12	12								12		*12*
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**6**		**6666**		334	**334**	**312**	**60**	**18**	**234**			**10**	**12**	264	**70**
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6*		40	40	36	24		12			4		32	8
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6*		66	66	60	36	18	6			6		52	14
+	УП.05	Учебная практика			6*		72	72	72			72					72	
+	ПП.05	Производственная практика			6*		144	144	144			144					108	36
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по модулю*	*6*				12	12								12		*12*
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**77**		**77**	**7**	288	**288**	**244**	**42**		**186**	**16**	**16**	**8**	**20**	204	**84**
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	7			7	132	132	100	42		42	16	16	8	8	96	36
+	УП.06	Учебная практика			7		36	36	36			36						36
+	ПП.06	Производственная практика			7		108	108	108			108					108	
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по модулю*	*7*				12	12								12		*12*
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)**	**466**		**66**		448	**448**	**392**	**18**	**80**	**294**		**8**	**16**	**32**	180	**268**
+	МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	4				72	72	52	6	40	6		4	8	8		72
+	МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6				72	72	52	12	40			4	8	8		72
+	УП.07	Учебная практика			6*		72	72	72			72					72	
+	ПП.07	Производственная практика			6*		216	216	216			216					108	108
+	ПМ.07.ЭК	*Экзамен по модулю*	*6*				16	16								16		*16*
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		144	144	144			144					144	
	ГИА.Государственная итоговая аттестация						216	216	216			216					216	
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					144	144	144			144					144	
+	ГИА.02	Защита дипломной работы					36	36	36			36					36	
+	ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена					36	36	36			36					36	

Индекс	Курс 1, Семестр 1								Курс 1, Семестр 2							
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	300	12	282		12		6	864	320	46	438		30	6	24
СО.Среднее общее образование	612	300	12	282		12		6	864	320	46	438		30	6	24
БПр	468	**228**	**4**	**222**		**8**		**6**	571	**206**	**10**	**332**		**17**		**6**
БПр.01	88	38		40		4		6								
БПр.02	48	24		24					78	38		38		2		
БПр.03	48			48					78			76		2		
БПр.04	81	58		22		1			126	62		54		4		6
БПр.05	33	12		20		1			47	6		40		1		
БПр.06	33	26	4	2		1			47	30	10	6		1		
БПр.07	32	22		10					50	32		16		2		
БПр.08	32	20		12					50	20		28		2		
БПр.09	41	24		16		1										
БПр.10	32	4		28					50	8		40		2		
БПр.11									45	10		34		1		
ППр	130	**64**	**8**	**54**		**4**			222	**86**	**36**	**70**		**12**	**6**	**12**
ППр.01	66	36	4	24		2			114	32	26	40		6	4	6
ППр.02	64	28	4	30		2			108	54	10	30		6	2	6
ПОО	14	**8**		**6**					71	**28**		**36**		**1**		**6**
ПОО.01	14	8		6					25	12		6		1		6
ПОО.02									46	16		30				

Индекс	Курс 2, Семестр 3								Курс 2, Семестр 4							
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	192	28	336		8	20	28	864	132	86	536	16	28	22	44
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	54	2		50			2		60			60				
ОГСЭ.03	30			28			2		30			30				
ОГСЭ.04	24	2		22					30			30				
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	152	106	14	26			6		80	48	12	4		4	4	8
ЕН.01	80	60	14	6					80	48	12	4		4	4	8
ЕН.03	72	46		20			6									
ОП.Общепрофессиональный цикл	66	24	2	36			4		52	18	6	14		4	2	8
ОП.01	28	14	2	10			2		52	18	6	14		4	2	8
ОП.12	38	10		26			2									
ПЦ.Профессиональный цикл	340	60	12	224		8	8	28	672	66	68	458	16	20	16	28
ПМ.01	340	**60**	**12**	**224**		**8**	**8**	**28**								
МДК.01.01	56	32		8		4	4	8								
МДК.01.02	56	28	12			4	4	8								
УП.01	72			72												
ПП.01	144			144												
ПМ.01.ЭК	12							*12*								
ПМ.02									456	**60**	**28**	**308**	**16**	**16**	**8**	**20**
МДК.02.01									36	28		6			2	
МДК.02.02									120	32	28	14	16	16	6	8
УП.02									108			108				
ПП.02									180			180				
ПМ.02.ЭК									12							*12*
ПМ.07									216	**6**	**40**	**150**		**4**	**8**	**8**
МДК.07.01									72	6	40	6		4	8	8
УП.07									36			36				
ПП.07									108			108				

Индекс	Курс 3, Семестр 5								Курс 3, Семестр 6							
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	168	24	362		8	22	28	900	254	68	498		8	28	44
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	84	38		44			2		142	72		68			2	
ОГСЭ.01	36	36														
ОГСЭ.02									38	36					2	
ОГСЭ.03	24			22			2		34			34				
ОГСЭ.04	24	2		22					34			34				
ОГСЭ.05									36	36						
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл									36	36						
ЕН.02									36	36						
ОП.Общепрофессиональный цикл	220	88	4	116			12		156	74	10	52		4	8	8
ОП.02	32	18	4	8			2		68	44	10	12			2	
ОП.03	32	16		14			2		52	20		14		4	6	8
ОП.08	36	26		10												
ОП.09	72	20		48			4									
ОП.13	48	8		36			4									
ОП.14									36	10		26				
ПЦ.Профессиональный цикл	308	42	20	202		8	8	28	566	72	58	378		4	18	36
ПМ.03	308	**42**	**20**	**202**		**8**	**8**	**28**								
МДК.03.01	48	22		10		4	4	8								
МДК.03.02	68	20	20	12		4	4	8								
УП.03	72			72												
ПП.03	108			108												
ПМ.03.ЭК	12							*12*								
ПМ.05									334	**60**	**18**	**234**			**10**	**12**
МДК.05.01									40	24		12			4	
МДК.05.02									66	36	18	6			6	
УП.05									72			72				
ПП.05									144			144				
ПМ.05.ЭК									12							*12*
ПМ.07									232	**12**	**40**	**144**		**4**	**8**	**24**
МДК.07.02									72	12	40			4	8	8
УП.07									36			36				
ПП.07									108			108				
ПМ.07.ЭК									16							*16*

Индекс	Курс 4, Семестр 7								Курс 4, Семестр 8							
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	ПАтт
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	122	20	388	16	16	18	32	864	178		612		16	26	32
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	34	2		32					80			68		4		8
ОГСЭ.03	16			16					46			34		4		8
ОГСЭ.04	18	2		16					34			34				
ОП.Общепрофессиональный цикл	32	16		16					424	178		184		12	26	24
ОП.04									80	30		34		4	4	8
ОП.05									102	54		42			6	
ОП.06									32	26		6				
ОП.07									114	24		72		4	6	8
ОП.10	32	16		16					56	24		14		4	6	8
ОП.11									40	20		16			4	
ПЦ.Профессиональный цикл	546	104	20	340	16	16	18	32	144			144				
ПМ.04	258	**62**	**20**	**154**			**10**	**12**								
МДК.04.01	36	22		10			4									
МДК.04.02	66	40	20				6									
УП.04	36			36												
ПП.04	108			108												
ПМ.04.ЭК	12							*12*								
ПМ.06	288	**42**		**186**	**16**	**16**	**8**	**20**								
МДК.06.01	132	42		42	16	16	8	8								
УП.06	36			36												
ПП.06	108			108												
ПМ.06.ЭК	12							*12*								
ПДП									144			144				
ГИА.Государственная итоговая аттестация									216			216				
ГИА.01									144			144				
ГИА.02									36			36				
ГИА.04									36			36				

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**1**	**2**
	БПр.02 Литература	*1*	*2*
	ПОО.02 Родной язык	*1*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**3**	**2**
	ЕН.02 Экологические основы природопользования	*3*	*2*
	ОГСЭ.02 История	*3*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**3**	**2**
	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	*3*	*2*
	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	*3*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**3**	**1**
	ОП.08 Охрана труда	*3*	*1*
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	*3*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**3**	**1**
	УП.03 Учебная практика	*3*	*1*
	ПП.03 Производственная практика	*3*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**3**	**2**
	УП.05 Учебная практика	*3*	*2*
	ПП.05 Производственная практика	*3*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**3**	**2**
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	*3*	*2*
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	*3*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**3**	**2**
	УП.07 Учебная практика	*3*	*2*
	ПП.07 Производственная практика	*3*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**3**	**2**
	ОГСЭ.05 Психология общения	*3*	*2*
	ОП.14 Основы предпринимательской деятельности	*3*	*2*

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь						Итого час	Итого час	Итого час
		1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 ок	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 но	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 ян	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фе	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 м	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 ап	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 м	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 и	6-12			
		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	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26					
		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					
	1 курс																																																
ОД.00	*ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ*																		к	к																									к	к			
																			к	к																									к	к			
БПр.01	Русский язык	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	8	к	к																									к	к	88	0	88
БПр.02	Литература	3	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	к	к	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	4	3		к	к	48	78	126
БПр.03	Иностранный язык	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		к	к	4	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	3	3	3	4	3	4	4		к	к	48	78	126
БПр.04	Математика	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	к	к	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	10	к	к	81	126	207
БПр.05	Информатика	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к	33	47	80
БПр.06	Физика	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к	33	47	80
БПр.07	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	32	50	82
БПр.08	Обществознание	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	к	к	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2		к	к	32	50	82
БПр.09	География	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	к	к																									к	к	41	0	41
БПр.10	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	к	к	32	50	82
БПр.11	Основы безопасности жизнедеятельности																		к	к	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к	0	45	45
ППр.01	Химия	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	к	к	4	5	4	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	8	к	к	66	114	180
ППр.02	Биология	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	к	к	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	к	к	64	108	172
ПОО.01	Индивидуальный проект	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1			к	к	1	1	1	1	1	1	1			1		1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	6	к	к	14	25	39
ПОО.02	Родной язык																		к	к	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		к	к	0	46	46
Итого 1 курс		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	612	864	1476
	2 курс																																																
ОГСЭ.00	*ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ*																		к	к																									к	к			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								к	к	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3														к	к	30	30	60
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3	2	3	2	2	3	2	2	3	2								к	к	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	3														к	к	24	30	54
ЕН.00	*МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ*																		к	к																									к	к	0	0	0
ЕН.01	Химия	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8								к	к	8	7	7	7	7	7	8	7	7	7	8														к	к	80	80	160
ЕН.03	Математика	7	8	7	7	7	7	8	7	7	7								к	к																									к	к	72	0	72
ОП.00	*ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ*																		к	к																									к	к	0	0	0
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3	3	2	3	3	3	2	3	3	3								к	к	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5														к	к	28	52	80
ОП.12	Основы финансовой грамотности	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4								к	к																									к	к	38	0	38
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента																	12	к	к																									к	к	12	0	12
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	5	5	4	4	4	5	5	4	4							12	к	к																									к	к	56	0	56
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5							12	к	к																									к	к	56	0	56
УП.01	Учебная практика											36	36						к	к																									к	к	72	0	72
ПП.01	Производственная практика													36	36	36	36		к	к																									к	к	144	0	144
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изщделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		к	к																							12	к	к	0	12	12
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		к	к	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3														к	к	0	36	36
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																		к	к	9	8	9	9	9	8	9	9	9	9	8													24	к	к	0	120	120
УП.02	Учебная практика																		к	к												36	36	36											к	к	0	108	108
ПП.02	Производственная практика																		к	к															36	36	36	36	36						к	к	0	180	180
МДК.07.01	Технология продукции общественного питания																		к	к	6	7	7	6	7	7	6	7	7	6	6														к	к	0	72	72
УП.07	Учебная практика																		к	к																				36					к	к	0	36	36
ПП.07	Производственная практика																		к	к																					36	36	36		к	к	0	108	108
Итого 2 курс		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	612	864	1476
	3 курс																																																

ОГСЭ.00	*ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ*																		к	к																								к			
ОГСЭ.01	Основы философии	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	3							к	к																								к	36	0	36
ОГСЭ.02	История																		к	к	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3						3					к	0	38	38
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	3	2	2	2	2	3	2	2	2							к	к	2	3	2	2	3	2	3	2	3	2	2	3	2						3					к	24	34	58
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптированная физическая культура	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2							к	к	3	3	2	3	2	2	3	2	2	3	2	3	2						2					к	24	34	58
ОГСЭ.05	Психология общения																		к	к	3	2	3	2	3	3	2	3	3	2	3	2	3						2					к	0	36	36
ЕН.00	*МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ*																		к	к																								к	0	0	0
ЕН.02	Экологические основы природопользования																		к	к	2	3	3	2	2	3	3	3	2	3	3	2	2						3					к	0	36	36
ОП.00	*ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ*																		к	к																								к	0	0	0
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3							к	к	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5						4					к	32	68	100
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	3							к	к	3	3	4	4	4	4	4	3	4	4	3	4	4						4					к	32	52	84
ОП.08	Охрана труда	3	3	3	3	3	3	4	4	3	3	4							к	к																								к	36	0	36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	7	6	6	7	7	6	7	6	7	6	7							к	к																								к	72	0	72
ОП.13	Калькуляция продукции	4	5	4	4	5	5	4	4	4	5	4							к	к																								к	48	0	48
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности																				3	2	3	3	2	3	2	2	3	2	3	3	2						3						0	36	36
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																	12	к	к																								к	12	0	12
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	4	3	3	3	3	4	3	3	4	3						12	к	к																								к	48	0	48
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5	5	5	6	5	5	5	5	5	5	5						12	к	к																								к	68	0	68
УП.03	Учебная практика												36	36					к	к																								к	72	0	72
ПП.03	Производственная практика														36	36	36		к	к																								к	108	0	108
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания																		к	к																							12	к	0	12	12
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																		к	к	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3						2					к	0	40	40
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																		к	к	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5						5					к	0	66	66
УП.05	Учебная практика																		к	к														36	36									к	0	72	72
ПП.05	Производственная практика																		к	к																36	36	36	36						к	0	144	144
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)																		к	к																							16	к	0	16	16
МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий																		к	к	4	5	4	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5						5				8	к	0	72	72
УП.07	Учебная практика																		к	к																				36				к	0	36	36
ПП.07	Производственная практика																		к	к																					36	36	36	к	0	108	108
Итого 3 курс		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	612	900	1512
4 курс																																																	
ОГСЭ.00	*ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ*																		к	к																						к	к	0	0	0
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2										к	к	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3											к	к	16	46	62
ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптированная физическая культура	2	2	2	3	2	2	2	3										к	к	3	2	3	2	3	2	3	3	3	2	3	2	3										к	к	18	34	52
ОП.00	*ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ*																		к	к																						к	к	0	0	0
ОП.04	Организация обслуживания																		к	к	5	5	5	6	5	5	6	5	5	5	6	5	5	12										к		0	80	80
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга																		к	к	8	8	8	7	8	8	8	8	8	8	7	8	8										к	к	0	102	102
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности																		к	к	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2										к	к	0	32	32
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности																		к	к	7	8	8	8	8	8	8	7	8	8	8	8	8	12										к	к	0	114	114
ОП.10	Организация производства	4	4	4	4	4	4	4	4										к	к	4	3	4	3	3	3	3	3	4	3	4	3	4	12										к	к	32	56	88
ОП.11	Метрология и стандартизация																		к	к	3	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3										к	к	0	40	40
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания									12									к	к																							к	к	12	0	12
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5	4	5	4	5	4	5	4										к	к																							к	к	36	0	36

МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8	9	8	8	8	9	8	8										к	к																								к	к	66	0	66
УП.04	Учебная практика										36								к	к																								к	к	36	0	36
ПП.04	Производственная практика											36	36	36					к	к																								к	к	108	0	108
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала									12									к	к																								к	к	12	0	12
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	15	15	15	15	15	15	15	15	12									к	к																								к	к	132	0	132
УП.06	Учебная практика														36				к	к																								к	к	36	0	36
ПП.06	Производственная практика															36	36	36	к	к																								к	к	108	0	108
ПДП	Производственная практика (преддипломная)																		к	к													36	36	36	36								к	к	0	144	144
Подготовка выпускной квалификационной работы																			к	к																	36	36	36	36				к	к	0	144	144
Защита выпускной квалификационной работы																			к	к																					36	36	к	к	0	72	72
Итого 4 курс		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	612	864	1476
																																																5940

-	-	-	Форма контроля				Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
																Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАтт	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1440	1398	6	30		886	590	612	864								
СО.Среднее общее образование							1476	1476	1440	1398	6	30		886	590	612	864								
+	БПр	**Базовые предметы**	**12**	**1**	**12222 2222**		1039	**1039**	**1027**	**1002**		**12**		780	**259**	468	571								
+	БПр.01	Русский язык	1				88	88	82	78			6	78	10	88									
+	БПр.02	Литература			2*		126	126	126	124				78	48	48	78								
+	БПр.03	Иностранный язык			2		126	126	126	124				117	9	48	78								
+	БПр.04	Математика	2				207	207	201	196			6	78	129	81	126								
+	БПр.05	Информатика			2		80	80	80	78				39	41	33	47								
+	БПр.06	Физика			2		80	80	80	78				78	2	33	47								
+	БПр.07	История			2		82	82	82	80				78	4	32	50								
+	БПр.08	Обществознание			2		82	82	82	80				78	4	32	50								
+	БПр.09	География			1		41	41	41	40				39	2	41									
+	БПр.10	Физическая культура		1	2		82	82	82	80				78	4	32	50								
+	БПр.11	Основы безопасности жизнедеятельности			2		45	45	45	44				39	6		45								
+	ППр	**Профильные предметы**	**22**				352	**352**	**334**	**318**	**6**	**12**		106	**246**	130	222								
+	ППр.01	Химия	2				180	180	170	162	4		6	68	112	66	114								
+	ППр.02	Биология	2				172	172	164	156	2		6	38	134	64	108								
+	ПОО	**Предлагаемые ОО**			**22**		85	**85**	**79**	**78**		**6**			**85**	14	71								
+	ПОО.01	Индивидуальный проект			2		39	39	33	32			6		39	14	25								
+	ПОО.02	Родной язык			2*		46	46	46	46					46		46								
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	4120	4036	136	208	1620	3168	1296			612	864	612	900	612	864		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							454	454	440	436	6	8		432	22			54	60	84	142	34	80		
+	ОГСЭ.01	Основы философии			5		36	36	36	36				36						36					
+	ОГСЭ.02	История			6*		38	38	36	36	2			36	2						38				
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	8	4	6*		180	180	168	164	4	8		164	16			30	30	24	34	16	46		
+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура		34567	8		164	164	164	164				164				24	30	24	34	18	34		
+	ОГСЭ.05	Психология общения			6*		36	36	36	36				32	4						36				
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							268	268	250	246	10	8		180	88			152	80		36				
+	ЕН.01	Химия	4				160	160	148	144	4	8		144	16			80	80						
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			6*		36	36	36	36				36							36				
+	ЕН.03	Математика			3		72	72	66	66	6				72			72							
ОП.Общепрофессиональный цикл							950	950	858	838	52	40		612	338			66	52	220	156	32	424		
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4				80	80	68	64	4	8		64	16			28	52						
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			6*		100	100	96	96	4			96	4					32	68				
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	6				84	84	68	64	8	8		64	20					32	52				
+	ОП.04	Организация обслуживания	8				80	80	68	64	4	8		64	16								80		
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			8		102	102	96	96	6			96	6								102		
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8		32	32	32	32				32									32		
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8				114	114	100	96	6	8		96	18								114		
+	ОП.08	Охрана труда			5*		36	36	36	36				32	4					36					
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			5*		72	72	68	68	4			68	4					72					
+	ОП.10	Организация производства	8				88	88	74	70	6	8			88							32	56		
+	ОП.11	Метрология и стандартизация			8		40	40	36	36	4				40								40		
+	ОП.12	Основы финансовой грамотности			3		38	38	36	36	2				38			38							
+	ОП.13	Калькуляция продукции			5		48	48	44	44	4				48					48					
+	ОП.14	Основы предпринимательской деятельности			6*		36	36	36	36					36						36				
ПЦ.Профессиональный цикл							2576	2576	2356	2300	68	152	1620	1728	848			340	672	308	566	546	144		
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**333**		**33**		340	**340**	**304**	**296**	**8**	**28**	**216**	212	**128**			340							

+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3				56	56	44	40	4		8	32	24			56							
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3				56	56	44	40	4		8	36	20			56							
+	УП.01	Учебная практика			3		72	72	72	72		72		72				72							
+	ПП.01	Производственная практика			3		144	144	144	144		144		72	72			144							
+	ПМ.01.ЭК	*Экзамен по модулю*	*3*				12	12					12		*12*			12							
+	ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**44**		**444**	**4**	456	**456**	**428**	**412**	**8**	**20**	**288**	336	**120**				456						
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4		36	36	34	34	2			34	2				36						
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4			4	120	120	106	90	6		8	86	34				120						
+	УП.02	Учебная практика			4		108	108	108	108		108		72	36				108						
+	ПП.02	Производственная практика			4		180	180	180	180		180		144	36				180						
+	ПМ.02.ЭК	*Экзамен по модулю*	*4*				12	12					12		*12*				12						
+	ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**555**		**55**		308	**308**	**272**	**264**	**8**	**28**	**180**	212	**96**					308					
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				48	48	36	32	4		8	32	16					48					
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5				68	68	56	52	4		8	36	32					68					
+	УП.03	Учебная практика			5*		72	72	72	72		72		36	36					72					
+	ПП.03	Производственная практика			5*		108	108	108	108		108		108						108					
+	ПМ.03.ЭК	*Экзамен по модулю*	*5*				12	12					12		*12*					12					
+	ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**7**		**7777**		258	**258**	**236**	**236**	**10**	**12**	**144**	176	**82**						258				
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7		36	36	32	32	4			32	4						36				
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7		66	66	60	60	6			36	30						66				
+	УП.04	Учебная практика			7		36	36	36	36		36		36							36				
+	ПП.04	Производственная практика			7		108	108	108	108		108		72	36						108				
+	ПМ.04.ЭК	*Экзамен по модулю*	*7*				12	12					12		*12*						12				
+	ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	**6**		**6666**		334	**334**	**312**	**312**	**10**	**12**	**216**	264	**70**						334				
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6*		40	40	36	36	4			32	8						40				
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6*		66	66	60	60	6			52	14						66				
+	УП.05	Учебная практика			6*		72	72	72	72		72		72							72				
+	ПП.05	Производственная практика			6*		144	144	144	144		144		108	36						144				
+	ПМ.05.ЭК	*Экзамен по модулю*	*6*				12	12					12		*12*						12				

+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**77**		**77**	**7**	288	**288**	**260**	**244**	**8**	**20**	**144**	204	**84**							288			
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	7			7	132	132	116	100	8		8	96	36							132			
+	УП.06	Учебная практика			7		36	36	36	36		36			36							36			
+	ПП.06	Производственная практика			7		108	108	108	108		108		108								108			
+	ПМ.06.ЭК	*Экзамен по модулю*	*7*				12	12					12		*12*							12			
+	ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)**	**466**		**66**		448	**448**	**400**	**392**	**16**	**32**	**288**	180	**268**				216		232				
+	МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	4				72	72	56	52	8		8		72				72						
+	МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6				72	72	56	52	8		8		72						72				
+	УП.07	Учебная практика			6*		72	72	72	72		72		72					36		36				
+	ПП.07	Производственная практика			6*		216	216	216	216		216		108	108				108		108				
+	ПМ.07.ЭК	*Экзамен по модулю*	*6*				16	16					16		*16*						16				
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		144	144	144	144			144	144									144		
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	216	216				216									216		
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					144	144	144	144				144									144		
+	ГИА.02	Защита дипломной работы					36	36	36	36				36									36		
+	ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена					36	36	36	36				36									36		

-	-	-	-	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
СО.Среднее общее образование													
+	БПр.01	Русский язык	1		88								
+	БПр.02	Литература	1		48								
			2		78								
+	БПр.03	Иностранный язык	1		48								
			2		78								
+	БПр.04	Математика	1		81								
			2		126								
+	БПр.05	Информатика	1		33								
			2		47								
+	БПр.06	Физика	1		33								
			2		47								
+	БПр.07	История	1		32								
			2		50								
+	БПр.08	Обществознание	1		32								
			2		50								
+	БПр.09	География	1		41								
+	БПр.10	Физическая культура	1		32								
			2		50								
+	БПр.11	Основы безопасности жизнедеятельности	2		45								
+	ППр.01	Химия	1		66								
			2		114								
+	ППр.02	Биология	1		64								
			2		108								
+	ПОО.01	Индивидуальный проект	1		14								
			2		25								
+	ПОО.02	Родной язык	2		46								
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл													
+	ОГСЭ.01	Основы философии	5		36								
+	ОГСЭ.02	История	6		38								
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		30								
			4		30								
			5		24								
			6		34								
			7		16								
			8		46								

+	ОГСЭ.04	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3		24								
			4		30								
			5		24								
			6		34								
			7		18								
			8		34								
+	ОГСЭ.05	Психология общения	6		36								
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл													
+	ЕН.01	Химия	3		80								
			4		80								
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	6		36								
+	ЕН.03	Математика	3		72								
ОП.Общепрофессиональный цикл													
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		28								
			4		52								
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5		32								
			6		68								
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	5		32								
			6		52								
+	ОП.04	Организация обслуживания	8		80								
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8		102								
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8		32								
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	8		114								
+	ОП.08	Охрана труда	5		36								
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	5		72								
+	ОП.10	Организация производства	7		32								
			8		56								
+	ОП.11	Метрология и стандартизация	8		40								
+	ОП.12	Основы финансовой грамотности	3		38								
+	ОП.13	Калькуляция продукции	5		48								
+	ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	6		36								
ПЦ.Профессиональный цикл													
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		56								
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3		56								

+	УП.01	Учебная практика	3		72	72			72				
+	ПП.01	Производственная практика	3		144	144			144				
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	3		12								
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4		36								
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4		120								
+	УП.02	Учебная практика	4		108	108			108				
+	ПП.02	Производственная практика	4		180	180			180				
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	4		12								
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		48								
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		68								
+	УП.03	Учебная практика	5		72	72			72				
+	ПП.03	Производственная практика	5		108	108			108				
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	5		12								
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		36								
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		66								
+	УП.04	Учебная практика	7		36	36			36				
+	ПП.04	Производственная практика	7		108	108			108				
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7		12								
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6		40								
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6		66								
+	УП.05	Учебная практика	6		72	72			72				
+	ПП.05	Производственная практика	6		144	144			144				
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6		12								
+	МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	7		132								
+	УП.06	Учебная практика	7		36	36			36				
+	ПП.06	Производственная практика	7		108	108			108				
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	7		12								
+	МДК.07.01	Технология продукции общественного питания	4		72								
+	МДК.07.02	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	6		72								
+	УП.07	Учебная практика	4		36	36			36				

+	УП.07	Учебная практика	6		36	**36**			**36**				
+	ПП.07	Производственная практика	4		108	**108**			**108**				
			6		108	**108**			**108**				
+	ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	6		16								
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	8		144	**144**			**144**				
ГИА.Государственная итоговая аттестация													
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	8		144								
+	ГИА.02	Защита дипломной работы	8		36								
+	ГИА.04	Проведение демонстрационного экзамена	8		36								