Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор

Темченко Николай Федорович

04.04.2020

Педагогическим советом
Протокол № 11 от 04.04.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ленинградской области "Бегуницкий агротехнологический техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

код *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар-кондитер

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.2016 **№** 1569

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

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг
	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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		К	К																		У	У	П	П		А	К	К	К	К	К	К
II															У	У		К	К													У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	А	К	К	К	К	К	К
III															У	У		К	К	К	А А А													У	У	П	П	П	П	П	А А А	К	К	К	К	К	К
IV											У	У	У	У	П	П		К	К	К	А А А											У	У	П	П	П	П	П	П	А А А	Г	Г	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная
- * — Неделя отсутству

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Е
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове-дение		
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			

	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	35	17	18	1		1	2		2	2		2		12
II	27	15	12	2		2	4	2	2	7		7		12
III	29	15	14	1	1/2	1/2	4	2	2	5		5		13
IV	23	11	12	1	1/2	1/2	6	4	2	8	2	6	2	3
Всего	**114**	**58**	**56**	**5**	**1**	**4**	**16**	**8**	**8**	**22**	**2**	**20**	**2**	**40**

Август			
3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
49	50	51	52
*	*	*	*
К	К	К	К
К	К	К	К
К	К	К	К
*	*	*	*

итоговая аттестация

ет

Всего		
	Студентов	Групп

нед.		
52		
52		
52		
43		
199		

	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.													
												Обязательная										
													в том числе						Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)		
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогрупп. занятия			Максим.	Самост.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	21	23	24	25	26
2		Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			36	
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4		11			4	2156	40	40	2052	1547	505					24	16	449	
4																						
5	ОДБ	Общие учебные предметы	2		9			2	1290	22	24	1232	830	402					12	16	296	
6	ОДБ.01	Русский язык	5						128		5	117	94	23					6		31	
7	ОДБ.02	Литература			5				171			171	149	22							34	
8	ОДБ.03	Иностранный язык			4				171			171		171							34	
9	ОДБ.04	Математика	4						282		5	271	271						6		51	
10	ОДБ.05	История			4				185			185	185								51	
11	ОДБ.06	Физическая культура			1-4				173			173	2	171							53	
12	ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2				70			70	70								34	
13	ОДБ.08	Астрономия			4				36			36	36									
14	ОДБ.09	Родной язык						5	38			38	23	15								
15	ИП	Индивидуальный проект						4	36	22	14									16	8	
16	*																					
17																						
18	ОДП	Предметы по выбору из обязательных предметных областей	2					1	399	11	12	364	324	40					12		68	
19	ОДП.01	Химия	4						178	1	6	165	165						6		34	
20	ОДП.02	Биология	4						151	10	6	129	117	12					6		34	
21	ОДП.03	Информатика						6	70			70	42	28								
22	*																					
23																						
24	ПОО	Дополнительные учебные предметы			2			1	467	7	4	456	393	63							85	
25	ПОО.01	Основы естествознания (география, экология, физика)			5				274	7	4	263	236	27							34	

26	ПОО.02	Социально-правовая грамотность			3				121			121	121								51	
27	ПОО.03	Основы экономики						8	72			72	36	36								
28	*																					
29																						
30																						
31	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8		32		1	21	3496	10	44	3406	1124	914					36		163	
32																						
33	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	1		11			15	998		14	978	528	450					6		128	
34	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2					1	60			54	41	13					6		28	
35	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			2			1	53			53	35	18							36	
36	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			1				36			36	24	12							36	
37	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			5				47		2	45	30	15								
38	ОП.05	Основы калькуляции и учета			2			1	36			36	36								28	
39	ОП.06	Охрана труда						6	60		2	58	58									
40	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6			5	43			43		43								
41	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			8				36			36	24	12								
42	ОП.09	Физическая культура			8			3-7	131			131		131								
43	ОП.10	Финансовая грамотность						8	96			96	48	48								
44	ОП.11	Основы предпринимательства			8				36			36	24	12								
45	ОП.12	Основы проектной деятельности			6			5	75		3	72	43	29								
46	ОП.13	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий			6			5	90		4	86	43	43								
47	ОП.14	Контроль качества подготовки и приготовления кулинарных изделий			8			7	123		2	121	72	49								
48	ОП.15	Психология общения						7	76		1	75	50	25								
49	*																					
50																						
51	ПЦ	Профессиональный цикл	7		21		1	6	2498	10	30	2428	596	464					30		35	
52																						
53	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4			2	263			257	72	41					6		35	
54																						

55	МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2			1	44			44	26	18							18	
56	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2			1	69			69	46	23							17	
57	МДК*																					
58																						
59	УП.01.01	Учебная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	РП		час	72			72	нед	2							час	
60	УП*																					
61																						
62	ПП.01.01	Производственная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			2	РП		час	72			72	нед	2							час	
63	ПП*																					
64																						
65	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	2						6										6			
66		Всего часов по МДК							113			113										
67																						
68	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		4			1	532		6	520	70	54					6			
69																						
70	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			3				33			33	22	11								
71	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок						4	97		6	91	48	43								
72	МДК*																					
73																						
74	УП.02.01	Учебная практика. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	РП		час	72			72	нед	2							час	
75	УП.02.02	Учебная практика. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			4	РП		час	72			72	нед	2							час	
76	УП*																					
77																						

78	ПП.02.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4	РП		час	252			252	нед	7							час	
79	ПП*																					
81	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	4						6										6			
82		Всего часов по МДК							130			124										
84	ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		3		1	1	747		10	731	218	189					6			
86	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6					5	130		4	120	60	60					6			
87	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6						221		4	217	116	101								
88	МДК.03.03	Эстетика приготовления, оформления и подачи готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	6				6		72		2	70	42	28								
89	МДК*																					
91	УП.03.01	Учебная практика. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5	РП		час	72			72	нед	2							час	
92	УП.03.02	Учебная практика. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			6	РП		час	72			72	нед	2							час	
93	УП*																					
95	ПП.03.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6	РП		час	180			180	нед	5							час	
96	ПП*																					
98	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен																				
99		Всего часов по МДК							423			407										

#	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		7				345		8	331	99	88					6			
#	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7				35		2	33	22	11								
#	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7				46		2	44	22	22								
#	МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели			7				46		2	44	22	22								
#	МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели			7				68		2	66	33	33								
#	МДК*																					
#	УП.04.01	Учебная практика. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	РП		час	36			36	нед	1							час	
#	УП.04.02	Учебная практика. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	РП		час	36			36	нед	1							час	
#	УП*																					
#	ПП.04.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			7	РП		час	72			72	нед	2							час	
#	ПП*																					
#	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	7						6										6			
#		Всего часов по МДК							195			187										
#	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1		3			2	611	10	6	589	137	92					6			

#	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						8	70		2	68	34	34								
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						8	175	10	4	161	103	58								
#	МДК*																					
#	УП.05.01	Учебная практика. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7	РП		час	36			36	нед	1							час	
#	УП.05.02	Учебная практика. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8	РП		час	108			108	нед	3							час	
#	УП*																					
#	ПП.05.01	Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			8	РП		час	216			216	нед	6							час	
#	ПП*																					
#	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8						6									6				
#		Всего часов по МДК							245			229										
#	ПМ*																					
#		Учебная и производственная практики						час	1368			1368	нед	38							час	
#		Учебная практика						час	576			576	нед	16							час	
#		Концентрированная						час	576			576	нед	16							час	
#		Рассредоточенная						час					нед								час	
#		Производственная практика						час	792			792	нед	22							час	
#		Концентрированная						час	792			792	нед	22							час	
#		Рассредоточенная						час					нед								час	
#		Государственная итоговая аттестация						час	72			72	нед	2							час	
#		Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2							час	
#		Проведение государственных экзаменов						час					нед								час	
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О							40													
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							44													

#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	12		43		1	25	5724	50	84	5530	2671	1419					60	16	612	
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																				
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																				
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																				
#		Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
#		Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				

Курс 1																						Кур											
Семестр 1										Семестр 2												Семестр 3											
17 нед										18 (4) нед												15 (2) нед											
Консульт.	Обязательная	в том числе						Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Промежут. аттестация	Индивид. проект
		Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия		
27	28	29	30	31	32	33	34	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	62	63
	35,53									36			35,91									36			35,76								
3	441	356	85						5	543	16	3	517	425	92						7	428			424	335	89						4
3	288	203	85						5	321		3	311	219	92						7	261			257	168	89						4
	31	31								32			32	32								15			15	10	5						
	34	34								54			54	54								34			34	34							
	34		34							40			40		40							50			50		50						
	51	51								37			37	37								92			92	92							
	51	51								60			60	60								32			32	32							
	53	2	51							52			52		52							34			34		34						
	34	34								36			36	36																			
3									5	10		3									7	4											4
	68	68								90	9		81	81								74			74	74							
	34	34								40			40	40								44			44	44							
	34	34								50	9		41	41								30			30	30							
	85	85								132	7		125	125								93			93	93							
	34	34								92	7		85	85								63			63	63							

	51	51								40			40	40								30			30	30							

	163	113	50							285			273	95	34					12		184			184	55	57						
	128	94	34							57			51	42	9					6		15			15		15						
	28	22	6							32			26	19	7					6													
	36	20	16							17			17	15	2																		
	36	24	12																														
	28	28								8			8	8																			
																						15			15		15						

	35	19	16							228			222	53	25					6		169			169	55	42						
	35	19	16							228			222	53	25					6													

	18	9	9							26			26	17	9																		
	17	10	7							52			52	36	16																		

		нед				час			72	нед	2											час				нед							

		нед				час			72	нед	2											час				нед							

										6										6													

																						169			169	55	42						
																						33			33	22	11						
																						64			64	33	31						

		нед				час				нед												час			36	нед	1						
		нед				час				нед												час			36	нед	1						

		нед								час				нед								час				нед									
		нед								час				нед								час				нед									
		нед								час				нед								час				нед									
		нед								час				нед								час				нед									

		нед				час				нед				час				нед																	
		нед				час				нед				час				нед																	
		нед				час				нед				час				нед																	

		нед			час				нед			час				нед																	
		нед			час				нед			час				нед																	
		нед			час				нед			час				нед																	

		нед			час			144	нед		4	час			72	нед		2															
		нед			час			72	нед		2	час			72	нед		2															
		нед			час			72	нед		2	час			72	нед		2															
		нед			час				нед			час				нед																	
		нед			час			72	нед		2	час				нед																	
		нед			час			72	нед		2	час				нед																	
		нед			час				нед			час				нед																	
		нед			час				нед			час				нед																	
		нед			час				нед			час				нед																	
		нед			час				нед			час				нед																	
		нед			час				нед			час				нед																	
3					3																												

3	604	469	135						5	828	16	3	790	520	126					12	7	612			608	390	146						4

	2	
1	**7**	**2**

Распределение по курсам и семестрам																																
ос 2												Курс 3																				
Семестр 4												Семестр 5												Семестр 6								
12 (9) нед												15 (2) нед												14 (7) нед								
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				
				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия
64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98
36			36									36			36									36			36					
453	8	34	393	270	123					18		141			135	83	52					6		70			70	42	28			
316	6	18	286	187	99					6		96			90	53	37					6										
17		5	12	6	6							33			27	15	12					6										
24			24	12	12							25			25	15	10															
47			47		47																											
102		5	91	91						6																						
42			42	42																												
34			34		34																											
36			36	36																												
												38			38	23	15															
14	6	8																														
97	2	12	71	59	12					12														70			70	42	28			
60	1	6	47	47						6																						
37	1	6	24	12	12					6																						
																								70			70	42	28			
40		4	36	24	12							45			45	30	15															
40		4	36	24	12							45			45	30	15															

375		6	363	15	24					6		489		12	477	210	195							704		12	686	224	210			
12			12		12							188		8	180	90	90							258		6	252	126	126			
												47		2	45	30	15														
												32		2	30	30								28			28	28				
												15			15		15							28			28		28			
12			12		12							30			30		30							28			28		28			
												32		2	30	15	15							43		1	42	28	14			
												32		2	30	15	15							58		2	56	28	28			
																								30		2	28	14	14			
																								43		1	42	28	14			

363		6	351	15	12					6		301		4	297	120	105							446		6	434	98	84			

час				нед			час				нед			час				нед															
час				нед			час				нед			час				нед															
363		6	351	15	12					6																							
33		6	27	15	12																												
час			36	нед	1		час				нед			час				нед															
час			36	нед	1		час				нед			час				нед															

час			252	нед	7								час				нед								час				нед				
6										6																							
													301		4	297	120	105							446		6	434	98	84			
													122		2	120	60	60							8		2						
													107		2	105	60	45							114		2	112	56	56			
																									72		2	70	42	28			
час				нед									час			72	нед	2							час				нед				
час				нед									час				нед								час			72	нед	2			
час				нед									час				нед								час			180	нед	5			

час				нед			час				нед			час				нед		
час				нед			час				нед			час				нед		
час				нед			час				нед			час				нед		

час				нед			час				нед			час				нед															
час				нед			час				нед			час				нед															
час				нед			час				нед			час				нед															

час			324	нед	9		час			72	нед	2		час			252	нед	7														
час			72	нед	2		час			72	нед	2		час			72	нед	2														
час			72	нед	2		час			72	нед	2		час			72	нед	2														
час				нед			час				нед			час				нед															
час			252	нед	7		час				нед			час			180	нед	5														
час			252	нед	7		час				нед			час			180	нед	5														
час				нед			час				нед			час				нед															
час				нед			час				нед			час				нед															
час				нед			час				нед			час				нед															
час				нед			час				нед			час				нед															
34																																	
6							12							12																			

828	8	40	756	285	147					24		630		12	612	293	247					6		774		12	756	266	238			

4	**1**	**1**
4	**4**	**5**
		1

			Курс 4																								ЦК	Максимальная учебная нагрузка	
			Семестр 7												Семестр 8														
			11 (6) нед												12 (8) нед														
Мелкогр. занятия	Промеж ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Промеж ут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе						Промеж ут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия							Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия					
99	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	127	128	155	156	157
			36			36									36			36											
															72			72	36	36									
															72			72	36	36								467	
																												274	

																												121	
															72			72	36	36								72	
																												79,98%	20,02%
	6		630		12	612	220	176					6		666	10	2	648	192	168					6			2796	700
			88			88	44	44							252			252	132	120								484	514
																												42	18
																												53	
																												36	
																												47	
																												36	
																												60	
																												43	
															36			36	24	12								36	
			22			22		22							24			24		24								131	
															96			96	48	48									96
															36			36	24	12									36
																													75
																													90
			33			33	22	11							60			60	36	24									123
			33			33	22	11																					76
	6		542		12	524	176	132					6		414	10	2	396	60	48					6			2312	186
																												263	

																												44		
																												69		
			час				нед							час				нед										72		
			час				нед							час				нед										72		
																												6		
																												532		
																												33		
																												97		
			час				нед							час				нед										72		
			час				нед							час				нед										72		

			час				нед								час				нед									252	
																												6	
	6																											675	72
	6																											130	
																												221	
																													72
			час				нед								час				нед									72	
			час				нед								час				нед									72	
			час				нед								час				нед									180	

			345		8	331	99	88					6															231	114
			35		2	33	22	11																				35	
			46		2	44	22	22																				46	
			46		2	44	22	22																					46
			68		2	66	33	33																					68
			час			36	нед	1						час				нед										36	
			час			36	нед	1						час				нед										36	
			час			72	нед	2						час				нед										72	
			6										6															6	
			197		4	193	77	44							414	10	2	396	60	48					6			611	

			46		2	44	22	22							24			24	12	12								70	
			79		2	77	55	22							96	10	2	84	48	36								175	

	час			36	нед	1		час				нед					36	
	час			36	нед	1		час			72	нед	2				108	

	час				нед			час			216	нед	6				216	

										6					6			6	

	час			216	нед	6		час			288	нед	8									
	час			144	нед	4		час			72	нед	2									
	час			144	нед	4		час			72	нед	2									
	час				нед			час				нед										
	час			72	нед	2		час			216	нед	6									
	час			72	нед	2		час			216	нед	6									
	час				нед			час				нед										
	час				нед			час			72	нед	2									
	час				нед			час			72	нед	2				72	
	час				нед			час				нед						
	12							2										

	6		630		12	612	220	176					6		810	10	2	792	228	204					6		5024	700

	1	**1**
	5	**6**

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
				[6]	МДК.03.03 Эстетика приготовления, оформления и подачи готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
				[7]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
				[7]	МДК.04.03 Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели
				[7]	МДК.04.04 Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели

2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7		
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	УП.02.02 Учебная практика. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
				[4]	ПП.02.01 Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Индекс	Содержание

ОДБ	**Общие учебные предметы**									
ОДБ.01	Русский язык									
ОДБ.02	Литература									
ОДБ.03	Иностранный язык									
ОДБ.04	Математика									
ОДБ.05	История									
ОДБ.06	Физическая культура									
ОДБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности									
ОДБ.08	Астрономия									
ОДБ.09	Родной язык									
ИП	Индивидуальный проект									
ОДП	**Предметы по выбору из обязательных предметных областей**									
ОДП.01	Химия									
ОДП.02	Биология									
ОДП.03	Информатика									
ПОО	**Дополнительные учебные предметы**									
ПОО.01	Основы естествознания (география, экология, физика)									
ПОО.02	Социально-правовая грамотность									
ПОО.03	Основы экономики									
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**									
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены									
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров									
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места									
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности									
ОП.05	Основы калькуляции и учета									
ОП.06	Охрана труда									
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности									

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности									
ОП.09	Физическая культура									
ОП.10	Финансовая грамотность									
ОП.11	Основы предпринимательства									
ОП.12	Основы проектной деятельности									
ОП.13	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий									
ОП.14	Контроль качества подготовки и приготовления кулинарных изделий									
ОП.15	Психология общения									
ПЦ	**Профессиональный цикл**									
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного**									
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов									
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов									
УП.01.01	*Учебная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*									
ПП.01.01	*Производственная практика. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*									
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**									
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок									
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок									

УП.02.01	*Учебная практика. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*									
УП.02.02	*Учебная практика. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок*									
ПП.02.01	*Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*									
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**									
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок									
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок									
МДК.03.03	Эстетика приготовления, оформления и подачи готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных									
УП.03.01	*Учебная практика. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*									
УП.03.02	*Учебная практика. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок*									
ПП.03.01	*Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента*									
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**									

МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков									
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков									
МДК.04.03	Организация приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели									
МДК.04.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели									
УП.04.01	*Учебная практика. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*									
УП.04.02	*Учебная практика. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков*									
ПП.04.01	*Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента*									
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**									
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
УП.05.01	*Учебная практика. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*									
УП.05.02	*Учебная практика. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*									
ПП.05.01	*Производственная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*									

	Государственная итоговая аттестация									
	Защита выпускной квалификационной работы									
	Проведение государственных экзаменов									

	№	Наименование

	Пояснения		
	Согласовано		

	Код	Наименование ЦК