УТВЕРЖДАЮ

Директор

НЧУ ПО Колледж управления и

Т.В. Огнева

24° man 2021 r. № 52/10g

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования Некоммерческого частного учреждения профессионального образования «Колледж управления и экономики»

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

специалист Квалификация: поварскому no кондитерскому делу

Форма обучения – *очная*

Нормативный срок освоения ППССЗ – 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального

образования – социально-экономический

Год начала подготовки – 2021

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

1 Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ППССЗ

Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Некоммерческого частного учреждения профессионального образовательного «Колледж управления и экономики» (далее – НЧУПО «Колледж управления и экономики») разработан на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г., в редакции от 29.07.2017 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г. зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.), 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. № 610н;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 07 июня 2012г. № 24480) с изменениями от 29.12.2014г. №1645, 31.12.2015 №1578 и 29.06.2017 № 613;
- Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2017 г TC-194/08 «Методические рекомендации по введению учебного предмета «Астрономия» как обязательного для изучения на уровне среднего общего образования»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 №06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Разъяснения ФИРО по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин от 11.10.2017;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15 декабря 2014г. №1580;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306) (с учетом изменений, внесенных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. №74);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. N 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» с изменениями и дополнениями от 3 июня 2014 г., 27 апреля 2015 г., 31 августа 2016 г.;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017г. № 06-174 «Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (№06-156 от 20.02.2017г.)»;
- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными

государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области, Письмо ЦПО № 380 от 12.07.2018;

- Методические рекомендации по разработке учебного плана организации, реализующей образовательные программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена или программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (для очной формы обучения) по наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям (ТОП-50);
- Техническое описание компетенции «Поварское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills);
- Приказ Минобрнауки России № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г., с изменениями на 15 декабря 2014 г. №1580 (далее Порядок организации образовательной деятельности);
- Устав НЧУПО «Колледж управления и экономики»;
- Локальные акты НЧУПО «Колледж управления и экономики», регламентирующие образовательный процесс.

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

- 1.2.1. Нормативный срок освоения ППССЗ на базе основного общего образования по очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:
- обучение по учебным циклам 120 недель;
- учебная практика и производственная практика 35 недель;
- производственная практика (преддипломная) 4 недели;
- государственная итоговая аттестация 6 недель;
- каникулярное время 34 недели.
- 1.2.2. Начало реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, социально-экономический профиль 1 сентября 2021 года, окончание 30 июня 2025 года.
- 1.2.3. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе на 1 курсе 11 недель, на 2 курсе 11 недель, на 3 курсе 10 недель, на 4 курсе 2 недели, что составляет 34 недели на весь период обучения.
- 1.2.4. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Занятия проводятся парами с перерывом 5 минут.
- 1.2.5. Объем образовательной нагрузки обучающихся по программе не превышает 36 академических часа в неделю, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу.
- 1.2.6. Общий объем дисциплины Физическая культура в цикле ОГСЭ составляет не менее 160 часов.
- 1.2.7. ППССЗ предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов.
- 1.2.8. На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы (реально 87,3%).
- 1.2.9. В период обучения предусматривается выполнение двух курсовых работ по МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента (20 часов), МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала (20 часов) и реализуется в пределах времени, отведенного на изучение МДК.
- 1.2.10. Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная практика (12 недель) и производственная практика (27 недель (в том числе 4 недели преддипломная практика)). Это составляет 55,8% что соответствует $\Phi\Gamma$ OC (согласно $\Phi\Gamma$ OC не менее 25%).
- 1.2.11.Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных и профессиональных циклов, реализуется концентрированно в течение изучения модуля и организована в учебно-производственных мастерских колледжа.

- 1.2.12. В рабочих программах учебных практик предусматривается время на подготовку к WorldSkills Russia.
- 1.2.13. Во время летних каникул с юношами проводятся 5-ти дневные учебные сборы на базе воинских частей, определенных военным комиссариатом (письмо МО РФ от 13.04.1999г. № 16-51-64 ин/16-13).
- 1.2.14. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".
- 1.2.15. Общий объем дисциплины "Физическая культура" не может быть менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.
- 1.2.16. Образовательной программой для подгрупп девушек может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.
- 1.2.17. По рекомендации ЦПО Самарской области в учебный предмет «Человек и общество» интегрируется учебный элемент «Нравственные основы семейной жизни» в количестве 24 часов.

1.3 Общеобразовательный цикл

- 1.3.1. Освоение ППССЗ на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования (объем образовательной программы при этом увеличивается на 1476 часов). Данный объем распределен следующим образом:
- теоретическое обучение (взаимодействие обучающихся с преподавателем) 1458 часов;
- индивидуальный проект (самостоятельная работа) 18 часов.
- 1.3.2. Общеобразовательный цикл, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, состоит из 12 общеобразовательных учебных предметов: ОУП.01 Русский язык, ОУП.02 Литература, ОУП.03 Иностранный язык, ОУП.04 Математика (профильная), ОУП.05 История, ОУП.06 Физическая культура, ОУП.07 Основы безопасности жизнедеятельности, ОУП.08 Астрономия, ОУП.09 Информатика (профильная), ОУП.10 Химия (профильная), ОУП.11 Родная литература, ОУП.12 Человек и общество/Основы проектной деятельности.
- 1.3.3. Изучение учебных предметов общеобразовательного цикла осуществляется на первом и втором курсах. В связи с изучением на первом курсе дисциплины регионального компонента «Общие компетенции профессионала (по уровням) (18 часов).
- 1.3.4. Общеобразовательный цикл содержит профильные дисциплины: «Информатика», «Химия», «Математика», которые изучаются углубленно с учетом профиля.
- 1.3.5. Учебным планом по ППССЗ предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта по предметам общеобразовательного учебного цикла. Индивидуальный проект особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебные исследования или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках учебного предмета.
- 1.3.6. Время на индивидуальный проект выделяется за счет промежуточной аттестации в объеме 40 часов (из них 20 часов самостоятельная работа, 8 часов консультации, 12 часов защита проекта).
- 1.3.7. Промежуточная аттестация по учебным предметам общеобразовательного цикла проводится форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Экзамены предусмотрены по учебным предметам «Русский язык», «Математика», по профильному предмету «Химия», который изучается с учетом получаемой специальности СПО.

1.4 Формирование вариативной части ППССЗ

1.4.1 Вариативная часть ППССЗ – 1296 часов (что составляет 30,5%) распределена по учебным

дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с запросами работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения. Распределение вариативной части ППССЗ по циклам учебного плана представлено в таблице:

	1	Распред	еление вари	нативной	
		ча	сти по цикл	там	
			в том ч		
	7	_	D TON	IIIciic	
	Наименование	'3ка (час)	Ма	X	2
	дисциплин,	3K (48	. ()	()	3
Индекс	профессиональных	ру я,	067 1ac	OB Iac	Обоснование
	модулей,	xc	le (F	H (9
	МДК	чебная нагрузка учающихся, (час	увеличение объема УД, МДК (час)	на введение новых УД, МДК (час)	7 5
		H3 /	ДД	Ter MJ	2
		e6] 4a	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Bet L, I	0 7
	W.	F 0	Be X		7
	7' -			На	
	7 (на		
	Общие компетенции	7	1		На получение
ОГСЭ.05	профессионала (по	56	0	56	дополнительных
01 05.03		50	U	30	
	уровням)	7		7	компетенций,
ОГСЭ.06	Социально значимая	36	0	36	необходимых для
33337	деятельность	/			обеспечения
	Итого по ОГСЭ	/ 92	0	92	конкурентоспособно
	Основы		1	1	сти выпускника на
ОП.10	предпринимательства	36	0	36	региональном рынке
		(труда
	Микробиология,			Y	На углубление
- J	санитария и гигиена в	. U	7		подготовки
ОП.01	пищевом производстве	8	8	0	обучающихся
	пищевоза производетве		4		в соответствии с
*	Opposition who was a second	4			требованиями
OH 02	Организация хранения и	26	26	0	1/. // // -
ОП.02	контроль	36	36	0	работодателей к
411	запасов и сырья	J			трудовым функциям
ОП.04	Организация обслуживания	10	10		
ОП.11	Бухгалтерский учет в	96	0	96	Введение новых
011.11	общественном питании	X 90	00	90	дисциплин согласно
	Особенности	1		7	запросам
ОП.12	приготовления блюд	5 0	30	50	работодателя
311112	национальной кухни			.	F
ОП.13	Основы диетологии	96	0	96	
ОП.13			0	86	
011.14	Кулинарное моделирование	86			
	Итого по циклу ОП	418	16	398	
	Организация и ведение			7	
2	процессов приготовления и		•		
ПМ.01	подготовки к реализации	90	90	0	На углубление
11111.01	полуфабрикатов для блюд,			V	
23	кулинарных изделий	7		7	подготовки студента
5	сложного ассортимента				в соответствии с
7	Организация и ведение		4		требованиями
4	процессов приготовления,	2			работодателей к
	оформления и подготовки к				трудовым функциям
ПМ.02	реализации горячих блюд,	170	170	0	и согласно запросам
11101.02	•	1/0	170	U	работодателя
	кулинарных изделий,		7		
	закусок сложного		23		
ı	ассортимента с учетом				

			1	,	
	потребностей различных	,7			
	категорий потребителей,	7	7		
	видов и форм	7	, 7		
	обслуживания	7/	T		
	Организация и ведение	~	7		
	процессов приготовления,		2	X	
	оформления и подготовки к) /			
	реализации холодных	,		5	
	блюд, кулинарных изделий,		7		
ПМ.03	закусок сложного	88	88	0	5
	ассортимента с учетом	(\supset	7	
	потребностей различных				0 5
	категорий потребителей,	7			7 8
	видов и форм				2
	обслуживания				9 7
	Организация и ведение	1	(/	/	7
	процессов приготовления,	1			
	оформления и подготовки к		7		7
	реализации холодных и	1	7		
ПМ.04	горячих десертов, напитков	86	96	0	
11101.04	сложного ассортимента с	80	80	0	
	учетом потребностей	7	20		
4	различных категорий		5		
	потребителей, видов и	/	7	~	
	форм обслуживания		1.	7	
7	Организация и ведение		V	1	
	процессов приготовления,	\(\sigma\)		111	2
	оформления и подготовки к	\cap		4	I
	реализации	4	/		111
	хлебобулочных, мучных	Q.		n	7
ПМ.05	кондитерских изделий	128	128	0	
7	сложного ассортимента с	1	V		m
J	учетом потребностей		Ω	,	7
111	различных категорий	J			4
7	потребителей, видов и	-5			
	форм обслуживания		<i></i>		
	Организация и контроль	*			
ПМ.06	текущей деятельности	78	78	0	
4 <	подчиненного персонала	7	3/5		
ПМ.07	Выполнение работ по	146	146	0	
11101.07	профессии 16675 Повар	140	140	30	
X	Итого по циклу ПМ	786	790	0	
	ИТОГО	1296	806	490	
				/ / /	

1.5 Порядок аттестации обучающихся

- 1.5.1 Текущий контроль проводится по изученным темам учебных дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ, отчетов по результатам лабораторных, практических и самостоятельных работ, с применением фонда оценочных средств (далее ФОС), за счет времени обязательной учебной нагрузки.
- 1.5.2. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения учебных дисциплин, МДК и оценки общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций обучающихся. ФОС разрабатываются преподавателями, согласуются ПЦК, утверждаются заместителем директора и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

- 1.5.3. Формами промежуточной аттестации являются: экзамен (Э), экзамен (квалификационный) (Эк), дифференцированный зачет (Дз), зачет (З). Форма промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составным частям междисциплинарным курсам и практикам отражается в графе 3 настоящего учебного плана.
- 1.5.4. Форма промежуточной аттестации по профессиональному модулю (квалификационный). Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен/не освоен». Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение программы профессионального обучающимися всех элементов модуля предусмотренных практик.
- 1.5.5. Проведение зачета, дифференцированного зачета осуществляется за счет часов, отводимых на изучение дисциплины. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.
- 1.5.6. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов 10. В указанное количество не входят зачеты и дифференцированные зачеты по физической культуре.
- 1.5.7. В процессе освоения ППССЗ текущий контроль знаний оформляется в виде текущих отметок.
- 1.5.8. Экзамены рассредоточены в семестре и могут чередоваться с днями учебных занятий. Квалификационный экзамен проводится на следующий день после завершения освоения соответствующего модуля (время на подготовку к экзамену не выделяется).
- 1.5.9. Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится за счет времени практики, оформляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.
- 1.5.10. Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится с целью установления соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- 1.5.11. Формой ГИА по ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является защита выпускной квалификационной работы (далее ВКР). Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.
- 1.5.12. Процедура демонстрационного экзамена проводится как минимум по одной из компетенций WSR.

1.6. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для программы подготовки специалистов среднего звена

1. Социально-экономических дисциплин 2. Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 3. Иностранного языка 4. Информационных технологий в профессиональной деятельности 5. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда 6. Экологических основ природопользования 7. Технологии кулинарного и кондитерского производства 8. Организации хранения и контроля запасов и сырья 9. Организации обслуживания 10. Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	NC-	
1. Социально-экономических дисциплин 2. Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены 3. Иностранного языка 4. Информационных технологий в профессиональной деятельности 5. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда 6. Экологических основ природопользования 7. Технологии кулинарного и кондитерского производства 8. Организации хранения и контроля запасов и сырья 9. Организации обслуживания 10. Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства ———————————————————————————————————	№	Наименование
 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Иностранного языка Информационных технологий в профессиональной деятельности Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Экологических основ природопользования Технологии кулинарного и кондитерского производства Организации хранения и контроля запасов и сырья Организации обслуживания Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Лаборатории Химии Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) Учебный кондитерский цех Спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятетвий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Залы Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 		Кабинеты
 Иностранного языка Информационных технологий в профессиональной деятельности Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Экологических основ природопользования Технологии кулинарного и кондитерского производства Организации хранения и контроля запасов и сырья Организации обслуживания Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Лаборатории Химии Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) Учебный кондитерский цех Спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Залы Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 	1.	Социально-экономических дисциплин
 Информационных технологий в профессиональной деятельности Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Экологических основ природопользования Технологии кулинарного и кондитерского производства Организации хранения и контроля запасов и сырья Организации обслуживания Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Лаборатории Химии Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) Учебный кондитерский цех Спортивный комплекс Спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Залы Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 	2.	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда Экологических основ природопользования Технологии кулинарного и кондитерского производства Организации хранения и контроля запасов и сырья Организации обслуживания Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Лаборатории Химии Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) Учебный кондитерский цех Спортивный комплекс Спортивный стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Залы Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 	3.	Иностранного языка
Библиотеких основ природопользования Технологии кулинарного и кондитерского производства Организации хранения и контроля запасов и сырья Организации обслуживания Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	4.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
 Технологии кулинарного и кондитерского производства Организации хранения и контроля запасов и сырья Организации обслуживания Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	5.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Организации хранения и контроля запасов и сырья Организации обслуживания Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	6.	Экологических основ природопользования
 Организации обслуживания Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Лаборатории Химии Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) Учебный кондитерский цех Спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 	7.	Технологии кулинарного и кондитерского производства
10. Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства Лаборатории 1. Химии Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) 3. Учебный кондитерский цех Спортивный комплекс 1. Спортивный зал 2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Залы 1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	8.	Организации хранения и контроля запасов и сырья
Лаборатории 1. Химии Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) 3. Учебный кондитерский цех Спортивный комплекс 1. Спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий 3. Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы 3. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	9.	Организации обслуживания
1. Химии Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) 3. Учебный кондитерский цех Спортивный комплекс 1. Спортивный зал 2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы 3алы 1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	10.	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) 3. Учебный кондитерский цех Спортивный комплекс 1. Спортивный зал 2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Залы 1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет		Лаборатории
 горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) Учебный кондитерский цех Спортивный комплекс Спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Залы Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 	1.	Химии
напитков) 3. Учебный кондитерский цех Спортивный комплекс 1. Спортивный зал 2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Залы 1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет		Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных,
Залы Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет В Спортивный комплекс Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий стрельбы Залы Виблиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	2.	горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и
Спортивный комплекс 1. Спортивный зал 2. Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий 3. Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы 3алы 1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет		напитков)
 Спортивный зал Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Залы Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет 	3.	Учебный кондитерский цех
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Залы Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет		Спортивный комплекс
3. Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы Залы 1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	1.	Спортивный зал
3. стрельбы 3алы 1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
залы 1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	2	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для
1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	<u>J.</u>	стрельбы
		Залы
2. Актовый зал	* 1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
	2.	Актовый зал

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

3KOHOMMK4

						3	5	7	
		2. Свод	ные лянн	ые по бюдж	etv Rneme	ни (в нела	опах)		7
		2. СВод	пыс дан	ы по отодж	cry bpenie	пи (в педс		5	7
	Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплин арным курсам	Учебная практика	Производственн по профилю специальности	преддиплом ная	нная С	Каникулы	Bcero	
	I курс	41	4	7		5	11	52	
	II курс	35	2	4 4	0	0	11	52	
	III курс	26	6	10	0	0	10	52	
<u> </u>	IV курс	18	4	9 47	4	6	2	43	
L	Всего	120	12	23	4 0	6	34	199	j
UNRH	HYLL	HYUN KONNEGK		7	8				

7 7

Properties Pro			Φ			межут гации	йонро			Уче	бная на	грузка	обучаю	щихся	(час.)										Распре	еделени	е обяза	гельной	нагруз	зки по в	сурсам	и семе	страм (час. в с	еместр)							
Fig. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.											работа					ествии	c	1 1	сурс					2 курс							3 к	урс							4	курс			
The superintential properint of the superint o											Нагруз	ка на д	исципл				1 ces		2 ce	м		3 cen	и			4 сем			5 cc	ем			6 сем				7 сем				8	сем	
									нагрузки	и работа		в т.ч. дисц	по учеб иплина		рактика				24 не	ед.		17 не	д.		2	4 нед.			17 н	ед.			25 нед	ι.			17 не;	ı.			24	нед.	
Monogramman profession	ндекс	учебные дисциплины, профессиональные модули,	1 2	2 3	4	5 (6 7	8	объем образовательной	гоятелы	занят	гическое обучение	лабораторно-практические занятия	работа (про	и производственная	В.	промежуточная аттеста.	=	сам. работа	консульт.	обучение и.	2.0		OM. ATTECT.	M. Dafora	и прои	консульт. пром. аттест.	обучение и	сам. работа	учебн. и производ. практика консульт.	пром. атгест.	обучение и	сам.		ri.	2	g E	-	6 5		сам. раоога и производ. 1	консульт.	пром. аттест.
Sequenty Annies 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	O.00	Общеобразовательный учебный цикл	-		13/9д	13/39			1476	20	1400	760	640			26 3	612	761	20	26 30	27																\top	\top					
Manyanganganganganganganganganganganganganga					1з/6д	цз/2э			861	0	839	462	377			10 1	2 382	457	0	10 12																							
NTMO Message was a second was as a second was a second wa			Э)					86	0	78	60	18			2	5 34	44		2 6																							
NTMAL Metatemens 1, 10 1		Литература		_						0																																LJ	
Mile					\Box			ш																		\Box		\Box			ш		$\bot I$					$\perp \Box$				Ш	$\Box \mathbb{I}$
Minimace of the property as in		Математика																																				$\perp \! \! \perp \! \! \perp$					
1000 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00																2				2																		$\perp \! \! \perp \! \! \perp$					
Properties Pro	УП.06	Физическая культура								0			115																														
4. Subject of content supplies of the subject of th	9УП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Д	3					70	0	70	50	20				30	40																									
1. Subject substantial proper su	УП.08	Астрономия	Д	3				П		0			2					36																									
Marchen Marc					_			+										_	_	1	1 .					+		1 1		_	\vdash		\dashv	+	-	-	+	++			+	1 1	\dashv
11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1					2дз	/19		J	504	20	450	202	248			16 1	8 230	220	20	16 18	0																						
Note 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ЭУП.09		Д	3				\Box	240	20	200	20	180			8 1	2 136	64	20	8 12	1					1 1					\vdash						\top	+				1 1	一
Noted in content with the properties of the pr					\Box		1	T													1	t				T	1		_		\vdash						\top	+	+		1		\dashv
Communications of the communication of the commun					\Box	-	_	Ħ												ŤŤ	1		\top		\dashv	+		1 1		\dashv	\vdash		\dashv	+	-	-	+	++			\top		\dashv
Section of Compute Number Nu			- 14				-	• •													1					1 1											\top	+				1	一
Marche of succession of succ					1д	13		1	111	U	111	96	15	L l			_L	84		<u> </u>	27	<u>L</u>				⊥ ∣		<u> </u>			L l					l						L I	1
Seminar Summary Configura Summary Summ	УП.12	Человек и общество/Основы проектной		ДЗ					111	0	111	96	15					84			27																						
Non-non-new recent mark 1	ГСЭ.00				53/0	бдз			524	20	504	160	344					27			157	6		10	06 8			85	2	0 0	0	69	4 (0	0 :	34 (0 (0	0 2	6 0	0	0	
Exposition Fig. F								-									-	-	_	+	-	<u> </u>	-								\vdash							++	_		-	\vdash	-
History and the components as prophecomonamental and prophecomonaments and prophecomonam			_		ДЗ		_	-									_	_			.			- 5	2 4	1				_	-						-	++				-	_
Column C	1СЭ.02			ДЗ	+	-	-	+	36	2	34	34	0				_	-		+	34	2	-		_		_			_	\vdash				_	_	+	++			_	\vdash	-
ПСОМ финическия культура и разрация профессионального по профессиональный и профессионал	ГСЭ.03						ДЗ		164	14	150	0	150								39	4		2	9 4			52	2			16	4		1	14							
Computation of the product of the	LC.2 04			2	2	2 -	2 2	пэ	164	0	164	6	159	\vdash			+	+	+	++	24	\vdash	+	2	6	+		24			++	24		+	+	20	+	++	2	6	+	\vdash	-+
Company Comp	1 C J.04		-	3	3		_	ДЗ		U				\vdash		-	-	-	+	++		\vdash	+	- 5	U	+		24			++		-	+	\pm	20	+	++	- 2	O		H	+
Column C		уровням)	\perp		Ц	К	3	\sqcup		0			36					18	1	$\perp \perp$	18		\perp				_ _			_	\sqcup	20		$\downarrow \downarrow$	_	_	\bot	$\bot \bot$	_	\perp		Ц	
EH.00 MATEMATIFUNCAMI INCACE HELO SAMINIA	ГСЭ.06	Социально значимая оеятельность				и	3		36	0	36	36	0					9						9)			9				9										1	
EH.00 Marchammercani in disturii General mercani in minimal minima	ГСЭ.07	Деловое общение		ДЗ				Ħ	32	0	32	32	0								32																\vdash	11			1		T
EHLO ZINSING PRICECRECHORIAN PURPOCROMAZIBIRIN R. 1		Математический и общий					•	1																		1 1	, .										1	\top					
EH.02 Экологические основы природопользования K3		*			1:	3				12									\perp			4					4 6						L			L			\perp		\perp	Ш	
Hi.02 45 4 41 36 0 2 3 10 36 24 216 12 30 341 12 144 10 18 277 40 468 12 30 358 36 144 16 24 122 34 288 10 2 3 34 10 366 24 216 12 30 341 12 144 10 18 277 40 468 12 30 358 36 144 16 24 122 34 288 10 2 3 34 10 366 24 216 12 30 341 12 144 10 18 277 40 468 12 30 358 36 144 16 24 122 34 288 10 2 3 34 10 334 1	EH.01								135	8	127	86	36			2	3				74	4		4	8 4		2 3																
ППО профессиональные дисиплины 9д/25 1030 60 970 480 472 6 12 334 10 158 16 6 12 10 30 10 158 16 6 12 174 8 0 0 0 154 12 12 334 10 158 16 6 12 174 8 0 0 0 154 12 0 0 0 0 0 32 4 0 0 0П.01 Микробнология, санитария и гигиена в производстве ДЗ 8 4 64 32 32 9 4 4 9 12 14 8 0 0 0 154 12 0 <td>EH.02</td> <td>Экологические основы природопользования</td> <td></td> <td></td> <td>КЭ</td> <td></td> <td></td> <td>Π</td> <td>45</td> <td>4</td> <td>41</td> <td>36</td> <td>0</td> <td></td> <td></td> <td>2</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>3</td> <td>6 4</td> <td></td> <td>2 3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>П</td> <td></td>	EH.02	Экологические основы природопользования			КЭ			Π	45	4	41	36	0			2	3							3	6 4		2 3				П												
10 10 10 10 10 10 10 10	П.00			1	23дз	/20э		<u> </u>	3544	156	1916	1010	748	40	1260	60 1	26				334	10		30	66 24	216	12 30	341	12 1	144 10	18	277	40 46	8 12	30 3	58 3	36 14	4 16	24 12	22 34	288	10	24
10 10 10 10 10 10 10 10	00.ПС				9дз	/2э		1	1030	60	970	480	472			6 1	2	1	T	$\dagger \dagger$	334	10		15	8 16		6 12	174	8	0 0	0	154	12 (0	0 1	00 1	10 0	0	0 3	2 4	0	0	0
П	рП.01			Д3 и1				П	68	4	64	32	32								64	4									$ \cdot $				\top		\top	$\dagger \dagger$				H	T
Сырыя ОП 10 Текническое оснащение организаций ДЗ к1 64 2 62 36 26 62 62 2 62 62 62 62 62 62 62 62 62	оп.02	Организация хранения и контроль запасов и	\neg	K1	Э	\Box		Ħ	106	8	98	56	34			2	5	1	1	$\dagger \dagger$	46	2		4	4 6		2 6		1	+	Ħ				+	+	\top	++					1
ППТАНИЯ OП.104 Организация обслуживания DI.105 Основы экономики, менеджмента и DI.105 Основы экономики и DI.105 Основы экономики и DI.105 Основы экономики и DI.105 Основно экономики и DI.105 Основно экономики и DI.105 Основно экономики и		Техническое оснащение организаций	-	ДЗ	H	$\vdash \vdash$		${}^{\dag}$									+	1	+	++	-	2				+	+	1 1			\vdash			+	+	\dashv	+	++		+		H	+
Основы экономики, менеджмента и ДЗ 90 6 84 42 42			_	к1	Ш			$\sqcup 1$										1		$\bot \bot$	02					\perp	_	ш		_	Ш						\bot	$\perp \! \! \perp \! \! \! \! \! \perp$			_	Ш	
	ОП.04			4	Э	_	_	\vdash	92	4	88	40	38	igspace		4	5	4	_	++	₽	$\vdash \vdash$	_	7	8 4	+	4 6	\vdash			ш			+			+	$+\!+\!$	_	_		\sqcup	
OHLOU MADKETHHIA		Основы экономики, менеджмента и	- 1		1 1	Д	ť3	1 1	90	6	8/1	42	42			1	1		1	1 1	1	1 1			- 1	1		1		1	1	0.4			- 1			1 1			1	1	1

															/																														
															7																														
															Z										_																				
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности				Д3 к4		40	4	36	18	18																		36	5 4	1													
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		ДЗ				96	2	94	18	76							94	2																							П		
	ОП.08 ОП.09	Охрана труда Безопасность жизнедеятельности		ДЗ	ДЗ			42 68	6	36 68	26 20		_					1	68			36	6								1		H	1									耳		4
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности/Основы интеллектуального		дэ		ДЗ		36	2	34	22							T	08											34	1 2	2		T									ΠŤ		┪
	ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном			1		лз	96	10	86	42	+	-					+					-			-			\vdash		+		H	-	54	6			32	4		-	П		-2
	ОП.12	питании Особенность приготовления блюд					лз	50	4	46	20		-																				++		-	4							一		_
-	ОП.13	национальной кухни Основы диетологии	-		ДЗ	k	Α,	96	4	92	68		-					+					-			92	2 4		+				++	+		_						-	一		\dashv
-	ОП.14	Кулинарное моделирование	-		Д3 2	k	_	86	4	82	40	-	-					+							H	82	_		H		+		H	+		_							H		-
		Профессиональный цикл	!_		2 14дз/18			2514	96			270		1260	54	114		1				20	8 8	216	6 1			144	10 1	8 12.	3 2	8 468	12	30 2	258	26	144	16 24	90	30	0 28	3 10	24		
		Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к																																											
1	ПМ.01	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			2дз/3з	·		252	4	94	48	30		144	8	18						44	1 2		2	6 34	1 2	144	6 1	2													Ш		
M,	ЦК.01.01	Организация процессов приготовления к реализации кулинарных полуфабрикатов			Э			54	2	52	26	18			2	6						44	1 2		2	6																	Ц		
M,	ЦК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Э			44	2	42	22	12			2	6										34	1 2		2 (5													Ш		
	УП.01	Учебная практика Производственная практика (практика по	_		Д	3		72						72			++									-		72	\perp				+	_									\dashv		_
_	ПП.01	профилю специальности)			Д	3		72						72														72						_									\vdash		
		Экзамен квалификационный по модулю ПМ.01			В	К		10							4	6													4 (5													Ц		
1	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			2д3/33	•		506	14	196	98	58	20	288	10	18										13	3 2	0	4 (5 43	3 1:	2 288	6 :	12											
M,	ЦК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			Э			88	2	86	42	14	20		4	6										70	5 2		4 (5															
М,	ЦК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				Э		122	12	110	56	44			4	6										57	7			43	3 1:	2	4	6											
		Учебная практика Производственная практика (практика по				ДЗ		72						72				+								-			-			72		-			-						Ŧ		7
_	ПП.02	профилю специальности) Экзамен квалификационный по модулю	_		-	ДЗ	-	216				-		216				+					_		\vdash	-		-	\vdash	-	+	216	1	+		_					_	-	\vdash	_	4
_		ПМ.02				Экв		8							2	6	_ _																2	6									\dashv		_
1	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			2д3/23	•		300	16	90	60	20		180	6	18														80	0 1	6 180	6	18											
М,	ЦК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				кэ		65	10	55	40	10			2	3														50) 1	0	2	3											
M,	ЦК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						41	6	35	20	10			2	3														30) 6	5	2	3											
		Учебная практика Производственная практика (практика по	_		#	ДЗ	_	72	1			1	1	72				1				1	_	-	H	1		1	H	1	#	72		_	_	4	_		1	1	╞		丰	#	7
L	ПП.03	профилю специальности)	_		_	ДЗ	_	108	1					108			$\perp \downarrow \downarrow$	┸			$\sqcup \!\!\! \perp$				$\sqcup \!\!\! \perp$			_	Ш	1	_	108						\perp	1	_			\dashv		_
		Экзамен квалификационный по модулю ПМ.03				Экв		14							2	12																	2	12				\perp					Ц		
1	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки в реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			2д3/33	,		274	6	114	54	40		144	12	18																		,	94	6	144	12 18	1						

															-)																								
														7												4																				
	Организация процессов приготовления,																																													П
МДК.04.01	подготовки к реализации холодных и					2	76	4	72	42	, ,	20		4	6																					62	4		4 6	6				1		
мдк.оч.от	горячих десертов, напитков сложного					_	70	-	1 '	. 42	· ·	-0		7	0																					02	7		7 '					1		
	ассортимента		++	_	\bot		<u> </u>				_							\perp		_															_					_		_		$oldsymbol{\sqcup}$	+	_
	Процессы приготовления, подготовки к																																											1		
МДК.04.02	реализации холодных и горячих десертов,					Э	44	2	42	12	2 2	20		4	6																					32	2		4 6	5				1		
	напитков сложного ассортимента		++	_	1		 	_	-	_	-		+				-	+	_	-	_	1	\vdash	_	_		-	_	-	\vdash	-				\dashv		-				_		-	₩	+	-1
УП.04	Учебная практика		\perp		1	ДЗ	36						36																						_			36		4				┷	_	_
ПП.04	Производственная практика (практика по				1	ЛЗ	108	8					108																									108						1		-
	профилю специальности)	-	++	_	H	``	-	-	+	_	-							+	_	+	_	-	\vdash	_	_		-	-	-	-	+				-		-		-		_		_	₩	+	-
	Экзамен квалификационный по модулю ПМ.04				3	Экв	10	1						4	6																								4 6	6				1		
-	Организация и ведение процессов		1_1				1	-	+	_	-							+	-	+	_	+	\vdash	-				-	-		+ +				\dashv		-		-	+	-		-	⊢ ⊢	+	\dashv
	приготовления, оформления и																																											1		
	подготовки к реализации																																											1		
	хлебобулочных, мучных кондитерских			2/2-			412	26	10			54	100	10	10																					120	10		4 (8 18	0 6	12		
ПМ.05	изделий сложного ассортимента с учетом			2дз/3э			412	2 26	19	6 12	4 1	54	180	10	18																					128	18	0	4 1		50	8 18	0 0	12		
	потребностей различных категорий																																											1		
	потребителей, видов и форм																																											1		
	обслуживания						1		+	_	-							+	_	+	_	-	\vdash	_	_		-	-	-	-	+				-		-		_		_		_	₩	+	—
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,																																											1		
МДК.05.01	мучных кондитерских изделий сложного					Э	86	4	82	50) (22		4	6																					72	4		4 6	6				1		
	ассортимента																																											1		
	Процессы приготовления, подготовки к		+	_	+		1		1	-										_	-			_							+ +				\dashv									H	+	-1
	реализации хлебобулочных, мучных																																											1		
МДК.05.02	кондитерских изделий сложного					Э	136	5 22	11	4 74	1 3	32		2	6																					56	14			5	50	8	2	6		
	ассортимента																																											1		
УП.05	Учебная практика		tt			ДЗ	72	:			1		72																													7.	2		\neg	7
HH 05	Производственная практика (практика по					лз	100						108																													10	0		\Box	7
ПП.05	профилю специальности)					ДЗ	108	5					108																													10	8	ш		
	Экзамен квалификационный по модулю					Эм	в 10							4	6																												4	6		
	ПМ.05					J	0			_				L'	Ŭ						_																							Ľ	\rightarrow	_
ПМ.06	Организация и контроль текущей			2дз/2э			224	4 24	84	36	6	20 2	108	4	12																					36	2	0	0 (0 4	40 2	22 10	8 4	12		
-	деятельности подчиненного персонала		т т				 	_	-			_		-				+		_				_	_			_	_						-+				_					₩	+	_
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчинённого персонала					Э	108	8 24	84	36	5 2	20 20)	2	6																					36	2			4	10 2	22	2	6		
УП.06	Учебная практика	-	++	+	++	лз	36	-	+-	-	+		36	\vdash	-			+	-	+-	-	-	H		-	+		-	+	 	+-+				-	- 1	-	-	-	+		30	:	⊢	+	-1
	Производственная практика (практика по		+		+	ДЗ			1											+			H		-			-	1		+ +				\dashv					-				\vdash	+	\exists
ПП.06	профилю специальности)					ДЗ	72	:					72																													7.	2	1		
	Экзамен квалификационный по модулю	\vdash	+		+	_	1		1	+	\top	\dashv	+	П				$\dagger \exists$	\vdash	1	+	1					\vdash	\top	1	T	+	- 		\top	十				\dashv	\top		_	1	\vdash	+	\dashv
1	ПМ.06					Эк	в 8							2	6					I			1 1						1						- 1								2	6		- 1
H134 07	Выполнение работ по профессии 16675			2дз/2э			402	, (1.7			54	216		12											216	4 1				1 1															\exists
ПМ.07	Повар	<u> </u>					402	2 6	_	_	_		216		12										64 6	216	4 1	4			11			\perp										ш		
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд			Э			178	8 6	17	2 110	0 :	54		2	6					I			1 1	16	64 6		2 6	5	1						- 1									1		- 1
УП.07	Учебная практика			ДЗ			72						72													72																			I	⊐
ПП.07	Производственная практика (практика по			ДЗ			144	1					144													144									T											7
1111.07	профилю специальности)	oxdot	11	цэ	$\perp \perp$	_ _	144	*			_ _		144	Ш									Ш			144				ot														ш	ᆚ	Ш
	Экзамен квалификационный по модулю			Экв			8							2	6					I			1 1				2 6	5	1						- 1									1		- 1
ļ	ПМ.07	oxdot							1		_			لتا	Ŭ			Ш				1	$\sqcup \downarrow$		_		ا آ		4		44			\perp	_						_			\sqcup		_
	Преддипломная практика						144		1	_				Ш						4	_		ш				oxdot	_	1		$\perp \downarrow$			Ш	_									1	144	_
ГИА	Государственная итоговая аттестация						216																																					Ш		216
	ИТОГО по ППССЗ		63	/37дз/2	49		446	4 188	258	8 129	2 1	128 4	1260	64	132	612	788			592	2 20		0	0 55			16 30	6 426		144 1	0 18	346		68 12	30	392			16 2	4 1	48 3	34 28		24 1	44 2	16
	ВСЕГО								398	8 205			1260	90	162	612		864			_	612			_	864		_	_	612			900				6	12		_			864			_
	ная итоговая аттестация: защита выпускной к				боты. Д	Демонс	трацис	онный			_	сциплин				612	788			592	2		$oldsymbol{\sqcup}oldsymbol{\bot}$	55	56			426	1		11	346		\perp		392				1	48			ш		
экзамен пров	одится в виде государственного экзамена с 17	/.06 по 3	0.06 (2	нед.)							_	ебной пр											$oldsymbol{\sqcup}oldsymbol{\bot}$			72				72	11			14				36				10		ш		
										٥	пр	оизвод.	рактики													144				72			33	24				108				18		Ш	$\perp \! \! \! \! \! \perp$	
										Всего	пр	еддипл.	трактики																													14	4	Ш		
										l "	эк	ваменов					3						Ш	(6		$\coprod I$	3		LТ		4		Ш		4					4			Ш		_]
											ди	ф.зачето	В				8			6				4	4			3				6				4					6					
											зач	нетов				1				1					1			1				1				1										
																																														_

Заместитель директора по УМиНР Заместитель директора по УПР Заведующий учебной частью

/Т.С. Рахматулин/ /С.В. Данилова/ /М.В. Локтева/

Некоммерческое частное учреждение профессионального образования "Колледж управления и экономики' **УТВЕРЖДАЮ** Директор НЧУ ПО «Колледж управления и экономики» Т.В. Огнева управления Вриказ от « 34 » мал 2021 г. № 52/109 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК программы подготовки специалистов среднего звена специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Некоммерческого частного учреждения профессионального образования "Колледж управления и экономики" Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу Форма обучения: очная Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев На базе: основного общего образования

								Ċ						. Кал	ендар		>	к 2021-		учебнь	ый год	7									7						7			
Kype	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Виды учебной нагрузки	1 8 7 14	ябрь-октяб 15 22 4 21 28 7 38 39	2 29 6 3 5 12		0 27 6 2	9 16	17 24 23 30	1 1	8 1 14 2	ь-январі 15 22 21 28 51 52	29	5 12 11 18	75-феврал 2 19 : 8 25 : 3 4 :	26 2 1 8 5 6 Hop	8 15 Номе 6 7 ррядковые	16 2: 22 1 ера кало 8 9 е номер	23 2 1 8 ендарны 9 10	11 12 ть учебно	6 23 2 29 16 2 13	30 6 5 11	5 13 2 19	26	27 4 3 10	17	18 25 24 31	7	8 15 14 21 24 25	5 22 1 28		6 13 12 19	26	27 2	3 10 9 16	ВГУСТ) 17 5 23	30	Всего часов обяз.уч.	Всего часов сам.раб.
	O.00	Общеобразовательный цикл	обяз. уч.	36 36 0 0	36 36	5 36 36	36 30	66 36	36 36 0 0	36 36	5 36	36 3	0 0	=		0 20 .	34 34 2 2	34 34	34 30	36 36	36 34 0 2	4 34		4 34	34 3	36 36 0 0	36 3	36 36 0 0	36	36 36 0 0	36	= =			= :	= =		= 1		20
	ОУП.01	Русский язык	обяз. уч. сам. р. с.	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2		2 2	2			=	= 2 =	2 2		2 2			2 2	2	2 2	2 2			2	2 2	2	2 2			= =	=	- :	= =	=	=	86	0
	ОУП.02	Литература	обяз. уч. сам. р. с.	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3		3		=		2 2		ت ت	2 3		3 3	3	3 3	3 3	3	3 3	3	3 3		3 3		= =	= =	=	= :		=			0
	ОУП.03	Иностранный язык	обяз. уч.	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3	3 3		=	= ~			2 2			Ĩ	2	Ĩ	2 2	2	2 2	2					= =	= =	=	= :	= =	=			0
	ОУП.04	Математика	обяз. уч. сам. р. с.	8 8	8 8	8 8	6 6	6 6	6 6	6 0	6	6 6	5 6	=	= 4	4	4 4	4 4	4 4	4	4 4	4	4 4	4	4	4 4	4	4 4	4	4 4	6		===	=	- :	= =	=	= =	212	0
Ī	ОУП.05	История	обяз. уч. сам. р. с.	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3	3 3	3 3			1 4	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2	2 2	2 4	2	4 2	2	4 4	4	4 4	4					= = = =	=	=	119	0
	ОУП.06	Физическая культура	обяз. уч. сам. р. с.	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3 3	3	3 3	3 3	-	=	2 2	2 2	2 2	2 3	3 3	3 3	3	3 3	3	3	3 3	3	3 3	3	3 3		= =			= :		=	=	117	0
	ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз. уч. сам. р. с.	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2 4	2 2	2 2	2	2	+	_	= 2	2 2	2 2	2 2	2 2	! 2	2 2	2	2 2	2	2	2 2	2	2 2		+	\forall	= =		=	- :	<u> </u>	=		70	0
	ОУП.08	Астрономия	обяз. уч. сам. р. с.			\blacksquare	\blacksquare						Ŧ	=		2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2	2 2	2 2	2	2 2	2								= :	= =			36	0
Ікур		Индивидуальный роект	обяз. уч. сам. р. с.	0 0	0 0	0 (0 (0 0	0 0	0 0	0	0	0 0	=	" "		#	\blacksquare	=	\blacksquare						-	4			+	Ħ	= =	_			= =		=	0	20
	ОУП.9	Информатика	обяз. уч. сам. р. с.	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8 8	8	8 8	8 8	=			2 2	2 2	4 4	4	4 4	4 2		2 2	2	2 4	2	4 4	4	4 4		= =		=	= :		=		220	0
	ОУП.10	Химия	обяз. уч.	2 2	2 2	2 2	4 4	4 4	4 4	4 4	4	4 (6 6	=	= 6	6	6 6	6 6	6 6	5 6	6 6	6	6 6	6	6	6 6	6	6 6	8	8 8	8		干	=	- :	= =	=	=	212	0
	ОУП.11	Родная литература	обяз. уч. сам. р. с.	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2	2 2	2 2		= 2	2	2 2	2 2	2 2	2 2	2								H	#	Ħ	= =				 			52	0
	ОУП.12	Человек и общество/ Основы	обяз. уч.				5					=		=		4	4 4	4 4	4 4	1 4	4 4	4	4 4	1 4	4	4 4	4	2 2	2	2 2	2					= =			84	
		проектной деятельности Общие компетенции	сам. р. с. обяз. уч.			士						1		=	=		1		1						2	2 2	2	2 2	2	2 2			#	=	= :	= = = =	=	=	18	0
	ОГСЭ.05	профессионала (по уровням)	сам. р. с.																														<u> </u>	=	Ī		=	=		0
	ОГСЭ.06	Социально значимая деятельность	обяз. уч.		H		+							=	=	1	4	\blacksquare		\forall							2	2 2	2	1	\dashv		╬	=	- :	= = = =	=		9	0
		с. в неделю обязательной учебной го час. в неделю сам. работы студе	й нагрузки		5 36 36	5 36 36	5 36 36	6 36 n 0	36 36 0 0	36 36 0 0	5 36	36 3	36 36 0 0		20	0 20 .		34 34 2 2	34 30	6 36	36 34 0 2	4 34			34 3	-	36 3	36 36	20	36 36 0 0				=			=	= 1	1456	20
Ш		Всего часов в неделю			5 36 36					36 36								36 36																					1	1476
	7	OURH NAME	MOM				2									каник																								

а 36 в 2 в 0 0 2 в 1 36 36 36 36 маникулы

4. Календарный график 2022-2023 учебный год

F

_		1	1														_															_		1	
				сентя	брь-октябр 15 22	оь он 29 б	ктябрь-н 13 2	10ябрь 20 27 3	ноябрь	-декабрь 17 24	1 9	кабрь-янв	арь я 29 5	нварь-фен 12 19	100	феврал	ь 22 2	март-		30 6-	апрель-м 13 20		май-и 11 18		июлі 8 15	-июль 22 29	июл	ь-август 3 20 2	7 2	август 10 17	24	_	-	1	
၁		Наименование циклов, разделов,	2000	7 14	21 28	5 12	19 2	26 2	9 16	23 30	7 14	21 28	4 11		-	15 22	2 1 8	3 15 2	2 29	5 12	19 26	3 10	17 24		14 21	1	12 19	26	2 9	16 23	30	~	25	4	
Kyp	Индекс	дисциплин, профессиональных	4e01		11		1			-	7			1 1	-		а календар	рных неде	ль			1 - 1	1 1	1 1				11	- 1 - 1			aco	асов		
		модулей, МДК, практик	пы уче	36 37	38 39	40 41	42 4	43 44 4	5 46	47 48	49 50	51 52	1 2	3 4							16 17	18 19	20 21	22 23	24 25	26 27	28 29	30 3	31 32	33 34	35	5. Y.	2.		
			Вил	1 2	3 4	5 6	T 7 T	8 9 1	0 41	12 13	14 15	16 17	18 19	20 21	22 23		омера не 5 26 2			31 32	33 34	35 36	37 38	39 40	41 42	43 44	45 46	5 47 4	18 49	50 51	52.	Все 00я	Beero pa6.	~	
	O.00	Общеобразовательный цикл	обяз. уч.	2 2	2 2	2 2	2	2 2 1	2 2	2 2	1 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 =	= =	= :	= =	= =	=	27			_
	0.00	-	сам. р. с.	0 0	0 0	0 0	0	0 0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	= =	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 =	= =		- - 	_	=	27	0		,
	ОУП.11	Человек и общество/Основы проектной деятельности	обяз. уч.	2 2	2 2	2 2	2	2 2 2	2 2	2 2	1		= =													=	 				=	21	0		
	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-	обяз. уч.	10 10	10 10	10 10	10	0 10 5	8 8	8 8	7 10	10 8	= =	6 6	6 6	6 6	6 6	5 6 (6 6	6 6	8 6	6 4	0 0	0 0	0 0	4 =	= =		= =	= =	_	263			
		экономический цикл (для СПО)	сам. р. с. обяз. уч.	0 0	0 0	0 0	0	0 0 0	0 0	2 0	0 2	2 0	= =	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 0	2 0	0 0	0 0	0 0	0 =	= =		=		=	32	14	YOMAL	
	ОГСЭ.01	Основы философии	сам. р. с.	0 0	0 0	0 0		0 0 (0 0	0 0	0 0	0 0	= =							2		2 0	0 0	0		=	= =	= :	= =		=		4		
	ОГСЭ.02	История	обяз. уч. сам. р. с.	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		=			= =			34	2		
	ОГСЭ.03	Иностранный язык в	обяз. уч.	2 2	2 2	2 2	2	2 2 :	2 2	2 2	1 4	4 4	= =	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2 :	2 2	2 2	2	0 0	0 0	U		1 =	= =			= =		68	2		
	01 0 3.03	профессиональной деятельности	сам. р. с.	2 2							2	2	= =	2 2						2		2 2				=			= =			70	8		
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч. сам. р. с.	2 2	2 2 1	2 2	2	2 2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	= =	0 0	0 0	0 0	0 0	2 2 3	2 2	0 0	0 0	0 0		0		2 =	= =		= =		=	70	0		
	ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала	обяз. уч.	2 2	2 _ 2	2 2		2 2			-		= =										7			=	= =		= =	_	=	18		7	
		(по уровням)	сам. р. с. обяз. уч.	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		1 -	= =		= =	_	=	9	0		
	ОГСЭ.06	Социально значимая деятельность	сам. р. с.	0 0	0 0	0 0	0	0 0 (0 0	0 0	0 0	0 0	= =	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	2 2	2 2	0 0	0			= =		_		=	_	0	•	
	ОГСЭ.07	Деловое общение	обяз. уч.			2 2	~ _	2 2 2	2 2	2 2	2 2	2	= =		0 0	0 0	0 0) 0	0	0 0	0 0	0 0	0 0	0	\bot	=	= =	= :	_		=	32	0	•	
	EII 00	Математический и общий	сам. р. с. обяз. уч.		0 0	0 0		4 4 4	4 4	0 0	4 6	0 0	= =			6 6	0 0	1 4		0 0		0 0		0 0	0 0	10 =	= =			= =	=	168	0	•	
	EH.00	естественнонаучный цикл	сам. р. с.	0 0	0 0	0 0	0	0 0 2	2 2	0 0	0 0	0 0	= =			0 0	0 0	0 (0 0	2 0	0 4	0 2	0 0	0 0	0 0	0 =	= =	_		= =	=		12	•	
	EH.01	Химия	обяз. уч. 4 сам. р. с.	4 4	4 4	4 4	4	4 4 4	4 4	4 4	4 6 0 0	6 6	= =	4 4	4 4	4 4	4 2	2 2 :	_	2 2	2 2	0 0	0 0	0	0 0	0 =	= =	_	= =	= =	=	127	8	•	
курс	EH.02	Экологические основы	обяз. уч.				苁			7			= =	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2 :	2 2	2 2	2 2	2 4	ĽĽ	Ľ	-	5 =	= =	= :	= =	= =	=	41		•	
II E	1.11.02	природопользования	сам. р. с.	0 0	0 0	0 0	0	0 0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	= =	10 11	10 10		0 4	0 0 4	0 10	10 10	2	2	0 0	0	0 0	0 =	= =	= :	= =	= =	=	#10	4	•	
	ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	обяз. уч.	0 0	0 0	0 0	0	2 0 1	2 0	0 2	2 0	0 2	= =	0 0	0 0	2 2	2 2	2 0 3	2 2	2 0	0 0	2 0	0 0	0 0	0 0	0 =	= =		= =	= =	=	510	26	•	
	ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена	обяз. уч.	4 4	4 4	4 4	4	2 4 4	4 4	4 2	4 4	4 4	= =													_ =	= =		= =			64		•	
		в пищевом производстве Организация хранения и контроль	сам. р. с. обяз. уч.	2 2	2 2	2 2	2.4	2 2 2	2 2	4 4	4 4	4 4	= =	0 0	0 0	2 2	2 4	1 2	0 4	2 2	0 0	0 0			0 0	0 = 6 =			= =			98	4	•	
	ОП. 02	запасов и сырья	сам. р. с.					2					= =			2 2	2						0	0	0 0		= =	= :	= =	= =	=		8	•	
	ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания	обяз. уч. сам. р. с.	4 4	4 4	4 4	4	4 4 4	4 4	4 4	4 2	2 2	= =	0 0	0 0	0 0	0 0	0 1	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0 =	= =		=		=	62	2	•	
	ОП. 04	Организация обслуживания	обяз. уч.				苴								4 4			4 .		6 6	6 6	6 6	3	ľ	0 0	6 =	= =	_	= =		=	88	2	•	
	011.04		сам. р. с. обяз. уч.	0 0	0 0	0 0	0	0 0 0	0 0	0 0	0 0		= =						2 2						0 0	0 =	= =		= =	_	=	94	4	•	
	ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	сам. р. с.	0 0	0 0	0 0		5 0 4	+ 0	4 0	0 4	2	= =	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0						0 0	0 =	= =	= :	= =	= =	=	74	2	•	
	ОП. 08	Охрана труда	обяз. уч.				I	\blacksquare			_			2 2	2 2	2 _2	2 2	2 2 :	2 2	2 2	2 2	2 2	Ì			2 =	= =			= =	=	36		•	
	017.00		сам. р. с. обяз. уч.	4 4	44 4	4 4	4	4 4 4	4 4	4 4	4 4	4 4	= =		+ +		1 2	2		2		2			0 0	0 =	= =			_	=	68	6	•	
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	сам. р. с.										= =	0 0	0 0	0 0	0 0	0 (0 0	0 0	0 0	0 0		0	0 0	0 =	= =	= :	= =	= =	=		0	•	
		Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	обяз. уч.	0 0	0 0	0 0	0	0 0 0	0 0	0 0	0 0	0 0		4 4	4 4	4 4	4 4	1 4 :	2 2	2 2	2 2	2 2	0 0	0 0	0 0	0		= :	= =	= =	=	52		•	
	ПМ.01	реализации полуфабрикатов для		-			+	+	+++		-		= =							_						=	1 1	+	++	_				•	
		блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	сам. р. с.	0 0	0 0	0 0	0	0 0 0	0 0	0 0	0 0	0 0		0 0	0 0	0 0	0 0) 2 (0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 _	= =	= :	= =	= =	=		2	•	
		Организация процессов	обяз. уч.				\top	$\overline{}$					= =	4 4	4 4	4 4	4 4	1 4 :	2 2	2 2	2 2	2 2				=	= =	= :	= =	= =	=	52		•	
	МДК.01. 01	приготовления к реализации	сам. р. с.	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0						2					0 0	0 0	0 0	0	= =	= :	= =	= =	=		2		
ı		кулинарных полуфабрикатов Выполнение работ по профессии	-	0 0	0 6	0 0	-	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	= =	10 11	10 11	10 11	10 11	0 10 4	0 0	10 10	10 40	10 11	26 24	26 2	26 25	9	++	++	++	-		206			
	ПМ.07	16675 Повар	обяз. уч. сам. р. с.	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	= =	0 0	0 0	0 0	0 0) 2	2 2	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	8 =	= =	= :	= =	= =	=	396	6		
	МДК.07.01	Технология приготовления простых	обяз. уч.		Ľ								= =	10 10	10 10	10 10) 10 10	0 10 1	0 8	10 10	10 10	10 14			/ /	=	= =		= =		=	172			
	УП.07	блюд Унебизи практике	сам. р. с.	0 0	0 0	0 0	0	0 0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	= =					2	2 2				0 0 36 36		0 0	0 =	= =		= =		=	72	6		
4	511.07	Учебная практика Производственная практика	обяз. уч.		\vdash	\vdash	+	++	+	+			+=		++	+	++			,	\vdash		30 30			 	 	+-+	+	- -		12			
	ПП.07	(практика по профилю	обяз. уч.		'			-						-					7					36 - 36	36 36		= =	= :	= =	= =	=	144			
	IIM 07 2	специальности) Экзамен квалификационный	обяз. уч.		 '			++					= =	+	+ +	+	1 4								 	° =	= =				-	8		•	
		токамен квалификационный ис. в неделю обязательной учебной наг		36 36	36 36	36 36	36	34 36 3	2 34	34 34	34 34	34 34	= =	36 36	36 36	5 34 34	1 34 34	4 32 3	2 32	32 32	34 32	32 34	36 36	36 36	36 36	36 =			- -					•	
4	Bee	его час. в неделю сам. работы студенто	В					2 0 4 36 36 3			2 2	2 2													0 0							14	60	•	
		Всего часов в неделю		30 30	30 30	30 30	36 .	0 30 3	10 30	30 30	30 30	30 30	- -	30 30	30 30	30 30	30 30	0 30 3	0 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 30	30 =	1 = 1 =	1 = 1 :	<u>- - </u>	- -	-	14	4/6		
							-							_	10011141011			[VII]	1006		urano.														
														브	канику	IDI		УП																	
					-					7				::	каникулпром. а	ттестаци	Я	ПП	прои	зводств	енная пр	актика	7												
										-																									
											_					7				4	$\overline{}$														
											-				>					-															
														-		_																			
																_			4	\leq															
																					-														
																				_															

4. Календарный график 2023-2024 учебный год

				сент	ябрь-октя	брь	OKT	ябрь-ноя	брь	н	оябрь		дека	брь-янв	арь	янв	арь-февр	аль	фев	раль-ма	рт	Mä	рт-апре.	ль	ап	рель-май		май		1	июнь-ик	ЛЬ		июль-	август		аві	уст	\Box	$\overline{}$	٦
	og.	Наименование циклов, разделов,	Жо	1 8 7 14	15 2 21 2		6 12	13 20 19 26	27	3 10 9 1) 17 5 23	24 1 30 7	8	15 21	22 29 28 4		12 19 18 25	26 1	8 1	9 16 15 22	23 1	2 9 8 15	16 22	23 30 29 5	12	3 20 9 26	27 4 3 10	11 1 17 2	8 25 4 31	1 8 7 1	15 4 21	22 28	29 6 5 12	13 19	20 26	27 3 2 9	10 16	17 2/ 23 3	4 0	з сам.	
	Инде	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	учебн	36 37	38 3	9 40	41	42 43	44	45 4	47	48 4	9 50	51	52 1	2	3 4	5				арных не 10 11		13 14	15 1	6 17	18 19	20 2	1 22	23 24	1 25	26	27 28	29	30	31 32	2 33	34 34	Tacor .	часов	
Kype		7, 7, 1.	Виды нагру		3 4		6	7 8	9	10 1	12	13 14	1 15	16	17 18				Порядь	совые не	мера н	едель уч	ебного г	ода	32 3		35 36	37 3	8 39	40 4	1 42	43 4	14 45	46	47	48 40	9 50	51 5	2 2 3	Beero Pafe.	
	ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально- экономический цикл (для СПО)	обяз. уч. сам. р. с.	6 6	6 (6 6	6	6 8	8	8 8	7	0 0	0	0	4 =		8 8		8 3			7 0		0 0		0 0	0 0	0 (0 0	0 0		0	6 =	=	=	= =		= =			
	0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	обяз. уч.	4 4		0	-	4 4		4 4	-	0 0	U	0	4 =	Ī	2 2	2	2 :	2 2	2	0 0		0 0	0	0 0	0 0		, 0	0 0		0	2 =	=	=		=	Ŧ	- 68		1
	0ГСЭ.04	деятельности Физическая культура	сам. р. с. обяз. уч.	2 2	2 :	2 2	2	2 2	2	2 2	2				=	=	4 4	4	2	2 2	2	2	0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0		2 =	=	=		=	= -	= 48		
	ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала (по	сам. р. с. обяз. уч.										0	0	0 =	=	2 2	2	2 :	2 2	2	4					0		0	0 0	0		2 =	=	=	= =	=	= =	= 20	0	
		уровням)	сам. р. с. обяз. уч.					2	2	2 2	1	0 0	0	0	0 =	=			2 :	2 2	2	1					0		0	0 0	0	0	-	11	=		=	= =	18	0	
	ОГСЭ.06	Социально значимая деятельность	сам. р. с. обяз. уч.	14 14	14 1	14 14	14	14 14	14	12 1.	16	0 0	0	0	=	=	19 20	10	10 1	10 10	10	19 0	2	0 0	0	0 0	0	0 (0	0 0	0	0	= 6 -	=	=	= =	=	= =	: 225	0	1
	ОП. 00	Общепрофессиональный цикл	сам. р. с.	0 0	0 :	2 0	0	2 0	0	4 0	0	0 0	0	0	0 =	Ē	0 0	2	0 4	4 2	2	2 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0 (0 0	0 0	0	0	0 =	=	=	= =	=	#	= 84	20	
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	обяз. уч. сам. р. с.	0 0	0 (0 0	0	0 0	0	0 0	0			b	=	=	10 12	10	10 1	2 2	10	2 0	2	0 0	0	0 0	0 0	0 (0	0 0	0		=	=	=	= =	=	= -	84	6	
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	обяз. уч. сам. р. с.	0 0	0 (0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0)		=	=	4 4	4_	4	4 4	2	4 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0 (0 0	0 0	0		4 =	=	=	= =	=	= =	36	4	
	ОП.10	Основы предпринимательской деятельности/Основы интеллектуального	обяз. уч.	0 6		0 0	0	0 6	_	0	_				=	=	4 4	4	4	4 4	4	4		0 0		0 0	0 0		2 0	0			2 =	=	=	= =	=	= =	= 34		
		труда	сам. р. с. обяз. уч.	0 0	8	8 8	8	8 8	8	6 6	0			\dashv	=	=		2				0	0	0 0	0	0	0 0	0 (0	0 0	0		=	=	=	- -	=	= =	92	2	
	ОП.13	Основы диетологии	сам. р. с.					2		2					=	=	0 0	0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0 (0	0 0	0	0	0 =	=	=	= =	=	= =		4	4
	ОП.14	Кулинарное моделирование	обяз. уч. сам. р. с.	0 0	0 :	2 0	0	0 0	6	2 0	0	0 0)		0 =		0 0	0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0 (0	0 0	0	0	0 =	=	=		=		= 82	4	
	m	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	обяз. уч.	4 4	4	4 4	4	4 4	4	2 2	2	36 3	6 36	36	10		0 0	0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0 (0	0 0	0	0	0		_T	_ [_	. _	<u> </u>	196	,	
	ПМ.01	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	сам. р. с.	0 0	0 (0 2	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0	0 _	Ť	0 0	0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0 (0 0	0 0	0	0	0 =	=	=	= =	=	= -		2	
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к	обяз. уч.	4 4	4	4 4	4	4 4	4	2 2	2				-	-						Z							-				-	=	=		=		42		
	УП.01	реализации кулинарных полуфабрикатов Учебная практика	сам. р. с. обяз. уч.			2		_				36 36	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 =	=	=	= =	= =	= =	= 72	2	
	ПП.01	Производственная практика (практика	обяз. уч.)	1					36	36						4													_	_	_		_		72		
		по профилю специальности)	-			4	4				\perp		Ž	30	-	=										\perp															
	ПМ.01 Экв	Экзамен квалификационный Организация и ведение процессов	обяз. уч. обяз. уч.	12 12	12 1	0 10	10	10 10	10	10 10) 11	0 0	0	0	10 =	-	6 6	6	6	6 6	8	9 0	0	0 36	5 36 3	16 36	36 36	36 3	6 0	0 0	0	0	8 =	=	=		=	= =	= 10		
I курс	TTM 02	приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд,														Н																									
=	ПМ.02	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей	сам. р. с.	0 0	0 (0 0	2	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0	0		4 2	2	4	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0 (0 0	0 0	0	0	0 =	=	=	- -	=	= =		14	
		различных категорий потребителей, Организация процессов приготовления,													=	=																				_	-	+		_	4
	МДК.02.01	подготовки к реализации горячих блюд,	обяз. уч.	8 8	8	6 6	6	6 6	6	6 6	6				8 =	=	-						Ш		4					_ <			-	=	=	= =	=	= =	= 86		
		кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	сам. р. с.	0 0	0 (0 0	2	0 0	0	0 0	0				0 =	=	0 0	0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0 0	0 (0	0 0	0	0	0 =	=	=	= =	=	= =		2	
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных	обяз. уч.	4 4	4 4	4 4	4	4 4	4	4 4	5				8 =	=	6 6	6	6	6 6	8	9	0	0 0			0	0 4	2 0	0 0		0	=	=	=	= =	=	= =	110	12	
	УП.02	изделий, закусок сложного ассортимента Учебная практика	сам. р. с. обяз. уч.	0 0		0 0	0	0 0		0 0	-				=	-	7 2	2	4			0	U	36	5 36		0		, 0	0 0	0	U	=	=	=		=	= -	72		
	ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	обяз. уч.	1				-	7													1,		1	3	6 36	36 36	36 3	6				=	=	=	= =	=	= :	216	5	
	ПМ.02 Экв		обяз. уч.	++	++			-	\blacksquare		+	_			-	=					H	7			++	+			+				8 =	=	=		=	= -	8	#	
		Организация и ведение процессов приготовления, оформления и		0 0	0	0 0	0	0 0		0 0	0	0 0		0	0		0 0	0	0	0 0	0	0 32	28	30 0	0	0	0 0		36	36 36	6 36	26	14 -						284		
	ПМ.03	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	обяз. уч.	0		0	J	3 0	U	0 0	U	0	U	U	=	_	3 0	U	0	0	J	3 32	28	50 0	J	0	3 0		, 30	30 30	30	30	_		_	_ =	_		284		
	22.7100	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	сам. р. с.	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 4	6	6 0	0	0 0	0 0	0 (0 0	0 0	0	0	0 =	=	=	_ _		= ;		16	
		потребителей, видов и форм Организация процессов приготовления,													=	-																							_		
	МДК.03.01	подготовки к реализации холодных блюд,	обяз. уч.									^			=	=					1	24	10	21	\perp								-	=	=		=	= =	55		
1		кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	сам. р. с.	0 0	0 (0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0)		=	=	0 0	0	0	0 0	0	0 2	4	4 0	0	0 0	0		0	0 0	0	0	0 =	=	=	= =	=	= =		10	
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	обяз. уч.	0 0	0	0 0		0 0	0	0 0		0 0			=	=	0 0	0	0	0 0	0	8	18	9		0 0	0 0	0 4		0 0		0	=	=	=	= =	=	= =	35	1	4
	УП.03	изделий, закусок сложного ассортимента Учебная практика	сам. р. с. обяз. уч.	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	U	0 0			=	=	0 0	0	0	0 0	0	0 2	2	2 0	0	0	0 0	0 0	36	36	0	0	= =	=	=		=		= 72	6	
	ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	обяз. уч.	11	1							1							7							-				36	6 36	36	-		-		-		= 108	3	
		Экзамен квалификационный	обяз. уч.		\vdash	+	\vdash	+	\dashv	-				\vdash	=	=	4		+	+	₩	+			+	+	-	\vdash	+	+			14 =	=	=	= =	=	= =	= 14		
	Всего	час. в неделю обязательной учебной нагруз		36 36 0 0				34 36		32 3			6 36		36 =		32 34					34 32			36 3		36 36		6 36		6 36	36	34 =		=	= =			1454		
	В	сего час. в неделю сам. работы студентов Всего часов в неделю		36 36																											6 36		36 =					= =		1512	
								-							-							1	7	>																	
															7		=	кани	-			УП		-	я практик																
																	::	пром	. аттест	гация	-		_ r	роизво	дственна	я практи	a														

4. Календарный график 2024-2025 учебный год

Machine Strong											7							7							~		-				-									_				
Mathematic Resource				_	сен	тябрь-о 8 15	октябрь	ON 00 6	тябрь-н	оябрь	4.1	ноябрі	ь 8 25	2	екабрі		30	январ			фе 5	евраль	ь-март 10	26 5	март-а	прель	2	o ai		80 7		28	5 1	ионь-ию 2 10	0ль	3 1	июль- 0 17	август	31 7	авгу	21 28		ıM.	
2				бной	7	14 21	28	5 12	19 2	26 3	10	17 2	4 1	8	15 2	22 29	_5 1	12 19	9 26	5 4	11	18	25	4 11	20 2	, ,	8	15	22 29	6 13	20 27	4	11 1	8 25	2	9 1	6 23	30	6 13	3 20	27 31	8	8	
No. Control Contro		23.60		л уче узки	36	37 38	39 4	10 41	42=4	13 44	45	46 4	7 48	49	50 5	51 52	1				6	7	8 4	9 10	44. 1	2 13																о час уч.	о час	-
No. Control Contro	Курс	ZH Z		Видь	1	2 3	141	5 6	7	8 9	10	11 13	2 13	14	15 1	6 17	18 1	19 20	0 21	22	Іоряді 23	ковые 24	25 2	оа неде. 26 27	ъ учебн 28 2	ого го 9 30	да 31	32	33 34 1	35 36	37 38	39	40 4	1 42	43 4	44 4	5 46	47	48 49	9 50	51 52	Bcer.	Beer Pa6.	
Strong S		ОГСЭ.00																= 2	2 2	2	2	0	0	0 0	0 (6 0	0	0	12 ПП П	п пп	Ш							F		\Box		60	0	1
Cut		0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	обяз. уч.	2	2 2	2			0 0							= :	=											ПΠ	ппп	Ш							二 コ		坩		14		
March Marc		000000				2 2	2	2 2	2	2 2	2	0 0	0		,	0		0	,		0	0	0	0 0	0 (0	0	0	0 1111		III III							世		$\pm \pm$		46	0	
March Marc						8 8	8	8 8	8	8 8	8	4 4	1 0		,	0		= 0	0 0	0	0	0	0	0 0	0 (_	- 0	-	0 IIII I	II III I	Ш							\vdash		++		132	0	
0113 Output Outpu			Общепрофессиональный цикл	сам. р. с.	. 2									0	0) 2	0	2	0	0	0 0	0 (0	0	0	0 ПП I	ппп	Ш	Н					\blacksquare	丰		却			14	
March Marc		ОП.11		сам. р. с.	. 2	2 2						4/ 4	100	0	0	0 0	=	= 2	2	0	2	0	0	0 0	0	0	0	0	0 пп г	ппп	Ш							二 コ		坩			10	
MIX		ОП.12				4 4	4 .	4 4				0 0	0	0	0				0 0	0	0	0	0	0 0	0 (0	0	0	0 IIII I		III III							世		$\pm \pm$		46	4	
Mile				OG83 V4	10	10 10	10 1	0 10	8	8 8	8	10 13	2 36	36	36 3	86 10		0	0 0	0	0	0	0	0 0	0 (0 0	0	0	0 1111 1	шшш	ш							1				268		
Martin Section Secti		ПМ.04	реализации холодных и горячих десертов,						ļ.,			-	-				=	=			_					, i											-	\vdash	_	\dashv				
MIX-04 Decimal and control support agreements of the control of th			потребностей различных категорий	сам. р. с.	. 0	0 0	0	0 0	0	2 2	2	0 0	0	0	0	0 0		0	0 0	0	0	0	0	0 0	0 (0	0	0	0 пп п	ш пп	ш							ıl					6	
MICHAEL MIC				0083 V4	6	6 6	6	6 6	6	6 6	4	6 8					_	- 4					_			-			1111	ппп	Ш	H	+				+	一		++	+	72.		-
Marcon M		МДК.04.01				Ť		Ť		2 2		0 0	0	0	0	0 0	=	= 0	0	0	0	0	0	0 0	0 (0	0	0	0 IIII I		-	П					\top	一	1	11	1		4	
Miles Part Miles		МЛК 04 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих лесентов			4 4	4	4 4	2	2 2	4	4 4	1				=	=											пп	п пп	Ш							二		П		42		
HIMA Hypermolecurement agreement of production communication Office year. O			напитков сложного ассортимента								2	0 0	0	0	0	0 0	=	= 0	0 (0	0	0	0	0 0	0 (0	0	0	0 IIII I	п пп і	Ш					- -	+1	\dashv	\perp	+		26	2	
Mily													36	t	26 2			-														Н	+					一		+				
Process programme in a control speciment of the process of the control of the process of the p			по профилю специальности)				1							36	30 .	00	=	=				_/							1111									\vdash		$\perp \!\!\! \perp$				
Experimental particles and production and particles and	зbс	ПМ.04 Экв		обяз. уч.											2														ппп	m mm)	Ш	Н	+				+	\vdash	-	++				
Section was preference and prefere	ž		реализации хлебобулочных, мучных	обяз. уч.	. 10	10 10	10 1	10	10	10 10	10	12 13	2 0	0	0	0 14	_	= 18	8 20	10	10	36	36 3	36	36 1	0 0	0	0	0 ПП П	m mm i	Ш							ıl				386		
Part		ПМ.05						2 2		2 0					0			_			_	0	0	0 0	0 (0	0 111 1									iΠ		\prod			26	
MJK 05 01 Morth 19			форм обслуживания	сам. р. с.	. 0	0 0	2 .	2 2	2	2 0	0	4 4	0	U	0	0 0	=	= 2	2 2	2	2	0	0	0 0	0 (0	0	0	0 1111 1		111							Ш					26	
Second		MHCOSOL	подготовки к реализации хлебобулочных,	обяз. уч.	6	6 6	6	6 6	6	6 6	6	8 8	3			6	=	=		7		1						11	пп	п пп	Ш											82		
MARCO 20 Рестийный профило специальностну приводственняя практика (практива потредна перечисле перечила в перечиле перечила побят, уч. 1		МДК.05.01	мучных кондитерских изделий сложного	сам. р. с.	. 0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	2 2	0	0	0	0 0	=	= 0	0	0	0	0	0	0 0	0 (0	0	0	0	ш шп	Ш							1					4	
Section Page Pag		МЛК 05 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных	обяз. уч.	4	4 4	4	4 4	4	4 4	4	4 4	P			8	=	= 18	8 20	10	10					-			пп	п пп	Ш							叿		Ш		114		
ПП.05 Произволетиенная практика (практика) обяз. уч. 1 1 1 1 1 1 1 1 1			кондитерских изделий сложного ассортимента				2	2 2	2	2 0	0	2 2	0	0	0	0			2 2	2		0	0	0 0	0 (0	0	0	0 IIII I		_		_					\vdash	_	++		72	22	
Пимов Экв Эквачен квалификационный Обяз, уч.					I					4		7	1					-	-			30 .	30									H						一	-	+				
HM.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала деятельности подчиненного персонала (СВЯЗ, УЧ. 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2			по профилю специальности)	00яз. уч.													=		4				3	6 36	36				1111	111 1111 1	111							Щ		Ш				
IM.06 ASTITULATION OF AUTHORITION OF REPORTATION Cast. p. c. 0	-					2 2	2.	2 2	2.	4 4	4	6 4	1 0	0	0	0 0	=	= 8	8 8	12	10	0	0	0 0	0 1	0 36	36	36	8 IIII I	III IIII 1	Ш	H						一	-	++	-			
MAR (NO 0) деятельностью подочиванию персонала сам. р. с.		ПМ.06				0 0	0	0 0	2	0 0	0	0 0	0	0	0	0 0	=	= 4	4 0	4	4	0	0	0 0	0 1	0 0	0	0	0 1111 1	п пп і	Ш							ot 一		$\pm \pm$			24	
УПЛ.06 Учебная практика Обяз. уч. Собяз. уч. Собяз		МДК.06.01				2 2	2	2 2		4 4	4	6 4		0	0								0	0 0			0	0		п пп	Ш							\vdash		\dashv		84	24	
III06 Document		УП.06											U									0						Ü			_							二		世		36	24	
III.0.6 38 38 38 38 38 38 38 3		ПП.06		обяз. уч.					-						-	/							abla				36	36	пп	ш пп	ш							ıl				72		
Всего час. в веделю обязательной учебной нагружки 34 34 34 34 34 34 34 34 34 34 34 34 34 44		ПМ.06 Экв		обяз. уч.	.			-		-		-	-				=	=	-				-						8 ПП Г	III IIII I	Ш	\vdash	_				+	\vdash	-	++		8		
Всего часов в неделю Саза. разовите студентов 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36 36		Всего ча	ас. в неделю обязательной учебной на		34 3	34 34	34 3	34	32 3	32 32	32	32 33	2 36	36	36 3	36 0 0	=	= 30	0 32	2 30	28	36	36 3	86 36	36 2	6 36	36	36	36 ПП Г									H		\blacksquare		1046	70	
				,,,,	36	36 36	36 3	36	36	36	36	36 30	6 36	36	36 3	36 36	=	= 36	6 36	5 36	36	36	36 3	36 36	36 3	6 36	36	36	36 ПП Г	ппп	Ш							二		世			1116	
			7		7						4							=													Гос	ударст	твенна	я (итог	овая)				стация	A				
= каникулы <u>УІІ</u> учебная практика Подготовка к Государственная (итоговая) аттестация Государственная (итоговая) аттестация				_								7	7						про	ом. ат	теста	ация		Ш	пр	оизво	дстве	енная	практика	ПП	Пре	еддипл	помная	я практі	ика									
					7						7	-								_								7																
Государственная (итоговая) аттестация										-	\leq																	-																
Государственная (итоговая) аттестация																		7								7																		
Государственная (итоговая) аттестация																	7																											
Государственная (итоговая) аттестация																								-																				
Государственная (итоговая) аттестация																																												
Государственная (итоговая) аттестация																																												

HOME TO A THE TOTAL OF THE TOTA





