Министерство промышленности и торговли Новгородской области

| План одобрен . | Педагогическим советом | | | | 170y = 1 17 | |
|-----------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------------|--|---|-------|
| Протокол № | _om ""20 г | : | | H. Section | ТТТ» [] В В В В В В В В В В В В В В В В В В | инкин |
| | | | | The state of the s | # Houro | |
| | | УЧЕБНЬ | ІЙ ПЛАН | I | V | |
| | осн | овной профессиональной | образовательной прог | раммы | | |
| Областное госу | дарственное автономное професс | сиональное образовате | льное учреждение «l | Новгородский т | оргово-технологический технив | KYM>> |
| | 7-1 | | юго учреждения (организации) | | | |
| | ı | программа подготовки сп | пециалистов среднего за | вена | | |
| 43.02.15 | Поварское и кондитерск | кое дело | | | | |
| код | наименование профессии | | | | | |
| на базе | основного общего образовани | ия | | | | |
| квалификация: | Специалист по поварск | ому и кондитерскому; | делу | | | |
| форма обучения | Очная | Нормативный срок — | освоения ОПОП | 3г 10м | год начала подготовки по УП | 2018 |
| профиль получаемого | профессионального образования | | социально-экономичес | ский | | |
| | | • | при реанизации программы ср | еднего общего образов | ания | |
| Приказ об утверждения | и ФГОС от | 09.12.2016 № | 1565 | | | |

| Курс | 1-7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 CEH - 5 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 OKT - 2 | 3-9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 30 | 1.7 | _ | | 1 | | | | | 1 | | ł | 5 | ŀ | 1 | 1 | | 1 | 30 Map - 5 | - 1 | 1 | - 1 | - E | - 1 | 1 | 1 | Ł | | 1 | t | | | | | <u> </u> | 1 | | | 17 - 23 | |
|------|-----|--------|---------|---------|------------|--------|---------|---------|------------|-----|---------|---------|---------|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--------|------------|-----|----|------|--------|--------------|----|----|----|-------------|----|----|-----|----|----|----|----------|----|----|----|---------|----|
| | 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 | 321 | 33 | 34 [| 35 3 | <u> 36 </u> | 37 | 38 | 39 | <u>40 </u> | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| 0 | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | - | * | | | • | | | | | * | | * | * | 1 | * | * |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | | = | = | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | :: | :: | = | = | = | = | = | = | = | = | = |
| П | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | = | = | | | | | | | | | D | 0 | 0 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | :: | :: | æ | = | = | = | = | = | = | = | = |
| m | | | | | | | | | | | | 0 | 0 8 | 8 | 8 | 8 | :: | = | = | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | :: | = | = | = | = | = | = | = | Ξ |
| IV | | | | | | | | | | Γ | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | :: | = | = | | | | | | | | Γ | | 8 | 8 | 8 | 8 | ። | x | x | x | x | Δ | Δ | Δ | Δ | Ш | III | * | * | * | * | * | * | * | * | * |

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

: Промежуточная аттестация

= Каникулы

0 Учебная практика

В Производственная практика (по профилю специальности)

Х Производственная практика (преддипломная)

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

| | | | | | | | | | | | | | Πŗ | NXNTXIEC | | | | | г | 1A | | | | |
|-------|---------|---------------------------|------------|---------------------------|------------|---------------------------|--------|--------------|---------|--------|----------|-------|----------|--------------------------------|-------|-----------------------|---------------------|-------|-----------------|-----------------|----------|-------|-----------|-------|
| Курс | 1 | чение по дис | циплинам и | междисципл | инарным ку | урсам | Промеж | уточная атто | естация | Учебна | зя практ | ка | практика | одствен (по про мальност | филю | Произв практика (г | юдствен треддиги | | Подго- товка | Прове- декие | Каникулы | Boero | Студентов | Групп |
| '' | Во | zeno : | 10 | жн | 2 - | CEM | Всего | 1 сем | 2 сем | Boero | 1 cem | 2 сем | Boero | 1 сем | 2 cem | Boero | 1 сем | 2 сем | | | | | | |
| | нед. | час. обяз. уч. занятий | нед. | час. обяз. уч. занятий | нед. | нас. обяз. уч. эанятий | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | кед. | | |
| I | 39 | 1404 | 17 | 612 | 22 | 792 | 2 | | 2 | | | | | | | | | | | | 11 | 52 | | |
| Ħ | 21 | 756 | 12 1/2 | 450 | 8 1/2 | 306 | 3 | 1/2 | 2 1/2 | 6 | 4 | 2 | 11 | | 11 | | | | | | 11 | 52 | | ļ |
| Ш | 25 1/2 | 918 | 11 1/2 | 414 | 14 | 504 | 2 1/2 | 1 1/2 | 1 | 4 | 1 | 3 | 10 | 3 | 7 | | | | | | 10 | 52 | | |
| īV | 20 | 720 | 10 1/2 | 378 | 9 1/2 | 342 | 3 | 1 1/2 | 1 1/2 | 2 | 2 | | 6 | 3 | 3 | 4 | | 4 | 4 | 2 | 2 | 43 | | |
| Bcero | 105 1/2 | 379B | 51 1/2 | 1854 | 54 | 1944 | 10 1/2 | 31/2 | 7 | 12 | 7 | 5 | 27 | 6 | 21 | 4 | | 4 | 4 | 2 | 34 | 199 | | |

| | уулсцаги онн у түчиүчсэгин ашынын тоуд гану туучу практик | Эхаянсь | Зачеть | Диффер. эх | Курсовые пр | Курсовые ра | Контрольные | Другие | Camper/en | Консульта | Bcero | Лечции, уром | Пр. занятия Лаб, занятия | Семинар. занятка | Курс, проекти | Индивид. п | 1 | Canoct. | Консульт. | Обязательная Лехции, | Npoxv Op. | Jahana Jahana | Семинар, д зачатия Курс. | прочения прочежут. аттестация | инаиомд проект Максим | Canocr. | Консульт. | Обязательная | yporm | лаб. 3 ланятка | Семинар. занятия Ките | проектир. Пронежут. аттестация | npoekr | Makcoli. | Koncynet. | Обязательная | Лекции, уроки | Пр. Занятия | лас. занятия Сегинар. | Sypx, nonectiviti, | Пронежут. аттестация Индивид. проект |
|--------------|--|--------------|----------|------------|--|---------------|---------------|---------------|---------------|------------|-------------|--------------|-----------------------------|---------------------|------------------|------------|-------------|---------------|------------------|----------------------|---------------|------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-------------|-----------|--------------|----------------|-------------------|-----------------------------|--------------------------------------|--------|----------|--|--------------|------------------|----------------|-----------------------------|-----------------------|--|
| On | Итого час/нед (с учетом консультаций в период ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | обучен 5 | zer no u | _ |) | - 1 | 1 | 11 14 | 76 69 | 3 | 1335 | 651 | 684 | | 7 | 2 5 | 36 612 | 28 į | | ,06 79 29 | 3 286 | 1 1 | - | | 36 5 86 | 6 36 | | 34.36 756 | 358 39 | B [| | 72 | 3 | 16 | 1 | 34.2 | 1 | П | | | |
| | | 1 | | | | | | | | | | | | - | = | | | | | | | | | | | | | | | - | | | | | | - | | = | 華 | = | |
| co | Среднее общее образование | 5 | 2 | 9 | | | | 11 14 | 76 69 | 9 | 1335 | 651 | 684 | <u>لـــــــــ</u> | 7 | 2 5 | 612 | 28 | 5 | 79 29 | 3 286 | | | <u> </u> | | 4 36 | | 756 | 358 39 | В | <u></u> | 72 | | | 1 | <u> </u> | <u> </u> | <u> </u> | <u>_</u> | | |
| БД | Базовые дисциплины | - | 2 | 7 | | | | _ |)2 4 | | | 483 | | | 1 | | | 20 | | _ | 7 142 | | | | | 3 26 | | 449 | | | | 18 | | _ | - | | - | | | \bot | |
| БД.1 | Русский язык | 2 | | 1 | \perp | | | | 7 4 | _ | 74 | | 74 | \perp | | | 35 | | | 3 | 33 | + + | _ | \perp | | 2 2 | | 41 | 41 | | \vdash | 9 | | _ | | - | - | \vdash | \rightarrow | \vdash | |
| БД.2 | Литература | 2 | | | | | \rightarrow | | 26 6 | | | 101 | | 1 | 1 | - | 50 | 2 | | 18 4 | | | _ | + | 76 | | | | 57 6 | | | 9 | | | - | ╁ | 1 | \vdash | | | |
| БД.3 | Иностранный язык | 1 | | 2 | \vdash | | -+ | | 17 6 | _ | | 9 | 102 | | | \dashv | 50 40 | 2 | _ | 18 4 18 3 | | ++ | | +-1 | 77 | _ | | | 5 58 73 | 1 | - | | + | + | | | | + | | + | |
| БД.5 БД.6 | История Физическая культура | + | - | 2 | - | | | | 17 6 17 6 | | 111 | 111 | 103 | | | - | 40 | 2 | \rightarrow | 18 : | | 1 + | - | + | 7 | | + | | 5 68 | +- | | 1 | + | -+- | +- | + | - | - | + | +- | 1-1- |
| 5Д.7 | Основы безопасности жизнедеятельности | + | - | 2 | -+ | | | | 0 4 | | 66 | | 10 | 1 1 | - | | 30 | 2 | | \rightarrow | 4 4 | | + | $+\cdot+$ | 40 | | 1 | | 32 6 | _ | | | _ | _ | _ | 1 | + | | | + | |
| БД.9 | Обществознание | 1 | | 2 | | | \neg | | 8 4 | _ | 74 | | 14 | 1 | | | 34 | 2 | | 2 2 | | | _ | | | 4 2 | | | 32 10 | | | | _ | \top | | 1 | 1 | | \neg | 1 | |
| 6д.10 | Естествознание | 1 | | 2 | | | | 1 7 | 2 4 | | 68 | 64 | 4 | | | | 48 | 2 | | 16 4 | 2 4 | | 1 | | 24 | 4 2 | | 22 | 22 | | | | | | | | | | | | |
| БД.11 | География | | | 1 | | | | | 6 2 | | 34 | 28 | 6 | | | | 35 | | | 34 2 | 8 6 | | | | | | | | | | | | | | <u> </u> | | | | | | |
| БД.12 | Экология | <u> </u> | 1 | | | | | | 6 2 | | 34 | | 8 | | | | 36 | 2 | | 34 2 | 6 8 | 1 | | 11 | | | 1 | | | _ | \sqcup | \perp | | _ | | | | 1 | \perp | | |
| БД.13 | Астрономия | <u></u> | 2 | | | | | | 5 2 | : : | 34 | 20 | 14 | 1 1 | | _1 | | <u>l</u> | | | | | | <u> </u> | | 6 2 | 1. 1 | | 20 14 | | <u> </u> | | | | | | <u> </u> | <u> </u> | | <u> </u> | <u> </u> |
| пд | Профильные дисциплины | 3 | | 1 | | | | | 15 10 | _ | 475 | 146 | | | _ | 4 | 174 | ++ | | | 4 134 | $\overline{}$ | | \Box | | 1 10 | - | | 132 19 | _ | | 54 | _ | | | 1 | — | \coprod | | | \Box |
| ПД.1 | Матенатика | 2 | | | | | | | 52 8 | | 226 | 4 | | \perp | | В | 102 | | | | 96 | | | + | | i0 4 | - | 126 | 2 12 | | \vdash | 18 | | | | + | + | 11 | - | + | + |
| ПД.2 | Информатика | 2 | H | _ | | | | _ | 18 4 | | 96 70 | 35 45 | | + | 1 | 8 | 42 30 | 2 | | | 2 28 0 10 | | | + | | 6 2 | | | 24 32 26 14 | | \vdash | 18 | | + | + | + | +- | ++ | + | + | + |
| яд.3 пд.4 | Экономика Право | 2 | ļ ļ | 2 | | | | | 2 2 | | B3 | 60 | | +-+ | ٠, | 8 | 30 | + | | ~ 2 | 10 | \vdash | + | + + | | 2 2 | | | 60 23 | | 1 | 18 | | | | + | + | + | + | - | |
| | | + | | + | | | | | 9 7 | ···· | 32 | 22 | | 1 1 | | 5 | 39 | 2 | <u> </u> | 1 c | 2 10 | + | -+- | 1 1 | 5 | + | +- | | 1 | + | <u> </u> | | + | | | + | + | + | = | + | ++ |
| ROO | Предлагаеные ОО | + | | 1 | | + | -+ | | | - | | | | ++ | + | +- | | $\overline{}$ | | _ | | 1 | _ | + | | + | + | + | + | + | + | ++ | _ | _ | | + | + | +-+ | + | + | - |
| ПОО.1 | Краеведение / Основы проектной деятельности | | | 1 | | | | 1 - | 9 7 | 1.1. | 32 | 27 | 10 | | | 5 | 39 | 2 | | 32 2 | 2 10 | | | | 5 | | | | | | ᄔ | | | | | | | Шİ | L | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RN | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 25 | 6 | 27 | | 2 | | 12 42 | 48 11 | 8 | 2340 | 1156 | 1130 18 | | 36 2 | 42 | | | I. | I. | | | | | | | | \Box | | | $\Box \Box$ | | 6 | \$2 Z | 2 | 428 | 216 | 212 | \bot | | 18 |
| orce | Общий гуманитарный и | 1 | 3 | 2 | | | | 10 4 | 16 30 | | 416 | 104 | 312 | T | | | T | T | | $\neg \top$ | | | | | | - | T | | Ţ | T | | | Τ. | 62 | 4 | 58 | 6 | 52 | $\neg \neg$ | T | |
| | социально-экономический учебный цикл | - | _ | - 1 | \vdash | \rightarrow | - | | | | - | | | | - | | | | - | + | - | \vdash | - | + + | + | | + | | - | - | 1 | | + | - | - | 1 | + | + | | + | |
| OFC9.01 | Основы философии История | 1 | 7 | \vdash | \vdash | - | - | _ | 5 2 6 2 | | 34 | 34 | | | | | | | | + | + | ++ | - | + | - | + | 1 | | -+ | +- | | | + | + | + | + | +- | ++ | | | + |
| - | Иностранный язык в профессиональной | | | | | | | _ | _ | | | | | | | + | + | \vdash | - | + | + | ++ | | + | - | | + | | \rightarrow | | 1 | 11 | - | | | 1 | + | + | + | - | |
| OFC3.03 | деятельности | | | 8 | | | | | 78 1 | | 165 | | 166 | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | 10 | | 28 | ᆜ | 28 | | | |
| OFC3.04 | Физическая культура | ļ | | 8 | | | | | 54 1 | | 152 | 6 | 146 | | | | | | \perp | \perp | _ | | | | | _ | - | | | - | 1 | \rightarrow | 1 | 32 | 2 | 30 | . 6 | 24 | - | | ļ |
| OrC3.05 | Психология общения | | 4 | | لـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ | | | | 2 2 | <u>' </u> | 30 | 30 | | 1 1 | | | <u> </u> | | | | <u>l</u> | 1 | | _ | | <u> </u> | 1 1 | | _ | | <u> </u> | | _ | | _ | | <u> </u> | | <u> </u> | ┿ | |
| EH | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | | 1 | 1 | | | | , , | 8 66 | | 172 | 120 | 52 | | | | | | | | | | | 1 1 | | ĺ | | | | | | | | | ł | | - | | | | |
| EH.01 | Химия | + | | 6 | | + | | 5 1 | 14 6 | . | 138 | B6 | 52 | 1 1 | _ | + | +- | 1 | - | + | + | + | _ | + | _ | \dashv | | | | | - | | _ | | | - | - | + | + | + | \vdash |
| EH.02 | Экологические основы природолользования | 1 | 6 | | | | | | 6 2 | _ | 34 | 34 | | 1 1 | \neg | | 1 | | | | - | 1 1 | | | | \neg | | | | \top | | | _ | | _ | | - | \vdash | \top | \top | |
| ОПЦ | Общепрофессиональный цикл | 1 4 | 1 2 | - | | _ | | | 50 4 | | | 368 | 376 18 | | | 4 | 1 | | | _ | $\overline{}$ | | $\overline{}$ | | | Ť | 1 | T | | T | | | 1 2 | 00 1 | 10 (| 190 | 96 | 94 | | 〒 | |
| | Микробиология, физиология литания, санитария | | - | | | | | $\overline{}$ | \rightarrow | | | | | | - | - | + | 1-1 | - | _ | | 1-1 | _ | | \dashv | | | | _ | | | | _ | 64 | | + | + | | + | + | |
| OH.01 | и типиена | | | 3 | | | | | 4 4 | `- | 60 | 28 | 32 | \bot | | | | | | | | $oxed{oxed}$ | \perp | | \perp | | | | | | | | | <u>س</u> | 7 | 90 | 28 | 34 | | | |
| 00.02 | Организация храмения и контроль запасов сырья | 8 | } | | | | | 1 | 08 4 | | 92 | 58 | 34 | | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | - 1 | | | | | ı | - 1 | | | | } | | | ' |
| Orl.03 | Сырыя Техническое оснащение организаций питания | 1 | \vdash | 3 | | | | | 4 4 | | 60 | | 26 | | | | | + | | + | + | | | + - | | | - | | | + | + | | +. | 64 | 4 | 60 | 34 | 26 | +- | - | |
| Off.84 | Организация обслуживания | 7 | 1 | | + + | -+ | | | 0 4 | | | | 34 | + | 1 | 0 | + | \vdash | | + | + | 1 1 | +- | + | | + | 1 | | + | | \Box | 1 | + | | - | 1 | - | + + | + | + | |
| On.05 | Основы экономики, менединента и маркетинга | 7 | | | | | | | 04 6 | | | | 42 | 11 | | 0 | 1 | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| QR.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | 8 | | | | | 2 2 | 2 | 30 | 25 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | T | | | T | | | | | | - | |
| Of1.97 | Информационные технологии в | 5 | 1 | | | | | ١, | 04 4 | , | 88 | 16 | 72 | 1-1 | ١, | 12 | 1 | 1 | | + | 1 | | _ | | | \top | | | \neg | + | | 1 | _ | _ | | 1 | 1 | | + | \top | |
| 00.08 | профессиональной деятельности | Ť | 3 | | \vdash | | | ;_ | 12 2 | | 30 | | 10 | | | + | | +- | \vdash | | + | + + | + | | | | | | - | +- | | | - | 32 | 2 | 30 | 20 | 16 | +- | | + |
| 011.09 | Охрана труда Безопасность жизнедеятельности | | 3 | - | | | | | 8 2 | _ | 66 | 18 | 48 | 1 1 | \dashv | + | + | + | - | | + | 1 1 | | 1-1 | | + | + | | - | + | 1-1 | +++ | | 40 | - | 40 | | 26 | _ | + | |
| On.10 | Метрология и стандартизация | 1 | 6 | | \vdash | - | | | 19 2 | | 32 | | 10 | +++ | + | | 1 | +- | | | 1- | | 1 | | | | 1-1 | | _ | 1- | \sqcap | | | + | + | 1 | | | -1- | 1 | |
| OR.11 | Калькуляция | | | 5 | | | | | 6 4 | | 62 | 24 | 38 | | | | \perp | | | | 1 | | | | | | | | Ш | | | | | | | | | | | | |
| Off.12 | Документационное обеспечение управления | | | 6 | | | | | 2 2 | | | | 15 | $\perp \Box$ | $\perp \Gamma$ | | \perp | | | | | | | 17 | | | 41 | Į | [_ | <u> </u> | Щ | - | | | | | 1 | \sqcup | | | |
| On.13 | Стандарты WSR а ловарском деле | <u>L</u> _ | | 8 | <u>Ll</u> | I | 1 | | 2 4 | | | | 10 1 | 1 | | | <u> </u> | | | | | | | <u> </u> | <u>l.</u> | <u> l .</u> | | i | | | | | | <u> </u> | | <u> </u> | | <u> </u> | | | |
| пц | Профессиональный цикл | 21 | | 17 | []. | 2 | | 2: | 72 3 | 6 | 990 | 564 | 390 | | 36 1 | 98 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | 8 | 180 | 114 | 66 | 工 | \perp | 81 |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовии к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | 3 | | 2 | | | | 2 | 46 4 | • | 65 | 46 | 20 | | 3 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 160 | 4 | 66 | 46 | 20 | | | 18 |
| мдк.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 3 | | | | | | | 11 2 | 2 | 30 | 22 | 8 | | Ī | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 41 | 2 | 30 | 12 | 8 | | | 9 |
| мдк.01.02 | Organization British and Advisor British British British | 3 | | | | | | 1 | 7 2 | 2 | 36 | 24 | 12 | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 47 | 2 | 36 | 24 | 12 | | 1 | 9 |

T T WEEK THE T STORY WORLD THE WAY TO STORY THE TOTAL TH

| TH SS | динацинину, цухорссанопаненям (подупся), гудо, практия | Экзамен | Зачеты | Диффер. за | Курсавые пр | Kypcosuce pa | Контрольные | Другис | Максималь | Самост. (с.р | Всего | Лекции, урокы | Паб. зачетия | Семинар. Занятия | Курс, проектир | Пронежут, атп Индивид, пр | (входит в с Максии. | Camoct | Обязательная | Лекции, | 33HATM9 | Лаб. Ж. Занятия Семинар. Занятия Курс. | промежут. Промежут. аттестация Индивид. | проект Максин. | Canoct. | обязательная | Лекции, урожи | Пр. занятмя лаб. | занятия Семинар. занятия | Курс. проектыр. Промежут. | аттестация Индивид. проект | Максин. | Самост. Консульт. | Обязательная | Лекция, уроки Оо | SAMSTINS Nati. | Сенинар. 3 Зачития Курс. | проектир. Пронемут. аттестация Индивид. проект |
|--------------|--|----------|---------|------------|---|--------------|-------------|--------|-----------|--------------|-------|---------------|--------------|---------------------|----------------|------------------------------|------------------------|--------|--------------|-------------|---------|--|--|-------------------|---------|--------------|------------------|------------------------|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|---------|----------------------|--------------|------------------------|-------------------|--------------------------------|--|
| УЛ.01.01 | Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подстотовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | 3 | | PN | a | час | 72 | | 72 | нед | | 2 | | · | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | • | | час | | 72 | нед | 2 | | · · · · · · |
| ΠΩ.01.01 | полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | 4 | | PR | ۵ | час | 72 | | 72 | нед | | 2 | ! | | 44 <u>8</u> C | | | нед | | | | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | |
| ЛМ.01.ЭК | Квалификационный экзамен Всего часов по МДК | 4 | <u></u> | L | 11 | | | | 14 85 | | 66 | | | |] 1 | 14 | | | | — | | | | | L | | | | | | | | | <u> </u> | | | | |
| D:M.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячог блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий | 3 | | Z | | 1 | | | 392 | 4 | 132 | 62 | 54 | | 16 3 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| мдк.02.01 | потребителей, видов и форм обслуживания Организация процессов приготовления, подлотовки к реализации горачих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 4 | | | | | | | 52 | 2 | 42 | 30 | 12 | | | 8 | | | T | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| мдк.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, куликарных изделий, закусок сложного ассортимента | 4 | | | | 4 | | | 100 | 2 | 90 | 32 | 42 | | 15 | В | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | - | | |
| YN,02.01 | Учебная практика Организация и ведение процессов приготральния, оформления и подготовки к реализации горичих блод, кулинарных піделий, закусок Сложного ассортичента с учётом потребностей различных категорий горобитеней, видов и форм обслуживания | | | 4 | | РΠ | С | час | 72 | | 72 | нед | | 2 | | | час | | | дэн | | | | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | |
| ΠΩ.02.01 | Производственняя (по профило слециальности) практика Организация и ведение гроцессов приготовления, оформления и подготовке реализации горячик блюд, кулинарыем изделий, закусых сложеной ассортичента с учётом потребностей различных категорий октребителье, въдов и форм обслуживания | | | 4 | *************************************** | PΠ | П | час | 144 | | 144 | нед | | 4 | | | 4340 | | | дэн | | | | 480 | | | нед | | | | | vac | | | нед | | | |
| ПМ.02.ЭК | Квалификационный экзамен Всего часов по МДК | 4 | | | | | | | 14 | | 132 | 1 | | | 1 | 14 | 1 | | | | 11 | | | | | | 1' | | | | | | | | | | | |
| - | Организация и ведение процессов | <u> </u> | | | | | | _ | 152 | | 132 | 1 | | 1 | | | 1 | | | | 1 1 | | 11 | ₁ | П | | 7 7 | | | | | | | | l T | | | |
| BM.03 | приготовичения, оформления и подготовки к реализации колодных блюд, кулинарных маделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | 3 | | 2 | | | | | 264 | 4 | 92 | 52 | 40 | | 2 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортинента | 5 | | | | | | | 52 | 2 | 44 | 28 | 16 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MAK.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | 5 | | | | | | | 56 | 2 | 48 | 24 | 24 | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| YN.03.01 | Учебная практина Организация и ведечие процессов приготовления, оформоения и подготовия к реализации молодина блюд, кулинарных изделий, закусок сложного аксертиченты с учетом потребностей различных категорий потребителейи, акцов и форм обструющамия с | | | 5 | | PII | | час | 36 | | 36 | нед | | 1 | | | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | | | час | | | нед | | | |
| NTI.03.01 | Проживодственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и годоговии к реализации холодных блюд, кулинорных изделии, закусок сложного ассортимента с учётом готрефонстей различных категорий потгребителей, видов и форм обслуживания | | | 5 | | ÞΠ | n | час | 108 | | 108 | нед | | 3 | | | час | | | нед | | .,, | | час | | | нет | | | | | час | | | нед | | | |
| | Квалификационный экзамен Всего часов ло МДК | 5 | 1 | | | | | | 12 | | 92 | | | | , | 12 | | | | 工 | | | | Ι. | l | Д. | 1 | | | | | | | | | | | |
| FIM.04 | Организация в едение процессов приготраления, оформления и подготожи к генаизация колодных и горомич десертов, чалитов сложного ассортинента с учётом потребителей, различных категарый потребителей, разда и форм обслуживания | 3 | | 2 | | | | Ī | Ť | 4 | 96 | 58 | 40 | | 1 | 18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

420 á 4 Har. 100 18 2 382 J. 4 2 2 4 Самост. ž 72 90 ₽ 132 72 Обязательная Лекции, уроки
Пр. 33натия
Лекции, уроки
Пр. 33натия
Лекции, уроки
Курс, проектир.
Промежут.
аттестация
Индивид.
Проект E H_e Ę Ē £ нед 22 нeд ᅜ 77 N 2 ะ 54 N 16 6 12 8 ä T 12 Hà: F F 264 É S. S é ł, á Максим. ~ ~ A Самост. Консульт. 108 36 å 4 92 Обязательная Обязательная
Посции, урожи
Пр.
зачетия
Лаб.
занатия
Семинара
Занатия
Курс.
проектир.
Пронежут.
аттестация
Индивид.
проект H He. 24 28 22 Hea ž Ř ğ w 24 16 40 15 Ģ. \$ ¥ 228 á á ₫. Ŕ ŧ ş _ Самост. Консульт. 8 Обязательная g ğ Ē Į, ž ğ SS â 81 ě Ę é å ä Hac C Максим. Camoct. Консульт. Обязательная Обязательна
Лекции, уроми
Пр. амятия
Лаб. занятия
Сенинар. амятия
Курс. проскир. Пронекут. аттестация
Индевил ĕ Д H. Ě Ē Ē é á Æ á æ Ř Максим. Самост. Консульт. Обязательні
Лекции, урови
Пр.
2анятня
Лаб.
2анятня
Курс.
промежут.
аттестация
Индивид.
просект **р**БН**ал**ЭТБС**К**ВО ¥8H Ē Ē Š нед ř 06x3. 212 7.2 86 ¥ 336 72 22 176 108 ¥ જુ 32 7 2 14 ᠴ fag. 8 8 20 ĸ 7 15 ô

| | практик | Экзане | Зачеть | Диффер. зг | Kypcoswe np | Курсовые р. | Контрольные | Макомал | Саност.(с.р. | Консульта | Beero | Лекции, урока | Лаб. закятия | Семинар. занятия | Курс. проекти | Промежут. атт Индивид. п | Makam. | Самост. | Консульт. | Обязательная Лекции, | Уроки Пр. занятня | Лаб. ж заняться Семинар. | занятия Курс. проектир. | Промежут. аттестация Индивид. | происи Максим. | Самост. | Обязательная | Лехиции, урожи | лас. Лас. жот в | занятия Семинар. занятия | Курс. | аттестация Индивид. | проек. Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | лекции, уроки Пр. в | занятия данятия | Сечинар. занятия коле | проектир. Проиежут. | аттестация Индиена. проект |
|--------------------|---|--------|--------|------------|-------------|-------------|-------------|---------|--------------|-----------|----------------|-------------------|--------------|---------------------|---------------|-----------------------------|-------------|---------------|-----------|-------------------------|-------------------------|--|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------|---------|---|-------------------|--------------------|--------------------------------|-----------------|------------------------|-------------------|--------------|-----------|--------------|---------------------------|--------------------|-----------------------------|------------------------|----------------------------------|
| МДК.04,01 | Организация процессов приготовления, лодготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | 6 | | | | | | 58 | 2 | | 52 | 12 20 | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| мдк.04.02 | Яроцессы приготовления, подготовки к | ŧ | | | | | | 53 | 2 | | 45 | 6 20 | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.04.01 | Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под готоких к реализации хлебобулючных, инучных концитерския изделий сложного ассортичента с учётом потребностей различных изтегорий потребн | | | 6 | | PFI | | час 36 | , | | 36 н | eФ | | 1 | | | час | | | не | 24 | | | | час | | | нед | | | | . • | час | | | , | нед | | | | |
| ПП.04.01 | Производственная (по профило стецияльности) практика Организация и взедение процессов помотовления, оформления и подготовки х реализация хлебобулочных, нучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребнтелей, выдов и форм обслуюмаения | | | 6 | | FΠ | a | час 72 | | | 72 F | ед | | 2 | | | час | | | Hē | 2 A | | | | час | | | дэн | | | | | час | | | | нед | | | | |
| DM.04.9K | Квалификационный экзамен Всего часов по МДК | 6 | | | | | | 9 | | | 98 | | | | | 9 | 1 | | | | | | | | 1 | | | 1 | | | j | |] | <u> </u> | | | | | | | |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготвеления, оформления и подготении к реализации, корбобуючных, нучных концитерских изделий сложного ассортимента с учётом готребностий различных категорий потребнитель, выдов и фони обслуживания | 3 | | 2 | | | | 34 | | | | 76 60 | | | 2 | :4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации клебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 7 | | | | | | 69 | 2 | | 50 | i6 2 ² | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | \prod |
| мдк.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации клебобулочных, нучных кондитерских изделий сложного ассортимента | 7 | | | | | | 57 | 4 | | 76 | 10 38 | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная практна Организация и ведение процессов гриптополения, оборивления и подготовки реализации изгобо/почных, нучных кондителских изделий сложного десортичента сучбтом потребытств различных категорий потребытелей, андов и форм собтуюмогайных превытелей, андов и форм | | | 7 | | РП | | час 72 | ! | | 72 + | ед | | 2 | | | час | | | HS | £Δ | | , | | ฯสต | | | нед | | | | | час | | | | нед | | | | |
| กภ.05.01 | Производственная (по профилю специальності) практика Организация и ведемие процессов приготовления, офермления и подготовки к реализации клюбобулочных, изучных кондиперских изделий сложного эссортимента с учётом потребомстей различных казготоми потребителей, знасв и форм обслуживания | | | 7 | | ₽Π | | час 10 | 8 | | 108 | eα | | 3 | | | 49C | | | HÉ | - .a | | | | час | | *************************************** | нед | | | | | 430 | | | | дэн | | | | |
| ПМ.05.ЭК | Квалификационный экзамен Всего часов по МДК | . 7 | | | | | | 15 | | | 136 | | | | ; | 10 | | | | | | | | | | | | 二 | | | | | | | | | | | | | 工 |
| FIM,06 | Организация и контроль текущей деятельности | 2 | | , | T | 1 | Ī | 25 | ÷ | | - i | 56 4 | 1 | | 20 2 | 24 | 1 | | Т | $\overline{}$ | $\overline{}$ | | | | Τ | | [| | | [| 1 | | 1 | \top | | | T | T | \Box | | $\overline{\Box}$ |
| мдк.об.01 | подчинённого персонала Оперативное управление текущей деятельности | 8 | | 1 | \pm | 8 | | 13 | + | | | 56 4 | + | - | | 12 | 1 | | \pm | + | + | | + | + | + | | + | 1 | + | - | 1 1 | + | \vdash | + | | | -1 - | + | 十 | + | 卄 |
| nn.06.01 | подчинённого персонала Производственная (по профилю специальности) практика Организация и контроль текушей | Ů | | 8 | | | | 4ac 10 | | | 108 | + | 1 | 3 | 20 1 2 | | 420 | | | н | °A . | | | | час | | | нед | | | 11_ | L | 480 | | | | нед | | | | \perp |
| ПМ.06.ЭК | деятельности подчинённого персонала Квалификационный экзамен | 8 | | - | _ | _ | \exists | 17 | | ᆜ | | | | | 1 | 12 | | \sqsubseteq | \dashv | \perp | | L | | | | | | \perp | | | | | | + | | | L_ | <u> </u> | | | 世 |
| | Всего часов по МДК | | | | | , | | 13 | | | 118 | 1 | | | | | · · · · · · | | | | | | | | | 1 7 | | 1 1 | | | | | 1 | _ | | | | | | | |
| ПМ.07 МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии "Повар" Технология приготовления основной | 2 | | 3 | \pm | + | <u> </u> | 20 | 6 6 | | 186 | 08 7 | + | | 1 | 14 | 1 | | <u> </u> | + | + | | + | | <u> </u> | | | | | | | - | 118 | 4 | | - | 68 46 | - | \dashv | + | 卄 |
| уп.07.01 | кулинарной продукции Учебная практика Выполнение работ по | | | 3 | + | РП | | 4ac 72 | | | 72 + | + | 1 | | | | vac. | \vdash | + | _ | | <u> </u> | | | + | | | 1 | | | | L | + | | | | + | | | _L | ᆜ |
| 711.07.01 | профессии "Повар" Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессии | | | 4 | | \dashv | | 4ac 72 | | +- | - | ед | | 5 | | | 4ac | | - | | PA PA | | | | 4ac | | - | нед | | | · · · · | | 48C | | | | нед 2 нед | +- | | | - |
| ПМ,07.ЭК |]"Ловар" Квалификационный жэамен | 4 | | | + | \dashv | + | 14 | | \perp | + | | | | 1 | 14 | 1 | Н | + | | | <u> </u> | | | + | | | + | | | 1 | Т | 1 | + | | \dashv | _ا_ | | | | لــــ |
| | Всего часов по МДК | | | | | | | 20 | | | 186 | | | | | | | | | | | | 1 | | | | _/ | | | | | | | | | | | | | | |
| RM.68 | Выполнение работ по профессии "Кондитер" | 2 | | 2 | | | | 43 | 6 4 | | 162 1 | 06 51 | | | 1 | 18 | | | | | T- | | | | Т | | | | | | | | T | T | | | | \top | | $\neg \neg$ | 一 |

114 ha comm # # Anco William # 14 ha co

282 Z 88 Z 74 tg 4a. Ŕ 4 É É Максим. Самост. Консульт. 2 130 Лекции, урожи
Пр.
занатия
Лаб.
занатия
Семинар, занятия
Курс.
проектир.
Пронежут.
аттестация
Индивид.
проект Ē #eg å å HO2 Ě Ē щe 32 ų, 7 11 a a ABC. Ę ¥ Ŕ ä Самост. Консульт. Обязательная Обязательная

Лекции, урови

Пр. занятия
Паб. занятия
Паб. занятия
Курс. бенеровстир
Промежут. аттестация
Индивид. гровст ġ ž ğ ž Hea ğ á á Ŕ ă á **36** á ឌ 58 Максим. ~ ~ Самост. Консульт. 162 ÷ Лекции, ураки
Пр. заиятия
Лаб. з заиятия
Семинар. занятия
Кусс. 106 東東 Ē Ē Ē Ē Ē 26 32 96 2 -20 20 Курс, проектир. Промежут. аттестация 18 v • Индивид. проект ź 33 4 ¥ Ŕ 쓝 87 8 346 á á 4 > ۵ Самост, Консульт. 108 23 76 5 Обязательная 6 Лекции, уроки
Пр. занятия
Лас.
Танатия
Сенинар
Занятия
Курс
Прочекут.
Прочекут. ţ ğ Ē 4 7 He<u>r</u> Ē Ę 냸 Ē 24 w . 36 66 75 7 7 24 Индивид. проект É Æ час 134 22 4ac ŝ ď 4 Максим. 4 4 Самост, Консульт. Обязательная 108 118 813 Лекции, уроки
Пр. занятия
Лаб. занятия
Сегинар. занятия
Курс.
простир.
Трронемут.
аттестация
Индивид. Ē He'A Ē Ę 56 56 ğ ğ ž ť \$ 20 20 12 12 24 проект 10 | 426 262 081 8 8 1800. 1800. 108 2 108 108 72 52 32 2 72 ¥ 36 × Sap. 206 33 82 17 8

;

;

;

| Индекс МДК,08.01 | дисциплии, профессиональных модулей, МДК, практик Технология приготевления основных и простых | Экзамень | Диффер. зах | Курсовые прс | Курсовые рас | Контрольные с | жисиналия 175 | ь Самост.(с.р.+ | Kok | иогод. У Мистину 106 62 | 55 Пр. занстия Лаб. занятия Семинар. | занятыя Курс. проектир. | и Промежут, атте Индивид, пр (входит в с | Максин. | Самост. Консульт. | Обязатульная | | 33467108 1386. 440 33497108 Cerunhap. 85 | Kypc. npoerrap. Tpowewyr. | Индивид. проект | Максим. | Camoct. Koncynst. | Обязательная | \vdash | занятка Занятка Семинар. | Промежут. аттестация Индивид. | Makow. | Самост. | Консульт. | Лекции, уроки | Пр. замятия лаб. ко | 72.7 | Курс. проектур. Пронежут. аттестация Индивид. |
|---------------------|---|----------|-------------|--------------|--------------|---------------|------------------|-----------------|-----|----------------------------|--|----------------------------|--|--------------|----------------------|--------------|--------|---|---------------------------------|--------------------|---------|----------------------|--------------|------------|--------------------------------|---|----------|--|-----------|---|---------------------------|------|---|
| M4K.08.01 | хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 6 | | | | | 1/3 | | | 02 100 | 30 | | <u> </u> | | | <u> </u> | | | | | | | | <u> </u> | | | _ | | | نــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ | | | |
| YFI.08.01 | Учебная практика Выполнение работ по профессии "Кондитер" | | 6 | | PĮTI | □ 48 | rc 72 | | | 72 нед | | 2 | | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | час | | | нед | | | |
| ПП.08.01 | Производственняя (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессии "Кондитер" | | 6 | İ | PD | - « | к 180 | | 1 | 80 нед | | 5 | | час | | | нед | | | | 400 | | | нед | | | час | | | нед | | | |
| ∏M.08.3K | Квалификационный экзамен | 6 | | | | | 9 | | | | | Î | 9 | | | l | l | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов по МДК | | | | | | 175 | L | 1 | 62 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Учебная и производственная (по профилю стециальности) практики | | | | | 40 | c 1404 | | 1 | 104 нед | | 39 | | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | час | | 14 | ч нед | | 4 | |
| | Учебная практика | | | | | | c 432 | | | 32 нед | | 12 | | час | | | нед | | | | час | | | дэн | | | . 480 | | 14 | | | 4 | |
| | Концентрированная | | | | | 42 | c 432 | | . 4 | 32 нед | | 12 | | час | | | нед | | | _ | час | | 1 | нед | | | час | | 14 | | | 4 | |
| L | Рассредоточениая | | | | | 92 | ic } | | | нед | <u> </u> | | | 490 | 1 | 1 | нед | | | 1 | час | | | нед | | | час | <u> </u> | | нед | | | |
| | Производственная (по профилю специальности) практика | | | | | 42 | ıc 972 | | | 72 нед | | 27 | | 490 | | | нед | | | | 480 | | | нед | | | час | | | нед | | | |
| | Концентрированная | | | | | | c 972 | | ! | 72 нед | | 27 | | час | | ↓ | нед | | | | час | | _ | дэн дэн | | | час | | | нед | | | |
| L | Рассредоточенная | | | | | પટ | c . | | | нед | | | | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | час | <u>. </u> | | нед | L | | |
| пдп | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДИПЛОМНАЯ) | | В | | PΠ | [] 48 | ic 144 | | 1 | 44 нед | | 4 | | час | | <u> </u> | нед | <u></u> | | | час | | | нед | | | час | | | нед | | | |
| | Государственная итоговая аттестация | | | | | 42 | 216 | | | 16 нед | | 6 | | час | | | нед | | | | час | | Τ. | нед | | | час | | | нед | | | |
| | Подготовка выпускной квалификационной работы | | | | | | ic 144 | | | 44 нед | | 4 | | час | | | нед | | | | час | | | нед | | | час | | | нед | | | |
| | Защита выпускной квалификационной работы | | | | | | r 72 | | | 72 нед | | 2 | | час | | 1 | нед | | | | 4ac | | | нед | - | | час | \vdash | | нед | | | |
| | Подготовка к государственным экзаненам | | | | | 42 | + | | | нед | | | | час | | | нед | | | | час | + | + | нед | | | 4ac | \vdash | + | нед | | | |
| | Проведение государственных экзаиснов | | | | | j 42 | ic | | | нед | <u> </u> | | | час | | 1 | нед | ! | | | час | <u> </u> | <u>l</u> | нед | | | qac | <u> </u> | | нед | <u> </u> | | |
| <u></u> | КОНСУЛЬТАЦИИ по О | | | | | | 1 | | | | | | | ! | | | | | | | | | | | | | <u> </u> | | | | | | |
| | КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП | | | | | | | | | | | | | <u>L.</u> | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | |
| | ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ | 30 8 | 36 | | 2 | 2 | 3 5940 | 187 | 3 | 675 1807 | 1814 18 | 36 | 314 5 | 612 | 28 | 579 | 293 28 | 6 | | 5 | 864 | 36 | 756 | 358 39 | 8 | 72 | 612 | 22 | 42 | 8 216 | 212 | | 18 |
| | Экзамены (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | 1 | | |
| | Зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | <u> </u> | | | 1 | | | | | | | 1 | | | | | | | 1 | | |
| | Диффер, зачеты (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | ļ | | | 2 | | | | | | | 6 | | | | | | | 4 | | |
| | Курсовые проекты (без учета физ, культуры) | | | | | | | | | | | | | _ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Курсовые работы (без учета физ, культуры) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | + | | | | | | |
| | Контрольные работы (без учета физ. культуры) | | | | | | | | | | | | | l . | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

** ** ** ** ** 8 420 I. Самост. 468 72 72 396 310 Обязательная Лекции, уроки
Пр. занятия
Лаб. Семнар. занятия курс. проектир. Промежут. аттестация Индивид. проект 136 Ē Ē 158 13 2 2 2 11 16 72 £ £ £ £ £ * * * * * * * 612 Ŕ Ŕ 22 Самост, Консульт. 144 35 103 410 Обязательная Лекции, 184 ž ž 226 уроки Пр. занятия Лаб. Лаб. занятия Сегинар. занятия Курс. проектир. Промежут. аттестация Индивид. проект |u| u | 8 * * * * * 900 Yac á 175 Максим. 20 Самост. Консульт. 108 108 252 360 484 180 77 162 Обязательная Лекции, усоки
Пр. занятия
Лаб. 4 € Семинар. занятия
Курс. проектир.
Проектир.
Проектир.
Проектир.
Промежут. 273 206 Ē ğ 211 8 5 ~ 10 3 3 9 × Индивид. проект 512 5 5 5 5 5 Ę, É ĕ Максим, 22 Самост. Консульт. 108 72 160 366 Обязательная 178 Ē ğ 188 Семинар, занятия
Курс, проектир.
Промежут, аттестация
Индивид, проект w | ~ ~ | ~ | 4 á 86 å Ë Максим. 18 Самост. Консульт. 106 106 214 216 342 301 Лекции, уроки
Пр. ас данатия
Пла. Семинар, занатия
Курс, проектир,
Промекут,
Промекут,
Промекут,
Видивида, ġ 169 Ē Ē 561 ν **π** σ 18 ۳ ωω 20 36 Индивид. проект ₩. 19. 19. 19. 4644 1296 72 44 Ħ ភ្នំ និ 5 ಸ 175

:

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

| Νõ | Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Семестр | [Сем | естр проведения комплексного вида контроля] Наименование д | СЦИГ | ſŢ |
|----|--------------|---|----------|----------|---|----------|----|
| | | | | [2] | БД.1 Русский язык | ▼ | T |
| | | | | | БД.2 Литература | ▼ | + |
| | | | | 17 | | ▼ | + |
| | | | | | | · · | + |
| | | | | | | ▼ | + |
| | | | | | | V | 4 |
| | | | | - | | | + |
| | | | | | | ▼ | |
| | Экз | Комплексный экзамен | 2 | | | V | _ |
| | | | | | | • | _ |
| | | | | | | | _ |
| | | | | | | ▼ | _ |
| | | | | | | • | _ |
| | | | | | | ▼ | |
| | | | | | | ▼ | |
| | | | 1 | | | ▼ | |
| | | | 1 | | | ▼ | |
| | | | | [3] | МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | * | |
| | | | , | [3] | МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | • | |
| | | | | | | ▼ | |
| | | | | | | ▼ | |
| | | | | L | | ▼ | |
| į | | | | | | • | |
| | | | | | | ▼ | |
| | Экз | Комплексный экзамен | 3 | | | • | |
| | | | | | *************************************** | ₩ | _ |
| | | | | | | ▼ | ~ |
| | | | : | - | | * | 1 |
| | | | | | | ▼ | - |
| | | | | - | | - | - |
| | | | | \vdash | | | - |
| | | | Ì | | | ▼ | - |
| | | | 1 | - | | ▼ | ,- |
| _ | | | <u> </u> | | МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки | Ť | 4 |
| | | | | [4] | к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | • | |
| İ | | | | [4] | МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | • | |
| | | | | | ассортимента | ▼ | + |
| | | | | | | * | 4 |
| | | ; | | | | | _ |
| | | | | | | * | _ |
| | | | _ | | | _ | 4 |
| | Экз | Комплексный экзамен | 4 | | | V | _ |
| | | | | | | ▼ | |
| | | | + | | | T | 4 |
| | | | | | | ▼ | |
| | | | | | | ▼ | |
| | | | | | | ▼ | |
| | , | | | | | ▼ | 1 |
| | | | | | | ▼ | ٦ |
| | | | 1 | | | ▼ | ٦ |
| | | | | | | ₩ | Ī |
| | | | | [4] | УП.02.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | • | - |
| | | | | [4] | ПП.02.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | * | |