Педагогическим советом Протокол №



год начала подготовки по УП

2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Новгородский торгово-технологический техникум» наименование образовательного учреждения (организации)

ого образования

	по спе	ециальности среднего профессионального с	бразования	
43.01.09	Повар, кондитер			
код	наименование специальност	и		
		основ	ное общее об	бразование
		Уровень образова	ния, необходимый	для приема на обучение
квалификация:	Повар, кондитер			
форма обучения	Очная	Срок получения образования по ОП	3г 10м	год начала под -
профиль получаемого проф	рессионального о бр азов	вания сроциально-экономиче	СКИЙ	
		при реализации программы сред	него общего обра	зования
Приказ об утверждении ФГО	OC 0T _	09.12.2016 № <u>1569</u>		
* .	Виды деятельно	ости		
приготовление и подготовка к ре ассортимента	ализации полуфабрикатов д	ля блюд, кулинарных изделий разнообразного		
приготовление, оформление и поразнообразного ассортимента	одготовка к реализации горя	чих блюд, кулинарных изделий, закусок		
приготовление, оформление и поразнообразного ассортимента	одготовка к реализации холо	одных блюд, кулинарных изделий, закусок		
приготовление, оформление и по напитков разнообразного ассорт		одных и горячих сладких блюд, десертов,		
приготовление, оформление и по разнообразного ассортимента	одготовка к реализации хлеб	бобулочных, мучных кондитерских изделий		

Курс	1-7	8 - 14	15 - 21	1 .	1 7	۰ [۱	1 1	١,	، اج	₽ (1		ř	24 - 30	1-7	8 - 14		22 - 28	29 дек - 4 яне	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 феє	2-8	9 - 15) E	2-8	1 -	16 - 22	1 . 1	30 мар - 5 апр	6 - 12	. 1	20 - 20		71	. 1		25 - 31	-7	1.1	- 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	- 12	13 - 19	- 26	27 июл -2 авг	- 6	•	- 23	24 - 31	1
	1	2	3	4	5	6	17	8	1	9 1	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33 3	4 3	35 3	36	37 :	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1
0	*	*	*	*	*	*	*	*	,	*	*	- 1	- 1		- 1	*	*	*		*	*	*	1	*	*	\Box	*	*		*	*	*			-	\neg	*		T	T	T.		- 1	*	*	.	*	*	*			5	*	1
I									\mathbb{I}									=	=	=															Ť	Ť	Ť	Ì	Ī	0	0	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	1
11									I	I				0	0	0	0	=	=	=								_								8	8	8	8	8	8	8	::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	ĺ
111											0	0	8	8	8	8	::	= .	=	11																T	0	0	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	ĺ
IV									$ brack egin{array}{c} \egin{array}{c} \egin{array}{c} \egin{array}{c} \egin{array}{c} \egin{array}{c} \egin$				0	0	8	8	8	=	=	=	=													[8	3 8	8	8	8	8	8	8	::	Ш	Ш	*	*	*	*	*	*	*	*	*	ٲ

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

пурши

Ј Учебная практи

Подготовка к государственной итоговой аттестации

:: Промежуточная аттестаци

8 Производственная практика (по профилю специальности)

Государственная итоговая аттестация

= Каникулы

Х Производственная практика (преддипломная)

* Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

1 1										Ð	рактики					F3	/IA			ľ	1
Курс	Обучение по ди	сциплинам и междисцип	линарным курсам	Промеж	куточная атт	гестация	Учебн	ая практ	ика	практика	водствен а (по про иальност	филю	Произе практика (я	одствен преддип:		Подго- товка	Прове- дение	Каникулы	Bcero	Студентов	Групп
	Bcero	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	100.00	Activity			Спистов	127
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
1	35	16	19	1		1	2		2	2	1	2	 	 				12	52	 	
11	27	12	15	2		2	4	4		7		7						12	52		
III	25	9	16	2	<u>i</u>	1	4	2	2	9	4	5	<u> </u>					12	52		
IV	24	11	13	1		1	2	2		10	3	7		 			2	4	43	<u> </u>	
Bcero	111	48	63	6	1	5	12	8	4	28	7	21	 				2	40	199		

1	Наименование циклов, разделов,	1 _	1	1 5	[S	1 5	્ર્		8	5	a 1	8	том числе	: 1	# 1% a	<u> </u>			15	нед			1				19 (4) нед							12 (4) неа		
Индекс	дисциплин, профессиональных нодулей, МДК, практих	Meri	<u>1</u>	Į,	Į Š.	e pag	9	ag .	79U	ď.	Pr2d()	ğ <u>x</u>	B		arrec , npo			Ę		в том ч	исле					SS .		в том ч	исле		α.		\top	, K	T	а том	числе	٦
	ľ	363	3446	Диффер.	Курсовые	Курсовые	Кантрольнь	Другие	Максимал	Самост.(с.р.	Bcero Bcero	Лекции, урон Пр. занятия	Лаб, занит	занятия Курс. проектир	юмежут. а Индивид. (вкодит	Максим	NOCT.	5	¥ 3	, E	£ € ;	TRUP.	Description of	100	yalby	5	¥`x	ž .	E 6 E	. ie e	эттестаци Индивид проект	CMM.	Саност.	ie ja	ž z	<u>§</u>	5 8 F	, g
				ă	Ş	Ϋ́	SOPAT		Σ	Š	3	PP. 3	5 S	₩ × E	§ \$ 9	£	S S	Обязате	18 g	Jak S	A PARTY	S S S S S S S S S S S S S S S S S S S		Cave Cave	Kor	Обязат	No de	Ala6	EMNH 33HST	₹ 9 E	E A G	Maxo	एँ हैं	Консул Обязате	YPOK A	F 15 5	CNMH	Sec.
L	Marco usefuen for moreou nounces was a second		L	1	1	<u></u>	1 ×		LL			E	1-1		Ē		<u> </u>				10.1	=	ᆜ	_				1_	10	_=	Щ				1		m 0 m	Ė
OR	Итого час/нед (с учетом консультаций в период Общеобразовательная подготовка		10 AU	.,	1)	Т		28	2052	108	1895	1896	7		48	36 328	18	34.3	310		T 7		_	6 74 18		32.11 344	344		1 1	17	2	36 280	16	34	264	-		_
		=	:	<u> </u>	늘≡	<u> </u>	¦≡						<u></u>					≐≡							=	377	J44 (1 1	<u></u>	. Z]	200	<u>=</u>	204	12041		╧╧	=
CO	Среднее общее образование	4	6	-	<u> </u>	<u> </u>	<u>Ļ</u>	=	2052		1896		1		48	328			310				3	74 18		344	344			12	2	280	16	264	264			
БД ОУД,1	Базовые дисциплины Русский язык	4	3	6	├	├	ļ	_	1290		1200			\dashv	18	166	_		156	_				10 10	+ +	$\overline{}$	200		\bot			242		228	-			
ОУД.1	Литература	4	-	┼─	-	-	-	1-		8	97 154		1		9	38	2	36	24 36		++			0 2 8 2		2.8 46	28			-+		22 36			20 34			_
ОУД.2	Иностранный язык			5			 	· · · · · ·		12	159				-	34			32	+-	++		$\overline{}$	8 2	-	36		\dashv	++		+	30		28		-+-	+-+	
ОУД.3	Исторня			7				4-6		8	163																								1	1	11	
ОУД.4	Физическая культура	<u> </u>		6		<u> </u>	ļ	1-5		12		159				34	2	32	32		$\Box \bot$		3	8 2		36	36					\rightarrow	2	26				_
ОУД.5 ОУД.6	Основы безопасности жизнедеятельности Обществознание	┼	3	6	 	 	 		\rightarrow	4		92	+-+	\dashv		 	\vdash		+		+-+				-		\dashv	_				72	4	68	68		+	
ОУД.7	Естествознание	t	1	3	 	 	 	12		6	138		 			34	2	32	32	+	++		٠,	6 2	+-	54	54		1	+	-	54	2	52	52		+	_
ОУД.В	Астрономия		4							2		34				<u> </u>			1 1	\top	 			<u> </u>			-		1 1	-	1			+=	++	\dashv	++	_
ОУД.9	География		I	6		ļ				4	68																						\perp					_
ОУД.10	Экология	<u> </u>	6		ļ <u>.</u>	<u> </u>	<u> </u>			4	58				1	<u> </u>	<u></u>	<u> </u>			<u>l l</u>				<u></u>										\square			
пд	Профильные дисциплины	2		2		-	<u> </u>	+		28	524		4-1		30	132	6	125						34 6		116	_			12	2	38	2	36			III	
ОУД,11	Матенатика Информатика	2	├	┼-			ļ			6	255 90		- -		18	68	2	62 64			++			4 4	\vdash		90		-		\perp	38	2	36	36			
ОУД.12	Экономия	 	 	8	-	 	-	7	_	4	85		++		12	88		- 64	64		+	+ +	+	0 2	-	26	26		+	12	2		+		+		++	
ОУД.14	Право			8	1	<u> </u>				6	94		+ +			<u> </u>		1	+	-	+	+	十	-	1-1		-	\dashv	+ +	\vdash	-		+		+-+	-	++	-
поо	Предлагаемые ОО	Ī	3	T	Ī		T -	ı	180	8	172	172	T T			30	2	28	28	一	1	+	3	0 2		28	28	_	1	〒			=	+	┿┷┼	+	+++	=
NOO.01	Техинка вычислений		2					1	60	4	56	56				30	2	28	$\overline{}$			1 1		0 2	_		28		1	_				_	1-	-+	+	\dashv
DOO.02	Этикет	1_	7		<u> </u>	↓	<u> </u>			2	58																											
DOO,03	Краеведение/ Индивидуальный проект	1	В	1	1	j	<u> </u>	<u> </u>	60	2	58	58				L	Щ_		للل								i.		<u>l</u>		1							
nn	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16	4	16		1	T	6	3600	200	14600	962 502	Lase		-co.i	1 242		1 240	المصدا		1 .				1 1				, ,									_
	Общий гуманитарный н				1	1	 -	1		÷			1 1	1 1	168	248	8	7 290	150	66 J 24	1		-1.4	90 56	1	266	168	80 18	<u> </u>	24	4 {	296	8	144	72	36 3	5	긕
огсэ	социально-экономический учебный цикл	1	4	5				2	524	20	492	244 230	18		12	118	4	114	72	42			1	78 10		158	106	62				Ì				- 1		
10.RO	Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гипиена			1				Ιl	58	2	56	36 20				58	2	56	36	20							T											
O(1,02	Основы товароведения продовольственных			1	1				60	2	58	36 22	1	11		60	2	58	36	22	1 1	11	_	\top	† †		-	-	1	_				+	++	-+-	++	-
ОП.03	товаров Техническое оснащение и организация рабочего		-	+		 							++-	-				+-	+-+		++	++	-		+				1	\rightarrow	-		+	+-	+	+		-
OH.05	неста		1	2	ļ		<u> </u>		56	5	54	34 20					<u> </u>	<u> </u>			$\perp \perp$	1_1_	5	6 2		54	34	20										
OП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8					l		50	2	36	28 8			12										1 1				1 1									
On.05	Основы калькуляции и учета	1	2		İ				68	4	64	38 26		1					1		 	† †	- 6	8 4	11	64	38	26	1 1		+-	\dashv	_	+-	++		++	\dashv
OR.06	Охрана труда		2						54	4	50	34 16											5	4 4		50	34	16							1		+	
On.07	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности		7		1 :				36	2	34	34															ł	Ì	1 1									
80.00	безопасность жизнедеятельности		8			!		П	36	7	36	18 18	1		_				1 1			+	_	\dashv					+		+		+	+-	++		+	
00.09	Физическая культура			8				7	50		50	50																							11		+ +	7
OП.10	Стандарты WSR в поварском деле	<u>L</u>		5	<u>نــــــــــــــــــــــــــــــــــــ</u>	<u> </u>		4	56	2	54	20 16	18				L	Ϊ			\prod	Τ															工工	
пц	Профессиональный цикл	15	1	11		<u> </u>	T	4	3076	280	1200	718 272	210		156	130	4	126	78	24 24	TT	T	3.	Z 46	1 1	98	62	18 18	T	24	4	296	8	144	72	76 3	<u></u>	≒
	Приготовления и подготовки к реализации			Ī						T	17	T		1 7		=		Ť		Ť		1 +			Ħ		=			-			÷	+	+	70 7 3	++	=
∏M.01	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий спожного ассортимента	3		2				2	406	14	224	140 42	42		24	130	4	126	76	24 24			2	6 10		98	62	18 18		24	4							
мдк.01.01	Организация пригоговления, подготовки к	Z				İ		1	42	4	32	32	TT		6	16		16	16	Ť	ΪŤ	11	Ť.	6 4	$\dot{ au}$,, I		+	++	7			十	+	+	-	+	╡
	реализации кулинарных полуфаорикатов	۰		\vdash							32		1	+	•	10	-	16	10	-	++	+	1	6 4	+	16	15		1-1	6	<u>'</u>				$\bot \bot$		\bot	_
мдк.01.02	реализации кулинарных полуфабрикатов	2			<u></u> _		<u> </u>	1	208	10	192	103 42	42		6	114	4	110	65	24 24	$\perp \perp$		9	4 6		82	45	18 15		6	5							_
	Учебная практика Приготовления и подготовки к																	T	TT					T	T	Ī	T	T					T	T	T	T		==
YN.01.01	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделки сложного ассортимента			2		PO	o l	час	72		72	нед		2		час			нед				4	ic		7 2	нед	2				час			нед			
 	Производственная практика Приготовления и	-	-			⊢ −		\vdash		-							\vdash	1	-	+			-		1-1								_		1-1			_
III.01.01	подготовки к реализации полуфабринатов для		l	2		Pff	В	час	72		72	неп		2		час			una 1				46	_		72		,										
	блюд, кулинарных изделий сложного эссортимента			Ĭ.		```	-1	""	~		"			•		-ac			нед				1 "	^		//	нед	1				4ac			нед			
DW-01-9K	Экзамен квалификационный	2	1	L					12						12			1	1			TT	1	2	1	-				12	2	\vdash		+	+			_
11111111111	Всего часов по МДК								250		224																											

учебный план "43,01.09 ПК очная,9 кп., 2020, WSR TOR50_5724.osf", Код специальности 43.01.09, год начала подготовки 2020

						11			-	Ţ	<u> </u>		_		-		7	-	П	1	П		Ţ				П	1		П		F	Промежут. аттестация Индивид	
4ac	Ę			526	<u></u> نة	,			_				38	Ž	-		$\frac{1}{2}$	╫	++	89	89		35	+	$\dagger \dagger$	8 ¥	8	\$ 8	211	300	300	7	проект	+
				78	` -					-			2	a			7	$\ \cdot\ $		4	4	H	123			NN	~	2 2	, 12	16	16	-	Самост. Консульт.	1
				150	36					-	-	\vdash	36	196	-	+	+	╫		83	67		34	+		¥ %	2	& 0	181		248	1	консульт. Обязательная	
ž.	#eg			84 40	19		ļ		-				14	98 50			1	1		67	67		¥			æ z	ž	¥ 5	181	248	248	سما اسد	Лекции, уроки Пр.	15 (7)
				36	12	-1 1		\parallel					10 12	50 48			\pm	╁						<u>.</u>		-							лаб. Занятия — —	HCL
			_			H	-	\prod	-			-	<u> </u>	$\lVert \cdot vert$		+	+	-	$+\overline{ }$	-	$\left\{ \cdot \right\}$	$\ \cdot\ $			\prod	-	H	-	\prod			-	Курс.	
				w										36	-		1		#	18	18		-		\parallel	1		9 0	8	36	36	-	проектир. Промежут. аттестация Индивид.	
f.	ź		+	458	li a	+		H	+		-		18	486	-		+	\parallel	+	+	H		-	\vdash	H	22 46	22	+	8	Ш	90	-	индивид. проект Максим.	-
				\$										£				╬								~ ~	2		6	6	6] 	Саност,	
			- -	170	18	+	ļ		-	-	-	-	18	188			+	1	H	+	H		+			- 4 5 4	26	+	22	84	30,22	1	Консульт. Обязательная	-
Tr.	Hea			112					+				5	8 118 40	_		1				H				 -	t 6	\vdash		84	Ш	1 84		Лекции, уроки	9 (6
				34 24	0		ļ	-		-			6	40 30	-	+	-	\parallel	H	-	H				H	- -	H	-	\parallel				Пр. занятия од лаб. занятия Е	(6) нел
							-		ļ	ļ					-		#	1		-						+		+				170	занятия Ё Семинар. Ё Занятия Курс.	
				36				\coprod						36				-		\perp	\forall	H							+				проектир. Промежут. аттестация	
430	- K		+	522		$+ \overline{+}$		H	+	<u> </u>		.		522		\dashv	$ \downarrow $	\mathbb{F}	\prod	_	\prod	n	n	8	H.	13 E2	21	\perp	342	342	342	,	Индивид. проект Максим.	-
1	80			48					-					48	}		+			-			2	4	₩	9 2	1	-	18	1	6 12 18	+	Самост.	
									-					186	-		\top			-								-	T,	3.	31		Консульт.	
He Ja	HE A		-	124		 		\parallel	+			<u> </u>		86 114 48	-		+	-	H	-	H	\vdash	88	92 92	11	50 50 17 50	\sqcup	+	324 324	324 324	31.88 324 324		Обязательная Лехции, уроки	16 (
			-	48 24		#			-					48 24			-	\Vdash	H	-			1			\perp		1		H		_		15 (7) нед
				Ā					-							\parallel	+			1	Ц	H				-		+	\exists			C	занятия	
		$\parallel \perp$	- -	36	-	+			-	<u> </u>		<u></u>		36	-	+	+	╂-	\parallel	+	H	-	+	-	\dashv		\dashv	+	H	\mathbb{H}	\mathbb{H}		Курс. проектир. Промежут.	
						#			1						-		+	1	Ħ	+								+	\prod			F	аттестация Индивид. проект	
ਨਿੰ	£.	-		292 6		×	36 2		-	_			68 2	360 a	-	80 2	2	4	61 2	-	127 6	H	+	-		29 2		+	-	216 10	36 216 10	1	Максин. Самост,	
								Ħ	1_											+				1				+				 	Консульт.	
Heg	AG G			106 88	-	E I	72	-	-				66	172 68	-	58 58		62 62	╌	+	121 121		-		H	27 27		-	4	206 206	34.36 206 206		Жязательная Пехции,	i i
	ä					32	34		-				8	8	-	- -	1			1				+		7		\pm		-6	le l	_	уроки Пр. занятия	(5) нед
			\parallel	24		+-	ļ	\vdash	-					24	-	+	+	╟	H	+	H	\vdash	+		\parallel			-	H	H	\mathbb{H}	-	занятия д Лаб. занятия & Семинар. В	
								H	-						-		-	-	H	-					H	+-						п	Курс. роектир, Промежут.	
									\perp							+	1									+-		+				_	аттестация Индивил. проект	
á	Ŕ			530 4		15 55			S.					634 46	-	3		¥	\vdash	_	62		$\downarrow \downarrow$			\parallel		-		Н	36 122	$\!$	Максим.	
				44 210 128					2				2	8	ſ		2	2	~	\pm	±							\pm		6	6	_	Самост, Консульт.	
-				210 1		18 36 14	ļ		8					300 1	-	á	⊣	32	↓ ↓-		58						\perp	_	Ц		32 116 1	ححط ال	Жязательная Пекции,	
甚	in in in in in in in in in in in in in i			58		18 18	<u> </u>		28 8				5	174 102	la	£	1 %	32	34	-	æ	\parallel		+			-	-	Н	116	116	-	уроки По.	13 (7) Hea
				24	-	1			-					24	-		-			T			H				4	-				- 0	занятия § еминар, В	Б
				山											-		1		H,	+				_			\downarrow	-	Ц			n	занятия Курс. роектир.	
		-	-	- 4		-	<u> </u>	-	12	-			12	36	-	+	+	\parallel	$\vdash \vdash$	+	H	-	$\dashv \downarrow$	+	\dashv	+		+	H	H	\mathbb{H}	<u>_</u>	Пронежут. аттестация Индивид. проект	
														<u>ш</u> .				Έ,									1		 	<u> </u>	, <u> </u>		Ę	·
72	72	136	A 18	╼╢┵		S 36	36	3 2	8	×	8	£	83	2911	80 86% 19 t4%	\prod	\downarrow			\perp			$\downarrow \downarrow$	-			_	1			Щ	L	19CF 3	
E		72	2	633	ક		L						26	689	148																		Sap.	

				امد	- t	ا م ا	1 6	} I		I	,						∄	 -					<u>-</u>									outp 2				4				Семес			
индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК,	2	Ā.	зачет	yeek	работ	o bag	يو ا	ВРНЯ	7. + N.		3		TOM YM	cne	\dashv	Tecra	C.p.)		\neg		<u>a</u>	16 Hez	TOM YII	сле		\top	-		σ.	19 (4) нед в том	числе	i		+-	\top		. 7	12 (4)) нед в том ч		
	практик	Экзамены	3840	Диффер.	Курсовые г	Курсовые	ЭЛРИР	Другие	Макоима	Carocr.(c.p.+	Boer	0 0	SHEFTAG	AF THE	ятияр.	Курс. проектир.	межут. а	Индивид. (входит в	Ä,	8	Консульт.	S S		T E	ď č	G 8	GKT.	CHIN.	. C	150 150 150 150 150 150 150 150 150 150	3 -	5	¥ 9; ≰	ġ	Taura BWa	š š	ţ	yabt.	E PHA	2 _	5	5 0.	او
		1		H.	Курсс	Kypx	Контрольные		₹	2	2	Пекции, уро	Пр. занятия	Лаб, заня	8 4	A SQ	pone	(ax	Максин	ð	KOHC	Обязат Лекци	Y P	лаб	Sanata Kyoc	Pood	를 줄 달	Максин	Самост	Обязательн	Лекци урокі	Janes .	занят. Семина занять	Курс	Промо аттеста Индив	Mako	ð	Консульт	Обязате	Jek NPOK	Jahren.	SAHRTA SEMIKHB	Kypc poexty
RM.OZ	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусох разнообразного ассортимента	3		2				1	750 1	4	304	156	76	72			36													-						296	8			72	36 36	6	-
MAX.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусти	4							69	2	58	34	24				9																T			T	Ī			T		T	П
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4						3	267 1	2	246	122	52	72			9																			152	8	$ \uparrow $	144	72	36 36	6	
УП.02.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4		РΠ		час	144		144	нед	1		` <u>-</u>				час	T		H	eμ		<u></u>		•	час		Ť	нед		<u></u>	<u></u> _	·l. <u></u>	час			144	нед	4	-	
nn.02.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок размообразного ассортинента			4		PΠ	ם	45 <u>3</u> C	252		252	нед			;		,		час			н	ед		•			час			нед			-		436				нед	1		
ΠM.02.ЭK	Экзамен квалификационный Всего часов по МДК	4							18		304	1	. 3				18				土			·		I										士	上						
-		 	1				_		220	7	304	-	-	T	T	T		1			-			7			_	_			-		-	1			-						 i
Пм.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2		<u> </u>			432 1	0	170	112	34	24			36																										
мдк.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5							49	2	38	22	16				9																				T			$\overline{\top}$	T		$\overline{\square}$
мдк.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5							149	3	132	90	18	24			9																				L						
Y0,53,01	Учебная практика Приготовление, оформление и тодготовка к реализации холодных блюд, кулинарным изделий, закусок разнообразного ассортимента			5		PΠ	ם	час	72		72	нед	1			:			час			н	e/a					час			нед					час				нед	T		
NN.03.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортинента			5		Pſſ	۵	час	144		144	нел	1			+			час			не	ea l					час			нед					час				нед	T		
RM,03.3K	Экзамен коалификационный Всего часов по МДК	5							18 198		170						18														1						1		=1				
ПМ.04	Приготовление, оформление и годготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2						2	186	T	48	24			36						T		Ī			-									T				T	Ī	
мдк.64,01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6							57	†	44	24	20				9				Ī					Ī				Ī	Ī					T	T			T	Ť	T	$\overline{\Box}$
мдк.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладкия блюд, десертов, напитков	6							159	3	142	90	28	24			9																			T				1		1	
УП.04.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разносбразного ассортимента			6		PN		час	72		72	нед	1	-					42ac			н	24	Ī				час			нед					vaç				нед			==;
ПФ,64. 01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации колодных и горачих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			6		PN	۵	час	180		180	нед			5				час			##	. д					4ac			нед					480				нед			
	Экзамен коалификационный Всего часов по МДК	б						1	18 216		1	Ι				T	18					_1					L				1												
	Приготовление, оформление и подготовка к		 1	T	1	-		1	210		186	+	 =			1			—								7				7	· · ·		,	 		_		 -			 -	_
NM.05	приготовление, оформание и подготовки к реализации клебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		3				1	786 1	4	316	196	72	48			24																						_				
мдк.05.01	кондитерских изделий	8							53	2	50	34	16				5															T									1	T	
мдк.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных хондитерских изделий	8						7	284 1	2	266	162	56	48			6																										

учебный план "43.01.09 f1K очная,9 кл., 2020, WSR TOП50_5724.osf", Код специальности 43.01.09, год начала подготовки 2020

80	176	6	94 42 24	6 160	172	68 14 24	6 106	112										
	88	\$	34 16	2 50	88													
120	666	24	128 58 24	8 210	494	68 14 24	6 106	292										
5										1 1							╢ ├- ╢ ├-	1 -
	180		TÉ <u>R</u>		é	HEA.		45	neg 5	180		HE.		- fac	HE A		f,]
	72		нед		756	Дан		ŧ.	2 Heg 2	72 3gh		нед	"	- Sc	HC ₂		Ŕ	
54	105								2 90 28 24 9	159 8 142								
	57								4 24 20 9	57 4 44								
≈	ŧ							-	6 114 48 24 36	486 12 186								
1																	- [- - -	
	44	-	Ŧ,		430	нед		fs.	FG.	, ec	6	144 нед 4		± 55	g.		Yac .	
	72		rg g		<u>&</u>	нед		Har.	Ť.	Age Age		72 mag 2	, n	4ac	нед		¥	
జ	96										9	132 90 18 24	60	149				
	49										9	38 22 16	2	.				
11	361										36	170 112 34 24	10	432				
188							-							10			100	F
	252		E E		á.	нед		W _C	TTH	<u>&</u>		нед		час	нед 7	252	g g	
	£ £		Heart Mark		é,	<u>a</u>		-dec	T-E-E-E-E-E-E-E-E-E-E-E-E-E-E-E-E-E-E-E	- PC		#cg		奏	нед		£	
36	231													v	2 50 16 36	102	115	
16	53													9	34 24	2 38	\$6	ļ
76	089													36	36	6 160	454	
Bap.	0693. 4acrb	Курс, проектир, Промежут, аттестация Инливид, проект	занятия § Семинар, занятия	Саност. Консульт. Обязательная	Промежут. аттестация Индивид. проект Максим.	Лсхции, уроки Пр. Занятия Лаб. занятия Семинар. занятия Курс. проектир.	Самост. Консульт, Обязательная	аттестация Индивид. проект Максим,	Лекции, уроки Пр. занятия Лаб. занятия Ссечинар. занятия Курс. проектир.	Максим. Самост. Консульт. Обязательная	занятия Курс, проектир, Промежут, аттестация Индивид, проект	занятия \$ Семинар. §	Самост, Консульт,	Курс. проектир. Пронежут, аттестация Индивид, проект	Лекции,	Самост. Консульт. Обязательная	проект Максин.	Промежут. аттестация Индивид.
агрузка	учебная нагруэка		леместр в 13 (7) нед			11 (5) Hea			16 (7) нед		-	9 (6) нед			15 (7)	-		

l	Наименование циклов, разделов,	l _	1	¥ 5	é	AU O	100		g 1	<u> </u>			В тог	числе) pe	اء ق		 .		16					<u> </u>				нестр . (4) не				-					естр 3 4) нед	·····
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	T T	Ě	Ž	₽.	8	d on	F S	Shart	- Fa		N.	ş	<u>چ</u> ا			ğ. 2		Τ.	ě		8 TOM	числе		5				,	9 T	он числе	;	J. 5	·			8		в то	м числе
		Экзаме	Savetta	диффер.	Курсовые	Курховые	Контрольные р	Дру	Максин	Консультаци	Boero	Лекции, ур	Пр. занятия	Лаб. занятия Сенинар.	занятыя Курс. проектир.	Пронежут.	(вкодит	Махсин	Саност.	Обязательи	Лекций, уроки	занятия	занятия Семинар. занятия	Курс. проектир. Поомежу	итестаци Индивид	Максин.	Cander	Консульт	Лекции,	троки Пр. Занятия	Лаб. занятия Семинар.	Kypc.	проектир. Проиежу аттестаци	Индивид проект	Максин	Camocr. Koncynsz	Обязатель	Лекцин, уроки	Пр. занятия	ланития Семинар, занктия Курс. проектир.
ул,05,01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			7		PR	E)	час	72		72	HELL			2			час			нед					час			нед		1		<u> 1</u>		tac			нед		
NN.05.03	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации клебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			78		РП	IJ	час	360		360	нед			10			час			нед					час			нед						ac .			нед		
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8	1	<u> </u>	L		L	L	12		1_	-				12		L		i					1_	}	<u> </u>		L_				\perp					\Box		
<u></u>	Всего часов по МДК	<u> </u>							342		316	<u> </u>																												
		L			L				216 2	16							-1									36	36													
ΠA	Промежуточная аттестация]					216 2	16											П			-		36	36	\Box				\Box	T	$\neg \top$	\Box		T			
ПМ.06.ЭК	•	1	\overline{T}			T						1						$\neg \overline{}$			T-						Ī		T	=							T	T		
	Всего часов по МДК								216		0									+																				
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1440		1440	нед			40			час			нед					440		14	14 нед			4		Ţ,	ŧaς		144	нед		4
	Учебная практика							час				нед			12		1	48C			нед					час			2 нед			2		Ŀ	tac l	\Box	144	нед		4
L	Концентрированная	↓						480	432		432	нед			12			час	\perp	1_	нед					час		7	2 нед			2			lac .		144	нед		4
	Рассредоточенная	<u> </u>				<u> </u>		час			<u> </u>	нед						час		1	нед					час	<u> </u>		нед	<u>U., .</u>				<u>L`</u>	+ac			нед		
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	1008		1008	нед			28]	час			нед					час		7.	2 нед			2		- -	ıac			нед		
	Концентрированная				,			час	1006		1008	нед		_	28		-	4ac	_		нед		-		-	час		7	2 нед			2			lac		_	нед		
	Рассредоточенная							час		I		нед						час			нед					час			H8/	1					ıac			нед		
пдп	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					PFI		час		T		нед						час			нед					час			нед						łac			нед		
	Государственная итоговая аттестация							час	72		72	нед			Z			час			нед					час			нед					, [H3C	\Box	T	нед		
FMA.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена							час	72	Ц_	72	нед			2			час			нед					480		\mathbb{I}_{-}	нед					·	ıac			нед		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																1																					_		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПЛ																$\Box \Gamma$									I												_		
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	20	10	24				34	5724 4	08	3588	2858	502	228		216		576 2	26	550	160	66	14			864	74	61	0 5t2	80	18	Ī	36		76	24	408	336	36	36
	Экзамены (без учета физ. культуры)																									Ţ -				3										
	Зачеты (без учета физ. культуры)																													3									1	
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																\Box				2	2								3									1	
	Курсовые проекты (без учета физ, культуры)																_ _									<u> </u>														
	Курссвые работы (без учета физ. культуры)																									 														
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)														····		L									L														

	1		_	15	(7) нед						-	9 (6	дэн (1			19	6 (7)	нед				 				11 (5					 				Семестр 13 {7} н						учерная і	нагрузка
Пронежут. аттестация Индивид.	Максим.	Самост.	Консульт.	Лекции,	Пр. занятия	ланятия Семинар, од	Курс. проектир. Промежут. аттестация	Индивиа. проект	Махсин.	Camocr.	обязательная	Лекции, урэки	1	Jacottus E	Курс.	Промежут. аттестация Индивид.	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная Лекции,	уроки	занятия Лаб. ж	Семинар. занятия	Курс. проектир. Подмежут.	аттестация Индивид.	Максим.	Самост.	Кансульт.	Обязательная	уроки	33H#TMB 3	занятия Семинар, аз занятия	Курс. проектир. Поомежут.	аттестация Индивид. похож	Максим,	Самост.	Консульт.	Обязательная	z - z	занятия Лаб. мот	Семинар. занятия	Курс. проектир. Пронежут.	аттестация Индивид. проект	цк	Обяз. часть	вар. часть
	час			нед					час			нед					час				ед					час			72	нед	2				час				нед						72	
	час			нед					uac .			нед					час			н	еп					час		1	108	нед	3		•••		час		3	252	нед 7						360	
			1									Ι									_														12							1	l2			12
	7 2	72							36 3	35	Τ.			1			36	36		T	Ť	$\overline{\Box}$				Ī		T	T	T	7		T	\top	36	36	1	T	\equiv	T	T	丁				216
	72	72	I		\Box				36 3	36							36	36	I							ΙΞ			Ţ	I	Ī			Ī	36	36						Ì		立	<u>_</u>	216
	L	·																	_ }]						I J.			[\perp	\Box			
	Ī	T		і2 нед	 	7					T.,,	нед			<u> </u>		T		-		T				-	Τ=		т.		-						7	<u> </u>					·····		===	-	
	430	-	, Z:		<u> </u>				час						6		42C			252 н		<u> </u>	7			час			180			5			час	4	2	1	нед	_	7			ı		
	4ac 4ac		+	нед					42C	+		нед нед	_		2		час час	-+		72 н 72 н			2			48C	\vdash		72 F			2			4ac 4ac	-+	+		нед нед					i		
	час			кет					48C	上		нед					420		丄		ед					час				нед					час	土			нед					i		
	480		25	2 нед		7			час		144	нед			4		час		1	160 н	ev		5	;		час		1	108	нед		3			463C.		2	252	нед		7			i		
	430		25	2 нед		7			4ac 4ac		144	нед			4		час		1	180 н			5			час			108 I			3			час		2	252			7	····		i		
	4ac			HEA	T		•		час	-	+	нед	 				час		4	H	ед	=;			_	4ac			-	нед			_		час	<u> </u>		_	нед							
	час			нед					час			нед					час			н	ед					480		\perp	ŀ	нед					час				нед							
	480			нед					4ac		\top	нед					час		T	н	ед	\blacksquare				час			_	нед					час	\Box	1	72	нед 2	I						
	426		丄	нед					час			нед					час			н	ед					час				нед					4ac		1	72	нед 2						72	
																																			I											
	<u> </u>		_=					, , 			<u>,</u>		-				<u> </u>																											_		
	864	96	44	4 346	50	48	72		576	52	272	202	40	30		36	864	66	:	510 4	38	48 24		:	16	576	18	3	378 2	274	80 2	4			828	52	4	116	290 10	2 24		3	16		5035	689
					4								2								2													·					3							=====
				_	1			-					2				-				4									2 2									3							
	ļ																																		İ											
		_															-									├	-																			
																	·																		Ь		_									

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Сем	естр проведения комплексного вида контроля] Наименование д	исциг	ілинь	/МДІ
1	Экз	Комплексный экзамен	4		ОУД.1 Русский язык	▼	×	×
_			·	[4]	ОУД.1 Литература	*	Ø	
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	×	X
				[2]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	•	×	
3	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	•	B	E
,)	KOPII MEKEABINI SISUMEN	,	[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	•	Ø	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	•	Œ	×
7	диф. зач	комплексный диф. зачет		[4]	ПП.02.01 Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	•	×	
5	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	•	K	E
J .	. JR3	ROMINIERCHBIN BREIMEN	J	[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	•	×	
6	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	*	Ø	×
	3 ,13			[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	•	×	
7	Экз	Комплексный экзамен	8	[8]	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	•	×	
,	J.3	KONI DEKERBIN SKSBREN		[8]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	•	×	
8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.03.01 Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	▼	X	E
	диф. 304	конплексный диф. зачет	J	[5]	ПП.03.01 Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	•	×	
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП:04.01 Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	•	×	×
,				[6]	УЛ.04.01 Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	•	×	
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7		ПП.05.01 Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	•	×	
10	диф, зач	контиекспын диф, зачет	,		УП.05.01 Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	V	×	2