Педагогическим советом
Протокол №

Директор
М.Б. Галахов

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Новгородский торгово-технологический техникум»

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Повар, кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования сроциально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	=	=	=																				0	0	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II													0	0	0	0	=	=	=																8	8	8	8	8	8	8	::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III										0	0	8	8	8	8	::	=	=	=																	0	0	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV												0	0	8	8	8	=	=	=	=														8	8	8	8	8	8	8	::	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	35	16	19	1		1	2		2	2		2						12	52		
II	27	12	15	2		2	4	4		7		7						12	52		
III	25	9	16	2	1	1	4	2	2	9	4	5						12	52		
IV	24	11	13	1		1	2	2		10	3	7					2	4	43		
Всего	**111**	**48**	**63**	**6**	**1**	**5**	**12**	**8**	**4**	**28**	**7**	**21**					**2**	**40**	**199**		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Дифф. зачет	Курсовые проект	Курсовые работ	Контрольных раб	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+т.п	Консультации	Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттеста	Индивид. проект (входит в с.р.)	16 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	19 (4) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	12 (4) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			36			34.38								36			32.11								36			34						
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4	6	8				28	2052	108		1896	1896					48		328	18		310	310							374	18		344	344					12		280	16		264	264					
СО	Среднее общее образование	4	6	8				28	2052	108		1896	1896					48		328	18		310	310							374	18		344	344					12		280	16		264	264					
БД	Базовые дисциплины	2	3	6				21	1290	72		1200	1200					18		166	10		156	156							210	10		200	200							242	14		228	228					
ОУД.1	Русский язык	4						1-3	114	8		97	97					9		26	2		24	24							30	2		28	28							22	2		20	20					
ОУД.1	Литература	4						1-3	171	8		154	154					9		38	2		36	36							48	2		46	46							36	2		34	34					
ОУД.2	Иностранный язык			5				1-5	171	12		159	159							34	2		32	32							38	2		36	36							30	2		28	28					
ОУД.3	История			7				4-6	171	8		163	163																																							
ОУД.4	Физическая культура			6				1-5	171	12		159	159							34	2		32	32							38	2		36	36							28	2		26	26					
ОУД.5	Основы безопасности жизнедеятельности		3						72	4		68	68																													72	4		68	68					
ОУД.6	Обществознание			6					96	4		92	92																																							
ОУД.7	Естествознание			3				12	144	6		138	138							34	2		32	32							56	2		54	54							54	2		52	52					
ОУД.8	Астрономия		4						36	2		34	34																																							
ОУД.9	География			6					72	4		68	68																																							
ОУД.10	Экология		6						72	4		68	68																																							
ПД	Профильные дисциплины	2		2				6	582	28		524	524					30		132	6		126	126							134	6		116	116					12		38	2		36	36					
ОУД.11	Математика	4						1-3	285	12		255	255					18		64	2		62	62							94	4		90	90							38	2		36	36					
ОУД.12	Информатика	2						1	108	6		90	90					12		68	4		64	64							40	2		26	26					12											
ОУД.13	Экономика			8				7	89	4		85	85																																							
ОУД.14	Право			8				7	100	6		94	94																																							
ПОО	Предлагаемые ОО		3					1	180	8		172	172							30	2		28	28							30	2		28	28																	
ПОО.01	Техника вычислений		2					1	60	4		56	56							30	2		28	28							30	2		28	28																	
ПОО.02	Этикет		7						60	2		58	58																																							
ПОО.03	Краеведение/ Индивидуальный проект		8						60	2		58	58																																							
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16	4	16				6	3600	300		1692	962	502	228			168		248	8		240	150	66	24					490	56		266	168	80	18			24		296	8		144	72	36	36		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1	4	5				2	524	20		492	244	230	18			12		118	4		114	72	42						178	10		168	106	62															
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена			1					58	2		56	36	20						58	2		56	36	20																											
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			1					60	2		58	36	22						60	2		58	36	22																											
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			2					56	2		54	34	20																	56	2		54	34	20															
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8							50	2		36	28	8				12																																		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		2						68	4		64	38	26																	68	4		64	38	26															
ОП.06	Охрана труда		2						54	4		50	34	16																	54	4		50	34	16															
ОП.07	Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности		7						36	2		34		34																																							
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		8						36			36	18	18																																							
ОП.09	Физическая культура			8				7	50			50		50																																							
ОП.10	Стандарты WSR в поварском деле			5				4	56	2		54	20	16	18																																						
ПЦ	Профессиональный цикл	15		11				4	3076	280		1200	718	222	210			156		130	4		126	78	24	24					312	46		98	62	18	18			24		296	8		144	72	36	36		
ПМ.01	Приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3		2				2	406	14		224	140	42	42			24		130	4		126	78	24	24					276	10		98	62	18	18			24											
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2						1	42	4		32	32					6		16			16	16							26	4		16	16					6											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2						1	208	10		192	108	42	42			6		114	4		110	62	24	24					94	6		82	46	18	18			6											
УП.01.01	Учебная практика Приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			2		РП	☐	час	72			72	нед		2					час				нед							час			72	нед	2							час				нед					
ПП.01.01	Производственная практика Приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			2		РП	☐	час	72			72	нед		2					час				нед							час			72	нед	2							час				нед					
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	2							12									12													12									12											
	Всего часов по МДК								250			224																																									

учебный план "43.01.09 ПК очная,9 кл, 2020, WSR ТОП50_5724.osf", Код специальности 43.01.09, год начала подготовки 2020

Промежут. аттестация	Индивид. проект	15 (7) нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	9 (6) нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	16 (7) нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	11 (5) нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	13 (7) нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	ЦК	Обяз. часть	Вар. часть
		36			29.6								36			30.22								36			31.88								36			34.36								36			32										
		300	16		248	248					36		90	6		84	84							342	18		324	324							216	10		206	206							122	6		116	116									
		300	16		248	248					36		90	6		84	84							342	18		324	324							216	10		206	206							122	6		116	116									
		211	12		181	181					18		90	6		84	84							342	18		324	324							29	2		27	27																					
		36	2		25	25					9																																																	
		49	2		38	38					9																																																
		26	2		24	24							22	2		20	20							21	2		19	19																																	
		34	2		32	32							46	2		44	44							62	2		60	60							29	2		27	27																					
		30	2		28	28							22	2		20	20							19	2		17	17																																
																								96	4		92	92																																	
		36	2		34	34																																																						
																								72	4		68	68																																
																								72	4		68	68																																
		89	4		67	67					18																								127	6		121	121							62	4		58	58									
		89	4		67	67					18																																																
																																			61	2		59	59							28	2		26	26									
																																			66	4		62	62							34	2		32	32									
																																			60	2		58	58							60	2		58	58									
																																			60	2		58	58																					
																																															60	2		58	58									
																																																											80.86%	19.14%
		564	80		196	98	50	48			36		486	46		188	118	40	30			36		522	48		186	114	48	24			36		360	8		172	68	80	24					634	46		300	174	102	24			36		2911	689
		38	2		36	14	10	12					18			18	6	6	6																68	2		66		66						104	2		90	46	44				12		468	56
																																																											58	
																																																											60	
																																																											56	
																																															50	2		36	28	8				12		50	
																																																											68	
																																																											54	
																																			36	2		34		34																			36	
																																														36			36	18	18						36	
																																			32			32		32							18			18		18						50	
		38	2		36	14	10	12					18			18	6	6	6																																								56
		526	78		160	84	40	36			36		468	46		170	112	34	24			36		522	48		186	114	48	24			36		292	6		106	68	14	24					530	44		210	128	58	24			24		2443	633
																																																											322	84
																																																											42	
																																																											136	72
		час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час				нед								72	
		час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час				нед								72	
																																																												12

учебный план "43.01.09 ПК очная,9 кл, 2020, WSR ТОП50_5724.osf", Код специальности 43.01.09, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеть	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.	Консультации	Всего	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестац	Индивид. проект (входит в с.р.)
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2				1	750	14		304	156	76	72			36	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4							69	2		58	34	24				9	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4						3	267	12		246	122	52	72			9	
УП.02.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4		РП	☐	час	144			144	нед			4			
ПП.02.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			4		РП	☐	час	252			252	нед			7			
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	4							18									18	
	Всего часов по МДК								336			304							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2					432	10		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	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5							149	8		132	90	18	24			9	
УП.03.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5		РП	☐	час	72			72	нед			2			
ПП.03.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			5		РП	☐	час	144			144	нед			4			
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	5							18									18	
	Всего часов по МДК								198			170							
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	3		2					486	12		186	114	48	24			36	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6							57	4		44	24	20				9	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6							159	8		142	90	28	24			9	
УП.04.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			6		РП	☐	час	72			72	нед			2			
ПП.04.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			6		РП	☐	час	180			180	нед			5			
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	6							18									18	
	Всего часов по МДК								216			186							
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		3				1	786	14		316	196	72	48			24	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8							58	2		50	34	16				6	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8						7	284	12		266	162	56	48			6	

Индекс	[illegible] 16 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2 19 (4) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 3 12 (4) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.
ПМ.02																							296	8		144	72	36	36		
МДК.02.01																															
МДК.02.02																							152	8		144	72	36	36		
УП.02.01	час				нед							час				нед							час			144	нед	4			
ПП.02.01	час				нед							час				нед							час				нед				
ПМ.02.ЭК																															
ПМ.03																															
МДК.03.01																															
МДК.03.02																															
УП.03.01	час				нед							час				нед							час				нед				
ПП.03.01	час				нед							час				нед							час				нед				
ПМ.03.ЭК																															
ПМ.04																															
МДК.04.01																															
МДК.04.02																															
УП.04.01	час				нед							час				нед							час				нед				
ПП.04.01	час				нед							час				нед							час				нед				
ПМ.04.ЭК																															
ПМ.05																															
МДК.05.01																															
МДК.05.02																															

		15 (7) нед											9 (6) нед											16 (7) нед											Семестр 7 11 (5) нед											Семестр 8 13 (7) нед												учебная нагрузка	
						в том числе											в том числе											в том числе											в том числе											в том числе								
Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	ЦК	Обяз. часть	Вар. часть
		454	6		160	84	40	36			36																																															680	70
		59	2		58	34	24				9																																															53	16
		115	4		102	50	16	36			9																																															231	36
		час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час				нед								144	
		час			252	нед	7						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед								252	
		18									18																																																18
													432	10		170	112	34	24			36																																				361	71
													49	2		38	22	16				9																																				49	
													149	8		132	90	18	24			9																																				96	53
		час				нед							час			72	нед	2						час				нед							час				нед							час				нед								72	
		час				нед							час			144	нед	4						час				нед							час				нед							час				нед								144	
													18									18																																					18
																								486	12		186	114	48	24			36																									414	72
																								57	4		44	24	20				9																									57	
																								159	8		142	90	28	24			9																									105	54
		час				нед							час				нед							час			72	нед	2						час				нед							час				нед								72	
		час				нед							час				нед							час			180	нед	5						час				нед							час				нед								180	
																								18									18																											18
																																			292	6		106	68	14	24					494	8		210	128	58	24			24			666	120
																																														58	2		50	34	16				6			58	
																																			112	6		106	68	14	24					172	6		160	94	42	24			6			176	108

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работ	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+к.п.)	Консультации	Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестаци	Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 1 16 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2 19 (4) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 3 12 (4) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.
УП.05.01	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			7		РП	☐	час	72			72	нед	2						час				нед							час				нед							час				нед					
ПП.05.01	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			78		РП	☐	час	360			360	нед	10						час				нед							час				нед							час				нед					
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8							12									12																																	
	Всего часов по МДК								342			316																																							
									216	216																					36	36																			
ПА	Промежуточная аттестация								216	216																					36	36																			
ПМ.06.ЭК	*																																																		
	Всего часов по МДК								216			0																																							
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1440			1440	нед	40						час				нед							час			144	нед	4						час			144	нед	4				
	Учебная практика							час	432			432	нед	12						час				нед							час			72	нед	2						час			144	нед	4				
	Концентрированная							час	432			432	нед	12						час				нед							час			72	нед	2						час			144	нед	4				
	Рассредоточенная							час					нед							час				нед							час				нед							час				нед					
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	1008			1008	нед	28						час				нед							час			72	нед	2						час				нед					
	Концентрированная							час	1008			1008	нед	28						час				нед							час			72	нед	2						час				нед					
	Рассредоточенная							час					нед							час				нед							час				нед							час				нед					
ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					РП	☐	час					нед							час				нед							час				нед							час				нед					
	Государственная итоговая аттестация							час	72			72	нед	2						час				нед							час				нед							час				нед					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация в виде демонстрационного экзамена							час	72			72	нед	2						час				нед							час				нед							час				нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																																		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																																		
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	20	10	24				34	5724	408		3588	2856	502	228			216		576	26		550	460	66	24					864	74		610	512	80	18			36		576	24		408	336	36	36		
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																			3															
	Зачеты (без учета физ. культуры)																																			3												1			
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																							2												3												1			
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																		
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																		
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																																		

Промежут. аттестация	Индивид. проект	15 (7) нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	9 (6) нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	16 (7) нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 7 11 (5) нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 8 13 (7) нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	ЦК	Учебная нагрузка Обяз. часть	Вар. часть
		час				нед							час				нед							час				нед							час			72	нед	2							час				нед									72	
		час				нед							час				нед							час				нед							час			108	нед	3							час			252	нед	7							360	
																																															12								12				12
		72	72										36	36										36	36																						36	36											216
		72	72										36	36										36	36																						36	36											216
		час			252	нед	7						час			216	нед	6						час			252	нед	7						час			180	нед	5							час			252	нед	7								
		час				нед							час			72	нед	2						час			72	нед	2						час			72	нед	2							час				нед									
		час				нед							час			72	нед	2						час			72	нед	2						час			72	нед	2							час				нед									
		час				нед							час				нед							час				нед							час				нед												нед									
		час			252	нед	7						час			144	нед	4						час			180	нед	5						час			108	нед	3							час			252	нед	7								
		час			252	нед	7						час			144	нед	4						час			180	нед	5						час			108	нед	3							час			252	нед	7								
		час				нед							час				нед							час				нед							час				нед												нед									
		час				нед							час				нед							час				нед							час				нед									час				нед									
		час				нед							час				нед							час				нед							час				нед									час			72	нед	2								
		час				нед							час				нед							час				нед							час				нед									час			72	нед	2							72	
		864	96		444	346	50	48			72		576	52		272	202	40	30			36		864	66		510	438	48	24			36		576	18		378	274	80	24					828	52		416	290	102	24			36		5035	689
		4											2											2											2											3													
		1											1											1											2											2													
		1											2											4											2											3													

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	ОУД.1 Русский язык	▼	☒	☒
				[4]	ОУД.1 Литература	▼	☒	
2	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	☒
				[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	▼	☒	☒
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	▼	☒	
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	▼	☒	☒
				[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	▼	☒	☒
				[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	▼	☒	☒
				[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	▼	☒	☒
				[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	▼	☒	☒
				[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]	УП.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	[7]	ПП.05.01 Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	▼	☒	☒
				[7]	УП.05.01 Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	▼	☒	