

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

## программы подготовки специалистов среднего звена

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

	«H	овгородский те	горгово-технологический техникум»	
		наименование об	образовательного учреждения (организации)	
	пост	ециальности ср	реднего профессионального образования	
43.02.15	Поварское и кондит	ерское дело		
код	наименование специальнос	ти		
			основное общее образование	
			Уровень образования, необходимый для приема на обучение	
квалификация:	специалист по пова	рскому и кондит	терскому делу	
форма обучения	Очная	С <b>ро</b> к полу	учения образования по ОП 3г 10м год начала подготовки по УП	2020
профияь получаемого і	профессионального образо	вания	социально-экономический	
			при реализации программы среднего общего образования	
Приказ об утверждении	ФГОС от	09.12.2016	№ 1565	

## Виды деятельности

организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

организация и ведение процессов приготовления, оформпения и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала

выполнение работ по профессии "Повар", "Кондитер"

Курс	1-7	- 1 7	71	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 ок		13 - 19		Ιt	۱	1 .	17-	24 -	1-	8		22 -	<u> </u>		12 - 18	1	26 янв - 1 фел		9 - 15		23 фев		9 - 15	16	1	30 мар - 5 апр		Ė	20 - 26	1	<del>4</del> ;	11-17	. ot	3 -		7		29 июн - 5 июл	┸	13	70-	27 MOI	1_	1	- 71	- 54 -	
	11	12	<u>- 1</u>	<u> </u>	4	5	6	<u> </u>	8	<u> 19</u>	10	111	12	13	14	15	16	17	18	19	120	21	22	23	1 24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34   3	5]3	6 3	37 3	8 3	914	0 4	1 4	2 43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	į
0	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	* ;	<b>*</b> :	*	* *	k x	k ×	k	* *	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
I			-																=	=																			Ī			:	::	=	=	=	=	=	=	=	=	11	
п			brack L											0	0	0	0	0 ::	=	=										0	0	8	8	8	8 8	3 8	В	8 8	3 8	3 8	3 8	3 :	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	
III														0	8	8	8	::	=	=															0 (	) (	0	8 8	3 8	3 8	3 8	8 8	8	::	=	=	=	=	=	==	=	=	-
IV												0	0	8	8	8	3	::	=	=											8	8	8	::	x 2	<   :	x   :	X Z	1	S 2	1 2	11	11	<b>1</b> *	*	*	*	*	*	*	*	*	

Обозначения:

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

Учебная практика

Подготовка к государственной итоговой аттестации III Государственная итоговая аттестация

Промежуточная аттестация

Производственная практика (по профилю специальности)
Производственная практика (преддипломная)

Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

										П	рактики					Г	иа —	T			Γ
Курс	Обучение по ди	исциплинам и междисциги	пинарным курсам	Прамен	куточная атт	естация	Учебн	ая практ	ика	практика	водствен (по про иальност	филю	Произв практика (г			Подго- товка	• Прове- дение	Каникулы	8cero	Студентов	Fpynn
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Bcero	1 сем	2 сем	Boero	1 сем	2 сем					]	
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	17	22	2		2		<del> </del>						<del>                                     </del>				11	52	<del>                                     </del>	<del>                                     </del>
II	21 1/2	12 1/2	9	2 1/2	1/2	2	6	4	2	11		11						11	52		
III	26	12	14	2	1	1	4	1	3	10	3	7				_		10	52		
IV	20 1/2	10 1/2	10	2 1/2	1 1/2	1	2	2		6	3	3	4		4	4	2	2	43		
Всего	107	52	55	9	3	6	12	7	5	27	6	21	4		4	4	2	34	199		

Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, прэктик	Эказмены	Зачеты	لل	Курсовые прос	Контрольные ра	Другм	Максимальн	Самост, (с.р. +и Консультаци	Bcero	Лекцим, уражи Пр. занятия	Лаб. занятия Семинар.	Хурс, проектир.	Rpowewyr, arrect	(входит в с.р.		Koncymer.	Лекции,	Jakwins Mod 9 Mod 9 Mod 9	Centarab.	Курс. проектир. Прочежут.	аттестация Индивиц. проект		Консульт.	0	10, 450xx	занятия Семинар	Курс. проектир. Промежут. аттестация	$\perp$		Camocr. Koncyner.	Обязательная	2 1/2 (4 )	Jabustan San	Занятия Курс.	пронежут. Пронежут. эттествция Индивид. проект
Otl	Итого час/нед (с учетом консультаций в период ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		2				11	1476 6	an	11326	51 684			72	36	2 28	34.		Tage	-			36		34.36	l 2001		1 22		36		34.24				
	TOBLECO ROCK CHOICE TO MOST CHOICE	_					11 1	1470 0	77	11333	31   004		<del>.</del>	12 ]	2   014	2   28	1 5/	9 293	286			5	864 3	36	/56 .	358 398	لجالي	72				<u>.                                    </u>			<u> </u>	<del></del> _
co	Среднее общее образование	5	Ž	9			11	1476 6	9	1335	51 684			72	5 61	2 28	57	9 293	286			5	864 3	36	756	358 398		72	$\Box \Box$	T	$\top$				$\overline{}$	
<b>БД</b>	базовые дисциплины	2	2	7			8	892 4	16	828	B3 345		I	18	399	20	37	9 237	142		_	$\top$	493 2	26	449	246 203		18	T				T	TT	$\overline{}$	
БД.1	Русский язык	2		$\perp$			1		4	74	74			9	35		3		33				52	2	41	41		9								
5Д.2	Литература	2							6		01 10		<u> </u>	9	50		4		1 - 1 -			1		4		57 6		9			$\Box$			T.		
6Д.3 БД.5	Иностранный язык	-		2					6		9 102		-		50			3 4	+					4		5 58								1 1		1-1-1
6Д.6	История Физическая культура	1		2					5	111	8 103	<del></del>	+		40		3		35	-		1-1-		4	73	73			+			$\vdash$		+	-	+
5 <u>0.7</u>	Основы безопасности жизнедеятельности	1		2	_				4	+ +	56 10		+	-	30		2		4	+		++	<del></del>	2		5 68 32 6				-				+-+	+	+
6Д.9	Обществознание			2					4		60 14		-	1	34		3.			+-	-	++		2	42				- -				+	++		+
БД.10	Естествознание			2			1	72	4		54 4				48	2	4	42	4		_			2	22				+				_  -			1-1-1
6Д.11	География	1		1		_	1-1	36 7			28 6		-		36		3		6																	
БД.12	Экология	$\blacksquare$	1						2	34			-		36	2	3	26	8										$\perp$	$\perp$		$\sqcup \sqcup$		1		
6Д.13	Астрономия	<del>  </del>	2_	<del>-</del> +	<del></del>	<del>l</del>			2	<del>+</del>	20 14	-	+	1				<u> </u>	1 1 -	4	4		36		34				<del>!</del>	<u>Ļ</u>		<u></u>		<u> </u>	Щ_	<del></del> _
ПД.2	Профильные дисциплины Математика	3	$\vdash$			-	<del></del>	545 1			46 329	<del>-  </del>	+	54		; 6		8 34		-		┿	371 1		-	112 195	_	54	╁┉╁			$\vdash$	-	+		$\perp$
ПД.2	Информатика	2	<del>                                     </del>			-	2	252 8 118 4			4 222 36 60	<del>                                     </del>	+ :	18	102		9.		96	+1		+		2		2 126 24 32		18	<del>                                     </del>			$\vdash$	-	1-	-	+-
ПД.3	Экономика	1		2		-		72			76 Z4		+-	-25	30	<del></del>	3		10	1-		+-+		2	40			15	++	-		<del>  </del>		+ +-	+	++-
пд.4	Право	2						103	2		50 23			18	1							+	103	-		60 23		18	1-1	_	_			+-+	+-	<del>       </del>
поо	Предлагаемые ОО			1		1	TT	39 ;	7	32	22 10		Ť		5 39	2	3.	22	10			5			T		-1-1	<del></del>	<del></del>	$\overline{}$	_	<del></del>		<del>† †</del>	<del></del>	<del></del>
BO0.1	Краеведение / Основы проектной деятельности			1				39 7	7	32	22 10		$\top$		5 39	2	3.					5				11							$\neg$			<del>       </del>
	1	II	Li													التلا		1	-		i_	1 "1		لسل	L. L				L.			ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ			_{	<u>i</u>
กก	профессиональная подготовка	25	6	27	3	1	1 12 1.	1248 11	10	2740 1	156 1148		1 26	242		1 1		1 .	1 1	1	_	1 1	_							c43 1		1 100 1	216 21			1
	Общий гуманитарный и	-		_	<del>-  </del>	+	<del>  1</del>			1	_	-	1.30	272		+	-	<del></del>	++	+		+-+	-	+	-				<del></del>	612	12	428	216   21.	-	<del></del>	18
OLC3	социально-экономический учебный цикл		3	2			10	446 3	0	416 1	04 312			L																62	4	58	6 52			
0FC9.01	Основы философии	1	5			-	$\perp$	36 2		34			1																							
orca.oz	История		7				1	36 2		34	_								- -	-		++		_					$\vdash$			$\vdash$		1	$\bot$	
OCC9.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			В	_1	1	3-7	178 1	2	166	166									(							- 1 1			30	2	28	28			
OFC3.04	Физическая культура			В				164 I		1	6 146																			32	2	30	6 24		_	
orca.os	Всихология общения		4				<u> </u>	32 2	2	30	30		<u> </u>					1														LI	T			
EH	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1 1	1	1			1 1	180 8	8	172	20 52											$\sqcap$				- i i							T		$\top$	TTT
EH.01	Химия			6	_		5	144 6	5	138	36 52		+	-	_	<del>  </del>	-  -	+-		-	-	++	-	$\dashv$	-	-+-			<del>  -   -</del>	-		-		+ +-	┿	+-+-1
EH.02	Экологические основы природолользования		6					36 2	2	34								-				++				-11	1-		<del>                                     </del>		-		-	1	+	+
опц	Общепрофессиональный цикл	4	2	7		T	1	850 4	4	762	68 394		T	44	Ť	T	_	〒一		Ť		Ť				<del>- i - i</del> i				200	10	190	96 94		一	+
OR.01	Микробиология, физиология питания, санитария			3			TT	54 4	,	60	28 32							$\top$				17				11			1	_	4		28 32	+	_	
ļ	и гигиена Организация хранения и контроль запасов	1 1		$\perp$		-	+			1	+		-	-		+		+-		$\perp$		+	_			_			$\vdash$	-	4		20 32	+  -		1-1-1
0/1.02	сырья	В			ı	1		108 4	1	92	58 34			12	1																					
On.03	Техническое оснащение организаций питания			3				64 4	1		14 26													1						64	4	60	34 26		_	
00.04	Организация обслужнания	7	<b></b> _		+			70 4			22 34		1	10		4]			-	47		$+$ $\top$												口		
ОП.05	Основы экономики, менеджиента и маркетинга Правовые основы профессиональной	7	<del>   </del>	-				-	5	1	16 42		+	10		-				$\dashv$		+		_	-				<del>                                     </del>					-	+	$+ \bot \bot$
ОП.06	деятельности			8				32 2	2	30	25 5			_ [			i_									1				- 1						
On.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5			- 1	-	1 1	104 4	4	88	15 72		T	12																						
00.08	Охрана труда		3		-	_	<del>                                     </del>	32 2	2	30	20 10	<del></del>	+		+	+	+	+	-	-		++		-		-+-		-+-	-	32	2	30	20 10	+	-	+
00.09	Безопасность жизнедеятельности			4		1		68 2			18 4B		1			1-1		-	1-1			1-1	-	-	1		++	_		40	-	40			+	+
01,10	Метрология и стандартизация		6		<u> </u>			34 7			22 10																									<del>     </del>
On.11	Калькуляция			5					1	62			ļ]	[_		4-1			1				$\bot$	4		$\bot$							T			
	Документационное обеспечение управления  Стандарты WSR в поварском деле	1		8					1		25 15 30 28		1			+			-		-+-	++				+			++			$\vdash$		+		
	Профессиональный цикл	21		17	1 2	<del></del>		2772 3			64 390		1 26	198	+-	<del>-} </del>	+	<del></del>	1 1-		<del>-  </del>	+-+			<del>                                     </del>	<del>-+</del>		<del>-</del>	<del>- +</del>	750	+		<u> </u>	<del> </del>	<del>+-</del>	+_+-
114	Организация и ведение процессов	1 44	-	<del></del>	+	+-	+-+	1221 3	<del>* + -</del>	T and 1 ;	טאַנ ן דע	-	1 30	140	+	+-4	<del>-+</del> -	+	+-+-	1	_	+			-	=+-+	+	<del>-</del>		350	8	190	114 66	<del>   </del>	<del>+</del>	16
10000	ор автация и подготовки к резлизации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложниго ассортимента	3		2				246 4	1	66	16 20			32																160	4	66	46 20			18
мдк.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3						41 2		30	22 8			9				$\mathbb{I}^{-}$											П	41	2	30	22 B		T	9
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3					1	47 2	2	36	24 12			9				T	IT											47	2	36	24 12		1	9
	Tr	11					<u> </u>			J			اا		L_		l.		L						Щ.				سلسا			tt				أللل

,		,						,			, , , , , , , , , , , ,				1-				14 (	10)н	ед		.,	1			,	10 1/2	2 (5 ) He	·A			T_			10	0 (7)	нед					нагр	3K9
ž 1:	1 1	18 K. O.		ом числе	T .	는 를 약	t z		اة	E HANGE		м числе	$\neg$	E S	₹ -	z	ا ا	HZ3	_	67	он числ	e I	- 15 K	3 -	-	ير اي	8	<u> </u>	T	м числе		F. N. s.		ارا	4	F 138		TOM NO	icae	_ <u></u> <u></u> <u></u> <u></u> <u></u> <u></u>	S 5 L	ЦК		
Максин.	Консулыт	Обязательн	Лекции, уроки Пр. Занятив	аб. нятия кинар	YPC.	Промежут аттествци. Индивид.	проект Максим.	Calmoct.	Консупьт	Лемции,	Tp.	Лаб. Занятия Семинар.	XY X	Промежут аттестация	750e	Макоин	Camocr.	Обязательная	CEMM,	ي ي ي	Lab.	PC 2	OMEX Tectal	Индивид проект	Максии.	Carroct.	Обязательная	Лекции,	Пр.	86. 87263 81363	AHSTHA KYDC.	Промежут аттестаци Инцивид.	проект Максим.	Camber.	Консульт.	Обязательная Лекции,	ŏ	S S.	G AF	A STATE	аттестаци Индивид проект		Обяз. часть	Вар. часть
	×	8	5 × 4	Ê	¥ 5 8	E # 2		$\perp$	ž   {	3 8	Ř	F A S	ă ≂ g	S # :	<u> </u>	2.	3	8	Ę S	, š	- # 8	¥ &	<b>8</b> 88	ŝ -	Σ	×	8	e S	- E	5 F 3	¥ ₹ og	등활출	₹ .	"	윤 .	лекции Лекции	ğ _	F S	9 4	· 활은	티트디	.		1
36		34.44					36	I.	34	17					Ï	36		34.5	7					Ĩ	36		34.86	6					36	1_	3	4.2								
	<u> </u>		ليك				<u> </u>	1_1										_ل_					لسال				<u> </u>	1	لِـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	I,			<u></u>						Ц		$\sqsubseteq$	[		=
	L				$\top$	$\Box \overline{\Box}$	I		$\Box$	T	ΙI				I			Ť	T	Γ	ΙĪ	T			Ī		T	L			Τ.		T				T			一	$\overline{}$	Ī		$\overline{}$
	$oldsymbol{\perp}$						T					7			T		$\Box$		1_	Ţ.					$\Box$			I											П					
-	+				+-	1 +	+	+-+			1-1		-	-	+	$\dashv$	-	+	-	╁			+	$\dashv$		-		+	$\vdash$		+		┼-	$\vdash$				-	₩	-	++	-1		
					$\pm$										士		士	1	1				1					+ -		+	+		-	+-1	$\dashv$	_		+	-	+	1-1	-		
<b> </b>	+-			-  -	-	+-+-	-	+			++				-		+-		-	1	-		$\perp$	_		Τ	1	L		4	4		Ţ					Ţ	$\Box$	1	$\Box$			
			-		+	+	+-	1-1	-		1-1	-	+	1	+	+	+	+-	+	1-	$\vdash$	+	1-1	+	-		<del> </del> -	+-	<del>  </del>	+	+	-		+			┿	+-	<del>                                     </del>	+				
				$\Box$	$\bot$												$\Box$		1				17					Ι.											口		$\Box$			
	+-			+	+-	+ +	+	+-+			1-+		+	$\vdash$	$\dashv$	-	-	+	+	1-	$\vdash \vdash$	+	+-	-+		- -	-	+-	++	+	+		-	$\vdash$		-	+-	+	+-+	-	+	-1		
						1			二						1				1					士					1.1							士		+		士				
	1	1			+-	1	1_	<del>     </del>		<del>-</del>  -	+	<del>_ </del>	<del></del>		4	_	_	<del></del>	+	<del>Ļ</del> .	<del>                                     </del>	<u> </u>	1			4	<u> </u>	<u> </u>	4-4		<u> </u>		<del> </del>	<u> </u>			1	<u> </u>	<del>  [</del>	<u> </u>	4	Ţ		]
<del> </del>	+-	-			+-	+-	+-	+-+	+-	+	++	-	+-		+	-+	+	+	┿	┼	-	+	╂┉┤				-	+-	╁┯┼		+-	+	-		+	-	+	+	<del>     </del>	+	++	$\dashv$		
							1_					_ -			士		$\perp$	1									1										士		口	士				
				-	+	-	-	++	+	+-	+-+		1-		+		+	-	+-	+		-	4-1	-		-	+	-		+	-		1			Ţ	$-\Gamma$	+	$\vdash \bot$	-	$+\Box$	$\dashv$		
	+	+	+	-	+	++	+		+		1	<del></del>	+	1	$\pm$	-+	+	+	┿	<del>.L</del>	++	+	+-	+		+	+	+	+	+			+	++	-+-	+-	+	+		+-	++	-		
															_		$\top$	$\top$		1		_		1		1	1				_	1	1-	†	_	_	<del></del>	+		-	+-			
l	11				_!	-LL		11			1_1			<u>i</u> .						1	1		1			_Ł_	ļ <u></u>	<u> </u>	1_1				1_		l_	l_		٠		i_		ļ	69,49%	20.544
864 14		310	136 158	$\Box$	16	72	612	22	4	10 184	226			36		900	20	484	273	211	П	Т	36	T	612	22	366	178	188	$\neg$	$\top$	44	648	18	3	42 10	69 15	3	$\Box$	20 36	6	ŀ	2952	1296
85 6		80	30 50				100	6	9	4 34	50		1		Ŧ	58	4	54	T	54		T		T	92	6	86	34	52	T	$\neg$		48	T		44	44			一	Ħ	Ĭ	432	14
<del></del>		-+		$\dashv$	_		36			4 34		<del>-</del> +-	+-		$\dashv$	-	+	+		┼─	-	+	+ 1	+	-	+	+	+	1		+		+ -		-	-	+	-	╁┼	+		$\rightarrow$	36	
					1										ユ				1						36	2	34	34			工												36	
26 2		24	24			Ll.	34	2	3	12	32					28	2	26		26					26	2	24		24				34	2		32	32	2				. 1	164	14
28 2 32 2		26 30	26		+		30	2	2	8	28				$\top$	30	2	28	$\perp$	28					30	2	28		28				14	2		12	12			$\Box$	$\Box$		164	
32 2	+	36 1	100	-	+-	1	+-	+++	+	-	+ +	-	+-		+		+		<del></del>	<del> </del>	-	+	<del>     </del>	<del>-</del>	<del></del>	<del></del>	<del>+</del>	+-	++	+	<del></del>		<del></del> -	1 1		-		+	<del> </del>	<del></del>	44	<del></del>	32	
						1	78	4			16	_1_					4	98			<u> </u>			$\bot$																			180	
		+	$\dashv$	-+	+		78	4	7	4 58	16		+		-	66 36	2	64	28 34	36	-	+	1-1	$\dashv$	-+	-	+	-	+ -}-	+		-  -	-	$\vdash$		-	+-	+	╁┷┼	-			144 36	
28 2	$\forall$	26	4 22	$\overline{}$		<del>* +</del>	170	8	1:	50 40	110	<del>+</del> -	+	12		76			47			+	+	十	174	10	144	68	76	+	<del></del>	20	202	10	-	180 (1:	13 67	<del></del>	$\vdash$	17	2		602	248
					$\top$		1	$\Box$	1			$\top$			$\top$	$\dashv$		1				_		_				1			_		1		1	1	7	1		7	1	_	64	
1	† 1	_†	-   -	+	+	+  -	$\dagger$	1-1	+	+	1-+	+-	-		+	$\dashv$	+	-	+	+-	+ +	+	11	-	-	+-	-	+	1-1	+	+		108	4	+	-	58 34	+	$\vdash$	+	,+-	$\dashv$		-
		-+		-	-		+	1-1-		-	+	+	-	$\vdash$	-	$\dashv$	-	-	-	+-		-	+			-	+-	+-			+	-	108	1		92 5	39	'-	$\vdash \vdash$	15			96 64	12
					1_										士		土		上						70				34	_	$\pm$	10	1-		_	_ -	_	ቷ−		$\pm$	1	$\exists$	60	10
	-			_+-	+	<del> - </del> -	+	1 -	-		+	-	-		-		_	+		+-			+-	<b>-</b>	104	6	58	96	42	$-\top$		10				Ţ	Ţ	-	$\Box$		$\Box$	$\Box$	94	10
			$\perp \perp$		1	$\perp$	1_	11			1							_	$\perp$	1_	Ц.	4				$\perp$		_					32	2		30 2	5 5	$\perp$	$\Box$				32	
							104	4	8	3 16	72			12	_	1	_		1			1		1																			92	12
70			4 72		1		$\perp$	1		Т.						1	T						7-1	1		T	1	1			T		1_			1	1	1	$\Box$	工	11		32	$\exists$
28 2		26	4 22		+	+ +-	+	<del>  </del>		+	1-+	+-	+-	$\vdash$	+	34	2	32	22	10	+	+	+				+	+	+-+	+-	+				-	+	-	+	+	+	+-1	$\dashv$	-68	34
					1		65	4	6	2 24	38						士							1												士			止	士				66
<del> </del>	$\vdash$		$\dashv$		-		+-		-		+-+	+		$\vdash$	+	42	2	40	25	15	-	+	1 -	$\dashv$	-	-	-	+	+	-	$\perp$		62	4	+	58 3	ln 2º	_	<del></del>	-	+	$\dashv$	7	42 62
750 6	+	204	02 86		16	72	264	4	9	2 52	40	+	+	24		664	8	560	164	96		+	36	+	346	5	136	76	60	$\dashv$	+-	24							#	20 24	4		1738	1034
	T	Ī		<del>-  </del>	T		T				$\Box$	$\overline{}$			丁	$\dashv$	T	T	+	T	T	÷	1	Ť	$\dashv$	T	1	1		十		+	T	$\overline{\Box}$	<del></del>	$\dashv$	+	<del>                                     </del>	H	一	干	<u></u> ו		一
86						14	1																				1	1			1												212	34
-		<del>_</del>			+	<del>                                     </del>	╪	1 -	+	+	井	+	+	H	#	$\dashv$	+	+	┾	<del> -</del>	<u> </u>	4_	4-4	1	<del>-</del>	+	+-	╄	-	+		-	<del> </del>	<del>                                     </del>	_	<u></u>	+	<del> </del>	$\vdash$	+	$+\!\!\!\!+\!\!\!\!\!+$	ļ		
		1		}						1						Ì						1		Ì								Ì											32	9
	+		++		-	+ +-	+	1	+	+	+-+	+-	-	$\vdash \vdash$	-	+	- -	+	+	1-	++	+	+	-	-	+	-	+		+	+		+-	+-1	+-		+	+-	$\vdash$		+-	$\dashv$		
L							1		$\perp$		Ш				L	_ 1		_ !		L																	1				1		36	11

Индекс	паименование циклов, разделов, дисциолин, профессиональных нодулей, МДК, практик	Экзамены	Javens	Диффер, зачет	овые проек	Курсовые работ	ольные раб	Другие	Camocr.(c.p.+n.r	Хансультации	Boera	и, уроки	3 ahrthr 2 ahrthr	. 2	омежут. аттеста	(вкодит в с.р.) Максим,	Carroct.	Хонсульт. бязательная	s`,	нед в том	Ancue	PAD. TEMPAT. TEMPAT. MBMAT.	COMP.	tocr.	TEMSHAR	22 H	¥Д В ТОМ ЧИСЛЕ	ğ	тация тация фид. ккт	Corth.	roct.	гельная	12 1/2	(4 ) нед в том ч	исле S S E	ир. тация вид.
		"		ğ	Курсовые	X,	Контролы	3	8	≅		Лекции, ур	7p. 18	занятия Курс, проек	Промежут	æ Æ	3 3	Och 34	Лекци	38H34 136	San XY	Промежут. Аттестация Индивид.	Максим	Carroc	Хязат	Лекци урокі Пр.	занят занят Семин	Kypc Tpock	Parts of	Максим	Korcyn	Обязате	Fiekly	Jakara Jack	SAHST)	Thomas arrect
Y/1.01.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортинента			3		PIT	0	tac 7	2		72	дэн	_ <u> </u>	2	1	час			дэн			<u></u>	час			нед		<u>i - 1</u>	ŀ	час		72	нед	2	<u> 1</u> 1	<u></u>
10,101,01	Производственная (по профилю специальности) прыстика Организация и ведение процессов приготовление и подготовки к феальзации полуфебриатов для блюд, кулинарных наделий сложного ассоутинента			4		РП		ac 7	2		72	дзн		2		час			дэн				480			дэн				час			нед			
I3M.01.9K	Квалификационный экзамен	4						1		, –					14		<u> L</u>		1_							<u> </u>					1 .			L		
<u></u>	Всего часов по МДХ  Организация и ведение процессов				<del></del>	T		8	8		66	<u>-</u>	1 1	<del></del> -	<del></del>	<del></del>	T T	<del></del>	<del>-</del>		- T	<del></del>	<del></del>		,		<del></del>		<del></del>			T			<del></del>	<del></del>
лм.02	приготовления, оформления и подготовки к реализации горачис блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребностей, видов и форм обслуживания	3		2		1		38	2 4		132	62	54	16	30																					
<b>МДК.02.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, куличарных изделий, закусок сложного ассортимента	4						5	2 2		42	30	12		8																					
мдк.02.02	Процессы приготоеления, подготовки х реализации гарячих блюд, куличарных изделий, закусох сложного ассортимента	4				4		16	0 2		90	32	42	16	8																					
Yf1,02,01	Учебия прастика Организации и веденые процессов пристовления, оформления в подготовки к реальзации торично блиод, супинарных изделый, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребивлей, видов и форм обслуживающих			4		РП	D 4	iac 7	2		72	нед		2	-	час			нед				час			нед		•		час			нса			
nri.02.01	Производственная (по профилю специельность) практика Организация и ведение процессов приготволения, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинерных изделий, закусок сложного ассортичента с учётом потребностей различеных извтестрий потребностей различеных извтестрий потребностей различеных извтестрий потребителей, видов и форм обслуживания			4		PN		юс 14	4		144	нед		4		час			нед				પગ્ર			нед				час			нед			
∩M.02.9K	Квалификационный экзамен	4						14							14					1 <b>.</b>		1				<b> </b>										
	Всего часов по МДК Организация и ведение процессов	L			<del></del>	1		15	2	<u></u> i	132		<del> </del>			<del>-,</del>			<del></del>	1 1	., <u>.</u>	<del></del>	<u> </u>			<del>,,,,,,,,</del>	<del></del>					<del>,</del>	<del></del>			
ПМ.03	присотовиення, оформления и подготовки к реализации коподных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребиютель различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2				26	4 4		92	52	40		24																					
мдк.сэ.о1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и прежентации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортинента	5						57	2 2		44	28	16		6																					
мдк.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации колодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5						Si	5 2		48	24	24		6																					
уп.03.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, обротиения и подготовки в реализации жоподных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом попребностей различных категорий погребителей, видов и форм обслужования.			2		PΠ		iac 3i	5		36	ДЭн		1		час			нед				час			нед				час			нед			
fin.03.01	Производственная (по профило специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовчи к реализации колодных било, кулинарных изделий, закусок спомного ассортинента с учётом потребностей различных категрий потребителей, видов и форм обслуживания			5		Pfl	0 4	ac 10	8		108	нед		3		час			нед				час			нед				час			нед			****
ПМ.03.ЭК	Хвалификационный экзамен Всего часов по МДК	5	1				$\pm$	17			02				12			+					<u>l</u> †		<u>†                                    </u>							1				
ЛМ.04	Всего часов по МДК  Организация и ведение процессое пристовления, оформиения и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, нагитков спожного асхортимента с учетом потребностей различных категорий потребностей, выдов и форм обслуживания	3		2				22			92 9B	58	40		18																					

учебный плян "43,02.15 ПД очное, 9 кл,2019\_TO(150\_5940\_WSR.osf", Код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2020

<u></u>	11				<del></del>		1: -		<del>.,</del>			,	·		·	<b>,</b>
		Ř	á,				] [:	<b>4</b>	Ę	8	ង	382	4	afe C	ģ	Максим.
										~	~	4				Саност.
					<b> </b>	<b></b>						<u> </u>				Консульт.
								12	2	8	≉	15%		22		Обязательная
		Ē	Ŧ <u>e</u>					Ě	ğ	×	×	£		ğ	Ē	Лекции, ч
								4	2	≉	12	22		~		уроки Пр. занятия от Лаб.
																Лаб. 3 занятия £
												<u> </u>				занятия <u> </u>
				<u> </u>						5		15		_		Курс, проектир.
				<b> </b>		ļ	] [3	5		\$	Ф.	50	1 2	1		Промежут. аттестация Индианд.
				ļ		ļ	-		<del> </del>	<b> </b>		ļ	-			проект
	12	á	ág.	86	52	264		Ŕ	ą,					f.	¥	Максим.
				2	2				ļ <u></u>	<b> </b>		ļ				Самост.
				<b> </b>			-						-		ļ	Консульт.
		8	36	# #	4	22										Обязательная
		ğ	Ž	×	28	52		J. J.	青					нед	цед	Лекции, П
		w	pa.	72	16	48										Пр. 38нятия 3
ļi								F								занятия €
				<u> </u>								ļ				RMIKHEE
				<b> </b>			-	-	1					-		Курс, проектир. Промежут.
	n			<u>~</u>	9	4	-	-		ļ			-	-		аттестация Индивид.
~		_	£	-	_	<u></u>				-		ļ	-		-	проект
228		Jeh.	4 <sup>5</sup> X				IJ Ļ	ŧ,	, f	<b> </b>				and	Ę	Максим.
4									<u> </u>	<b> </b>	••••••				ļ	Саност,
							-		·	<b> </b>			-	ļ		Хонсульт,
8							-					ļ		<u> </u>	L	Рамината В В В В В В В В В В В В В В В В В В
S8		±	нед	ļ				Ē	ğ	ļ				Ē	Ē	Лекции, <del>Т</del>
ð									<u> </u>	<b> </b>				<b> </b>	ļ	уроки Пр. занятия Лаб. занятия Сетинар.
												ļi				занятия Е
																занятия Курс.
<b>₩</b>							-	-		╟─┤			-	-		проектир. Промежут.
		İ					-	-					-	1		аттестация Индивид.
		Ę	£	<b></b>			-	ā	£				-		¥	проект Максим.
	- <del> </del>	*	vac	ļ			-	ą.	ę.	<b> </b>			-	Ŕ		
										<del>  </del>						Самост. Консульт.
							-			1			-			<del>  </del>
	-		<del>-</del>					ļ	-				-		<u> </u>	Обязательная
		ġ	+ıca					Š	žą.					Ĕ	ğ	
				<u> </u>					<del> </del>			<b> </b>		ļ		лаб,
															}	занятия <b>£</b> Семинар.
										[ <del></del>						занятия Курс.
				<b> </b>			-						-	1		проектир. Промежут.
							-	1					1 -			аттестация Индивид.
		ģ.	\$				-		é				1	é	Ŕ	проект Максим,
	-	••	0				-			-		ļ	-	-	<u> </u>	Самост.
									<del> </del>					<del></del>		Кансульт.
				<u>-</u>			-	<del> </del>	<del> </del>				-		<b></b>	
		3	<del>-</del>				-	1			• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	ļ	-			Обязательная Лекции, 5
		五	<u>ā</u>					2	ğ			i		₫.	₫	ypoxu G
																Лаб.
										<del> </del>						занятия <u>ф</u> Семинар. <u>S</u>
																Курс.
							-	1					-			проектир.
							1  -									аттествция Индивид. проект
·			······································					-								<u>проект</u> <u> </u>
5		5	<u> </u>	w		2:	-	~			w	,,,	-	~	7	£ Q
176		108	36	36	× ×	212	1	<b>1</b>	8	86	72	336		22	72	06#3. 8aj
l s	8			26	20	Σ.	7			7	18	\$	7	·	1	agb 8ab
L	LL			<u></u>		لـــــا	டட்	L		الــــــــــــــــــــــــــــــــــــ		<b></b>	ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	L		I,

	роминенованые миклов, разделов,	1	1 1	5 1	<u> </u>	g I	<u>छ</u> ।	1	g l	<u> </u>	f	1	8 701	т числе		1 2	동~				17	нед				-				еместр 22 нед									еместр 3 /2 (4 ) н				
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Z F	Зачетъ	, 334e	abde	e pa6c	ave pa	346	GANS	e Taten		N. O.		$\neg r$	gi F	STTEC	8 u			T T T	Ľ	в том	числе	$\Box$ .	- S .				ğ		том чис	ne		E .		$\neg$		ş		он числе		ا ا	_
		Sicialy	34+	Лиффер.	Курховые	Курсовые	Контрольн	Ару	Максима	KOHCYJETZ	Boere	Лекции, урож	Пр. занятия	Леб. закятья Семинар.	занятия Курс, прови	Промежут.	Индивид. (еходит	Максии.	Консульт.	Обязателы	Лекции, уроки	Clp. 331487148 7la6.	занятия Семинар занятыя	Курс. Проветир. Провежу	ATTECTALLY MATABLE	Максим.	Carroct	Консульт	Обязатель Лехции,	тр.	An6.	Семинар. занятия кулс	проектир.	аттестаци Индивил проект	Макоем.	CAMOCT.	Консупьт	Лекции,	уроки Пр. занятка	лаб. занятия Семинар.	занятия Курс. проектир.	Промежут	Mransuca
мдк.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации колодных и горячих десертов, нагитков сложного ассортимента	6							58	2	52	32	20			4																	1				$\top$						_
мдк.04.02	Процессы приготовления, годготовки к реализации холодных и горячих десертов, мапитков сложного ассортимента	6							53	2	46	26	20			5																											
YI7,04.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготольных оформления и продготовки к реализации хлебобулочных, ничных конфитерских идерий сложного ассортичения с учётом попребностей различных категорий попребителей, видов и форм обслуживания			6		PΠ	а	час	36		36	нед			1			420			дэн					час			10	e <b>A</b>					час			не	e.			<u> </u>	
กก.04.61	Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведеме процессов пристовенеми, оформения и подготовки к реализации клебобулочных, нучных кондитерских каделий Сложного ассортинента с учётом потребонстей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживання			6		PN	٥	час	72		72	нед			2			час			Нед					час			H	ед					час			не	4				
ПМ.04,ЭК	Квалификационный экзамен Всего часов по МДК	6							9 111		98	_				9										Ţ		T															_
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготивления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, нучина кондитерский хаделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребнитель, выдов и форм осслуживания	3		2						,	136	76	60			24																_	T										
мдк.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мученых кондитерских изделий сложного ассортинента	7							69 2		60	36	74	T		7									T	Ī			T	T			T						$\prod$			Ħ	=
MAK.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации клебобулочных, мучных комдитерских изделий слежного ассортинента	7		1					87 4		76	40	36			7			T											-										1			
yn.05, <b>01</b>	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки и реализации хлебобулочных, нучных кондитерских изделий сложного эссортимента с учётом потребностей различных категорий потребнятелей, видов и форм обслуживания			7		РЛ	ū	час	72		72	нед			Z	<u> </u>		час			нед		-11			час			H	2.0				-	час			He	1		<u> </u>		=
	Производственная (по профилю специальности) (цвастика Организации и ведение процессов гриотовления, оформ-ления и подгоговки к реализации клебобулочных, мучных кондитерских изделий словного ассортиента с учетом потреболстей развичных котегорий потребителей, видоо и форм сбслуживания			,		PN	О	час	108		108	нед			3			час			нед					час			н	ea.		-			час			46	ď				
	Квалификационный экзален Всего часов по МДК	7							10 156		136	-				10																		$\Box$			I					$\Box$	_
===	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	2	T	1	$\neg$	1	1	<u>-</u>	254 4	$\overline{}$	118	1 1	42	T	20	24	П	T		<del></del>	TI	T		<del>-  </del>	<u> </u>	T		T	T	T	TT	Ī	1			7	T		77	T	77	T	-
мдк.06.01	Оперативного персонала подчинённого персонала подчинённого персонала	8	$\exists$	1	+	8			134 4		118	56	42	+	20	12			$\top$	<del>†</del> -	$\dagger \dagger$	$\exists$		$\top$	+	<del>                                     </del>		寸	+	$\uparrow$	$\top$	$\dagger$	$\dagger$	+		$\pm$	$\dagger$	+	+	+	$\dagger$	$\dashv$	=
	Производственняя (по профилю специальности) практика Организация и коктроль текущей деятельности подчинённого персонала			8		PFI	0	час	108		100	нед	<del></del>	·	3			4ac			нед	Ì		<del>1</del>	<del></del>	час	Ħ	Ì	н	ı.	İ		<del></del>		час		Ť	He.	a		<u> </u>		_
	Квалификационный экзамен Всего часов по МДК	8							12		118	-				12				1					工								L				1	1_	<del></del>				
		2		3			T		472			108	78		T-	28	7	T	<del>-</del>	1	1 1	7	1 1	7	<del></del>	T	T	7	T	<del></del>	T	1	<del></del>	$\overline{}$	190	4	11	4   68	46	<del>-  -</del>	<del></del>	<del></del>	=
мдк.07.01	Технология приготовления основной кулинарной продукции	4		3					206 6		1	108	= +	Ī	T	14						Ī		Ī	Ť	Ĺ		Ť		İ		_†	Ť		1	4	11	-	46	+	$\forall$	=	_
YF,07,01	Учебная практика Выполнение работ по профессии "Повар"			3		PD		час	72		72	нед			2			час		T	нед	T				час	$\prod$	Ţ	н	e <sub>A</sub>					4ac	Ť	7.	2 нед	A 2				=
	Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессни "Повар"			4		PΠ	IJ	час	180		180	нед			5			час			нед					нас		T	F40	*A		_			час			нед	a				
	Каалификационный экрамен Всего часов по МДК	4	$\Box$				1		14 206		186	-				24		1							Τ.		t															工	_
	Выполнение работ по профиссии "Кондитер"	2 7		2			7		436	T	_	106	56 1	-	T-	18	1		<del></del>	T	1 7	<del>-   -</del>		=		T	1 7	<del></del>			7 7	1	<del></del>	<del></del> 1				<del></del>	<del></del>	<del></del>	<del></del>		_
,,,	and bases to observe touthuch								.50	<u> </u>	1 102	1 200	~ I			1 10										Ц	1			Щ.	لمسل			لــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ					لمصل				

<u> </u>				9 (33)	нед				1				12	( <del>4</del> ) +	ед				1			_	14	(10)	дэн				-				10	1/2 (5	) нед				-				10	естр в (7 ) нед				$\dashv$	- 1	нагр	3ка
ب ا		+	E H	<u> </u>	B TOM	исле	, ,	£ 5 4		<i>.</i>			× 1		TOM W	кле Г	$\Box$	£ 🖫 🛓			. 6	KBY.	1		70M 4	исле		£ ∰ .	Ţ			T	_		TOM 4	исле	,	نہ چ خ			J	¥a,	1	вто	M ANCI	ie .	F #	۰	цĸ		
Marcon,	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки По.	занятия Лаб.	Занятия Семинар. Занятия	Курс. просктир,	аттестац Индиви	npoek	TOX CAN	Campet.	KOHCY/Ib.T.	Обязательная Лекции,	уроки	Лаб.	Семинар. эзнятия	проектир.	ATTECTAL MHGWBW	Макоим		Koncymst.	Обязательная	Лекции,	7000 P. G	лания Лаб.	Ссминар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. эттестация Инвивил	Проект	Максим.	Camber.	and a	Обязательная Лекции.	yporck Tp.	закатыя Лаб.	занятия Семинар. занятия	Курс. проектир.	Прамежут. аттестация Индивид.	проект	Campor	Консульт.	Обязательная	Лекции,	Пр. Занятия	Лаб. Занотъев	жия тия Курс.	проектир. Промежу аттестац	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
																			56	- 1	2	52	37	20				4				T																		32	26
																			5		2	46	26	20	)			5																						36	17
										$\top$		T							T		Τ					•		_	T		T	T		T	Ī				Ī		T					<del></del>	* ***		T		
час				нед					*	sc l			HE	Δ					43	٠		36	не	1					,	35s			+	нед					44	۱			нед							36	
									1	$\top$	$\dagger$	$\top$	1	$\dagger$					1	†	$\top$		Ť	+	$\dagger$				$\dagger$	$\top$	$\uparrow$	$\dagger$	$\dagger$	$\dagger$	+				╁		-		T					_	+		
час				нед					4	ec			He	А					40	c		72	He	2					1	4àC			н	дэн					40	c			нед							72	
									-	+		+	-				-	7	9	-		-	+					9	+	-			-				_	1	-	-		-	-				1	-	$\dashv$		9
_	1 1			1 1		<del></del>		<del></del>			_	1			1		_		Ţ <u>-</u>	<del>-</del>		7	-						<del>-</del>				_		<del></del>						<del></del>		-								
																														146	6	1	136	76 6	0			24												264	62
-	l 				$\pm$	+		-	+	+	+	+	+	+-	<u> </u>		-	+	╬	1	+	H	+	┿	+			_	+	4	+	-	+	+	+	+		+	+	+	+	1	<del> </del>		+	+	1	뮈		<u> </u>	믁
						_						_	_											_	$\perp$					69	2		63 :	36 2	4			7												32	37
								1.																						87	4	-	76	40 3	<u>Б</u>			7												52	35
час				нед					42	16			не	а					48				не							18C		1	72 ×	<b>«ед</b> 2					42	c			нед							72	
час				нед					40	oc .			He	Д					42	c			нс	1						ısc		1	108 1	rea 3			_		42				нед							108	
		1	L					L_	<u> </u>			L_										1								10								10	L_		**	<u> </u>	<u>.                                    </u>				1_	11		1	10
											$\prod$		I	$\mathbb{I}$						floor			Ī	Ι	T.														25	4 4		118	56	42		20	24		_ [	204	50
									L											I			L																1.3	4 4		118	56	42		20	12			96	38
час				нед				1	42	oc.			не	А					43	c			не							(ac			н	нед					42			108	нед	3						108	
								_L											_i_			1					1												1.			1	1				12	L Ī			12
282	2			40 3				28	Ţ	I	I	Ţ		I			Ī	Ţ		I	Ţ		I	Ī	I				T			Ī	Ī		I	I							T		I		T			180	292
88	2		72	40 3.	1			14	_	1	ļ				<u> </u>					_									$\perp$												Ī										206
час		_		нед	$\perp$				48	ıc	1	$\perp$	не	4	<u> </u>				43	c	_		Hê,	1						43C			н	чед	_				42	c .			нед							72	
480			180	нед 5	1_				48	c			не	а	<u>.</u>			. ,	ча	٤			не	1						1ac			н	•ед					ча	د ا			нед							108	72
14								14				Щ.								_L^		1.	上						_[_	I		1.	T										[						$\Box$		14
					I			$\Box$	I.	Ī	Ï	Ī	T	T			Ī		43	6	4	16.	10	56				[8]	1	Ŧ		Ī		I		T		Ī	T	Ī	T		I			T	T		[	10	426

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплию, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффср. зачеты	Курсовые проект	Курсовые работы	Контрольные рабо:	Другие	Максимальная	Canoct.(c.p.+n.n.)	Консуль тации	З Лекции, уроки	$\overline{}$	Лаб. эанятия н		Хурс, проектир.	Промежут, аттестацу Индивид, проект	(виздит в с.р.)	Самост.	Консульт.	Обязательная		занятия и мод Лаб. мод	1	kypc. Selmidi. powewyr.	ттестация Андмика. Пооект	Максин.	Самост.	Обязательная		Hed a tow	12.1	Курс. роектир. Промежут. аттестация	проект	Максия.	Canocr.	Консульт.		The state of the s	) нед в том чи	ANHAD. 25	ектир. ронежут. тестация	Індивид. проект
мдк.08.01	Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерског изделий	6			2	~	Ko		$\dashv$	4	11	원 52 106		52			9			*	8	4 ×	2 2	3 8	- 8 -	, e			8	3 >	8	8 8 8	* 8 = 8	$\dagger$		+		8	2 /	8 8	9 K	odi C te	
YH.08.01	Учебная практика Выполнение работ по профессии "Кондитер"			5		РΠ		час	72		7	2 нед			2			430	Τ			нед					час			нед				$\top$	480	П	T		нед	T			
ПП.08.01	Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессии "Кондитер"			6		PN		час	180		1	во нед			5			час	T			нед					час			нед				1	час				нед				
ΠM,08,∋K	Квалификационный экзамен	. 6							9								9			_									1		•						_						
	Всего часов по МДК								175		11	52																															
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1404		14	04 нед			39			430				нед					yac			нед				$\overline{\mathbb{I}}$	486			144	нед		4		
	Учебная практика							4ac	432		4.	32 нед			12			час	T			двн					час			нед	Ĺ			$\Box$	446	$\Box$		144	нед		4		$\neg$
	Концентрированная							час	432		4.	32 нед			12			478.0				нед					час			нед					440			144	нед		4		$\neg$
L	Рассредоточенная	<u>L</u>						480				нед						480				нед					48¢			нед	L				час				нед				$\Box$
	Производственная (по профилю специальности) практика							час				72 нед			27			час				нед					4 <b>3</b> C			нед				$\Box$	час				нед			_	$\neg$
	Концентрированная							48c	972		9	72 нед			27			час	-			нед					час			нед					час				нед				
L	Рассредоточенная							480				жед	<u></u>					480	<u> </u>			нед					4ac		1	нед				L	час	$\perp$	1.	1	нед				
пдп	ЛРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИППОМНАЯ)			8		PN	П	час	144		1	14 нед			4			480				нед					час			нед					час			[	нед				
	Государственная итоговая аттестация							час	215		2	16 нед			6			480		T		нед	T				час		1	нед				$\neg$	430			-	нед				$\neg$
	Подготовка выпускной квалификационной работы							час				4-1 нед			4			час				нед					час			нед				$\Box$	час				нед	Ι.			
	Защита выпускной квалификационной работы								72			2 нед	-		2			480			-	нед					час			нед					480	$\dashv$			нед				
	Подготовка к государственным экзаменам							час			$\perp$	нед						486	_			нед					час			нед	<b> </b>  -				4ac				нед				_
<u></u>	Проведение государственных экзаменов	<u> </u>						час				нед	<u> </u>					490	<u> </u>			нед					4ac			двн				<del>_</del>	440				нед				
L	консультации по О							1						<u>-</u>													L							丄									
	консультации по пп																	$\perp$									L.,																$\Box$
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	30	8	36		2		23	5940	187	36	75 180	1832			36 3	14 :	5 612	28		579	293 2	86			5	864	36	756	358	398		72	$\Box$	612	22		428	216 2	12		18	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																														4			$\neg \top$					1				一
	Зачеты (без учета физ. культуры)																					1									1			丁					1				
	Диффер, зачеты (без учета физ. культуры)																					2									6								4				
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																										L							$\sqsupset$									$\supset$
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																										L							_									
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																										L																

							,						<del> </del>					د براد.								несту 7							Семес					1	үчебі жагру	
-	_			<del>- 1</del> 9	(13)		<b>├</b> ─				2 (4) H		-				14 (1								10 1/	2 (5 ) н					<del></del> ,		10 (7)					L		
Макоин.	Carroct.	Консульт.	ot or and the copy	Обязательная	$\overline{}$	алинени да Занатия Семинар занатия Курс Пронежут.	Маколи.	Canocr.	Кансульт.	Обязательная	уроки Пр.	Лаб. 3анктия 23анктия  Максии.	Съмост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. заняться в	лаб. до занятия Семинар. Занятия	курс. проектир. Промежут. аттостация	Индивид проект	Макони.	Canocr.	Ofersaments as	Лекции,	Пр. Занятия	Лаб. 38-клов 55 Семинар. 5 38-клов 5 38-клов 5 38-клов 5 38-клов 5 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	Индивид. проект	Максим.	Camoct.	Консульг.	Обязательная	Лемции, уроки По	MARTINA B	занятия Семинар.	Курс. проектир. Повыемот	аттестация Индивид. проект	ПX	Обяз. часть	Вар, часть	
		<u> </u>	L		<u> </u>								175	4		162	106			g																				175
час					ед		480				1ед		час			72	дэн	2				час			нел				час				нед							72
час				}+	ед		час				rea		час			180	нед	5			-	4ac			неј				час				нед						10	176
													9							9																				9
=		<del></del>	,																																					
час			1	69		13	440			144	ед	4	час			360	нед		10			490		18	30 He		5		час			108	нед			3				
час	_	Γ.		2 1		2	ЭБР			36		.1	час			108						час			2 нед		2		Yac				нед							
48C	╄	1-	7.	72 H	IEA .	2	48C				нед пед	1	час			108			3			480	-	7.	Z He1				480		-	1	нед нед							
480	1	<del>+-</del> -	+		CAL .		1.401		<del></del>	-	TEA .		час	1			нед				+	час	-	<del>-</del>	нед	+		<del>-</del> +	4ac		+		нед							
490			39		ед	11	час		1	108	ед	3	час			252	нел		7	_		430	_  _		78 нед	_1.	3	1	чac .			108	нед			3				
час	-	<del> </del>	39	96 H		11	480		_   _1	801		3	час			252	нед нед		7			час	$\Box$	10	28 He	+	3		час			108				3				
480	<u> </u>	<del> -</del> -	<u>Ļ</u>	1,	ед		час	<u> </u>			ед		час		_		нед	_			<u> </u>	4ac E			Hej	<u> </u>			486				нед							
час		<u> </u>		<u> </u>	ea		час			,	tea		480				нед					час			нел				час			144	нед	4					144	
час	<b> </b> _	_	-	, P	ед		час				ед		435				нед					час			He	I			час			216	нед	6						
час				1	Дэ		час			-  -	ед		4ac				нед				- [ -	час	- 1		He				486	- 1		144	нед	4			1		144	
480			1	14	ед		час				ед.		420				нел					yāc			не				час			72	HELD	2					72	
час	_		1_	- 1	ед		час	$\sqcup$		-	ед Нед		час				нед					час			Hel				430				дэн							
yac.		<u></u>	<u> </u>		ea .		час	<u> </u>	1_		нед	<u> </u>	час	<u></u>			нед		<u> </u>			час			Hel	<u></u>			час				нел							
-							<del>                                     </del>						<u> </u>					_			<u> </u>				<del></del>			+	_=				==		·					
<b> </b>	1	T-	_	-	<del></del>		-	7	-	7			<del>  -</del>	1 7	-				1 1	1 1	+	1	-	<del>-</del> -		1	<del></del>	<u> </u>		· · · ·			<del>-</del>			7 1	<del></del>			
864	14		31	10 1	36 158	16 72	612	22	1	10	184 226	36	900	20		484	273	211		36		612	22	36	55 178	188	44		864	18		342	169	153		29	36	į	4644	1296
					5		L				3		T					4			$\Box$					4							3							
<u> </u>					1	····					1		<u> </u>					2								1														
<b></b>					4						2		<del> </del>		-			4								1	<del></del>						5							
-					1		<del> </del>														$\dashv$												1							

Nō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Сем	естр проведения комплексного вида контроля] Наименование ди	исцип	пины,	/мдн
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	БД.1 Русский язык	<b>V</b>	×	×
_			- <u>.</u>	[2]	5Д.2 Литература МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>*</b>	×	
2	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>V</b>	æ	×
3	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации	•	×	Œ
				[4]	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	•	Ø	
				[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	Диф. зач	Комплексный диф, зачет	4	[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	•	æ	
5	Eluch and	Комплексный диф. зачет	4	[3]	УП.07.01 Учебная практиха Выполнение работ по профессии "Повар"	٧	Œ	[E
3	Диф. зач	комплексный диф. зачет		[4]	ПП.07.01 Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессии "Повар"	•	×	15
6	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, хулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	•	×	[
_				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	•	Ø	
				[5]	УП.03.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	•	Œ	
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	ПП.03.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*	Ø	
8	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации	•	×	0
				[6]	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	•	8	
_				[6]	УП.04.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	•	Ø	5
9	Диф, зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ПП.04.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	•	×	
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.08.01 Учебная практика Выполнение работ по профессии "Кондитер"	*	×	[2
				[6]	ПП.08.01 Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессии "Кондитер"  МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки	*	Ø	-
11	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	ж реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации	*	×	
				[7]	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>V</b>	B	-
				[7]	УП.05.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>*</b>	Ø	
12	Диф. зач	Комплехсный диф. зачет	7	[7]	ПП.05.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	•	×	<u>ן</u>