Педагогическим советом
Протокол №

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код *наименование специальности*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

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

профиль получаемого профессионального образования 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, оформления 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	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 ок	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 но	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 ян	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 яна - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 ма	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 ма	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 ию	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																		=	=																							::	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II													0 / 0	0	0	0	0 / ::	=	=										0	0	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	::	::	=	=	=	=	=	=	=	=
III													0	8	8	8	::	=	=															0	0	0	8	8	8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV											0	0	0 / 8	8	8	8 / ::	::	=	=											8	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	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: Учебная практика			Практики: Производственная практика (по профилю специальности)			Практики: Производственная практика (преддипломная)			ГИА: Подготовка	ГИА: Проведение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	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	39	17	22	2		2												11	52		
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, практик	Экзамены	Зачеты	Дифф. зач	Курсовые прое	Курсовые раб	Контрольные ра	Другие	Максимальн	Самост.(с.р.+ин	Консультаци	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттест	Индивид. прое (входит в с.р.	17 нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	22 нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	12 1/2 (4) нед Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																			36			34.06								36			34.36								36			34.24								
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	2	9				11	1476	69		1335	651	684				72	5	612	28		579	293	286				5	864	36		756	358	398				72														
СО	Среднее общее образование	5	2	9				11	1476	69		1335	651	684				72	5	612	28		579	293	286				5	864	36		756	358	398				72														
БД	Базовые дисциплины	2	2	7				8	892	46		828	483	345				18		399	20		379	237	142					493	26		449	246	203				18														
БД.1	Русский язык	2						1	87	4		74		74				9		35	2		33		33					52	2		41		41				9														
БД.2	Литература	2						1	126	6		111	101	10				9		50	2		48	44	4					76	4		63	57	6				9														
БД.3	Иностранный язык			2				1	117	6		111	9	102						50	2		48	4	44					67	4		63	5	58																		
БД.5	История			2				1	117	6		111	111							40	2		38	38						77	4		73	73																			
БД.6	Физическая культура			2				1	117	6		111	8	103						40	2		38	3	35					77	4		73	5	68																		
БД.7	Основы безопасности жизнедеятельности			2				1	70	4		66	56	10						30	2		28	24	4					40	2		38	32	6																		
БД.9	Обществознание			2				1	78	4		74	60	14						34	2		32	28	4					44	2		42	32	10																		
БД.10	Естествознание			2				1	72	4		68	64	4						48	2		46	42	4					24	2		22	22																			
БД.11	География			1					36	2		34	28	6						36	2		34	28	6																												
БД.12	Экология		1						36	2		34	26	8						36	2		34	26	8																												
БД.13	Астрономия		2						36	2		34	20	14																36	2		34	20	14																		
ПД	Профильные дисциплины	3		1				3	545	16		475	146	329				54		174	6		168	34	134					371	10		307	112	195				54														
ПД.2	Математика	2						1	252	8		226	4	222				18		102	4		98	2	96					150	4		128	2	126				18														
ПД.2	Информатика	2						2	118	4		96	36	60				18		42	2		40	12	28					76	2		56	24	32				18														
ПД.3	Экономика			2				1	72	2		70	46	24						30			30	20	10					42	2		40	26	14																		
ПД.4	Право	2							103	2		83	60	23				18												103	2		83	60	23				18														
ПОО	Предлагаемые ОО			1					39	7		32	22	10					5	39	2		32	22	10				5																								
ПОО.1	Краеведение / Основы проектной деятельности			1					39	7		32	22	10					5	39	2		32	22	10				5																								
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	25	6	27		2		12	4248	118		2340	1156	1148			36	242																								612	22		428	216	212				18
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		3	2				10	446	30		416	104	312																												62	4		58	6	52				
ОГСЭ.01	Основы философии		5						36	2		34	34																																							
ОГСЭ.02	История		7						36	2		34	34																																							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8				3-7	178	12		166		166																												30	2		28		28				
ОГСЭ.04	Физическая культура			8				3-7	164	12		152	6	146																												32	2		30	6	24				
ОГСЭ.05	Психология общения		4						32	2		30	30																																							
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		1	1				1	180	8		172	120	52																																						
ЕН.01	Химия			6				5	144	6		138	86	52																																						
ЕН.02	Экологические основы природопользования		6						36	2		34	34																																							
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	4	2	7				1	850	44		762	368	394				44																								200	10		190	96	94				
ОП.01	Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена			3					64	4		60	28	32																												64	4		60	28	32				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	8							108	4		92	58	34				12																																		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			3					64	4		60	34	26																												64	4		60	34	26				
ОП.04	Организация обслуживания	7							70	4		56	22	34				10																																		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7							104	6		88	46	42				10																																		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			8					32	2		30	25	5																																						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5							104	4		88	16	72				12																																		
ОП.08	Охрана труда		3						32	2		30	20	10																												32	2		30	20	10				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4				3	68	2		66	18	48																												40			40	14	26				
ОП.10	Метрология и стандартизация		6						34	2		32	22	10																																						
ОП.11	Калькуляция			5					66	4		62	24	38																																						
ОП.12	Документационное обеспечение управления			6					42	2		40	25	15																																						
ОП.13	Стандарты WSR в поварском деле			8					62	4		58	30	28																																						
ПЦ	Профессиональный цикл	21		17		2			2772	36		990	564	390			36	198																								350	8		180	114	66				18
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3		2					246	4		66	46	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																								41	2		30	22	8				9
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3							47	2		36	24	12				9																								47	2		36	24	12				9

[illegible]											[illegible]											14 (10) нед											10 1/2 (5) нед											10 (7) нед											ЦК	нагрузка	
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
36			34.44								36			34.17								36			34.57								36			34.86								36			34.2										
																																																						69,49%	30,51%
864	14		310	136	158			16	72		612	22		410	184	226				36		900	20		484	273	211				36		612	22		366	178	188				44		648	18		342	169	153			20	36			2952	1296
86	6		80	30	50						100	6		94	34	60						58	4		54		54						92	6		86	34	52						48	4		44		44							432	14
											36	2		34	34																																									36	
																																	36	2		34	34																				36	
26	2		24		24						34	2		32		32						28	2		26		26						26	2		24		24						34	2		32		32							164	14
28	2		26		26						30	2		28		28						30	2		28		28						30	2		28		28						14	2		12		12							164	
32	2		30	30																																																				32	
											78	4		74	58	16						102	4		98	62	36																												180	
											78	4		74	58	16						66	2		64	28	36																												144	
																						36	2		34	34																													36	
28	2		26	4	22						170	8		150	40	110				12		76	4		72	47	25						174	10		144	68	76				20		202	10		180	113	67				12			602	248
																																																								64	
																																												108	4		92	58	34				12			96	12
																																																								64	
																																	70	4		56	22	34				10														60	10
																																	104	6		88	46	42				10														94	10
																																												32	2		30	25	5							32	
											104	4		88	16	72				12																																					92	12
																																																								32	
28	2		26	4	22																																																			68	
																						34	2		32	22	10																													34
											66	4		62	24	38																																								66
																						42	2		40	25	15																													42
																																												62	4		58	30	28								62
750	6		204	102	86			16	72		264	4		92	52	40				24		664	8		260	164	96				36		346	6		136	76	60				24		398	4		118	56	42			20	24			1738	1034
86									14																																															212	34
																																																								32	9
																																																								36	11

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Дифф. зачет	Курсовые проек	Курсовые работ	Контрольные раб	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+кн.к	Консультации	Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттеста	Индивид. проск (входит в с.р.)	17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	22 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, урока	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	12 1/2 (4) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
УП.01.01	Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			3		РП	☐	час	72			72	нед	2						час				нед							час				нед							час			72	нед	2					
ПП.01.01	Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4		РП	☐	час	72			72	нед	2						час				нед							час				нед							час				нед						
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	4							14									14																																		
	Всего часов по МДК								88			66																																								
ПМ.02	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	3		2		1			382	4		132	62	54			16	30																																		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4							52	2		42	30	12				8																																		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4				4			100	2		90	32	42			16	8																																		
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		РП	☐	час	72			72	нед	2						час				нед							час				нед							час				нед						
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			4		РП	☐	час	144			144	нед	4						час				нед							час				нед							час				нед						
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	4							14									14																																		
	Всего часов по МДК								152			132																																								
ПМ.03	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	3		2					264	4		92	52	40				24																																		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5							52	2		44	28	16				6																																		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5							56	2		48	24	24				6																																		
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			5		РП	☐	час	36			36	нед	1						час				нед							час				нед							час				нед						
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			5		РП	☐	час	108			108	нед	3						час				нед							час				нед							час				нед						
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	5							12									12																																		
	Всего часов по МДК								108			92																																								
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	3		2					228	4		98	58	40				18																																		

9 (13) нед											12 (4) нед											14 (10) нед											10 1/2 (5) нед											10 (7) нед											ЦК	нагрузка	
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе							Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе							Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе							Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе							Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе								Обяз. часть	Вар. часть
				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект			
час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час				нед								72	
час			72	нед	2						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед								72	
14									14																																																	14
382	4		132	62	54			16	30																																															336	46
52	2		42	30	12				8																																														34	18
100	2		90	32	42			16	8																																														86	14
час			72	нед	2						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед								72	
час			144	нед	4						час				нед							час				нед							час				нед							час				нед								144	
14									14																																																	14
											264	4		92	52	40				24																																					212	52
											52	2		44	28	16				6																																					32	20
											56	2		48	24	24				6																																					36	20
час				нед							час			36	нед	1						час				нед							час				нед							час				нед								36	
час				нед							час			108	нед	3						час				нед							час				нед							час				нед								108	
											12									12																																						12
																						228	4		98	58	40				18																									176	52

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Дифф. зачет	Курсовые проект	Курсовые работ	Контрольные рабо	Другие	Максимальная	Самост.(ср.-тип.)	Консультации	Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6							58	2		52	32	20				4	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6							53	2		46	26	20				5	
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			6		РП	☐	час	36			36	нед	1					
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			6		РП	☐	час	72			72	нед	2					
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	6							9									9	
	Всего часов по МДК								111			98							
ПМ.05	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	3		2					346	6		136	76	60				24	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7							69	2		60	36	24				7	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7							87	4		76	40	36				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			7		РП	☐	час	72			72	нед	2					
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			7		РП	☐	час	108			108	нед	3					
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	7							10									10	
	Всего часов по МДК								156			136							
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала	2		1		1			254	4		118	56	42			20	24	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала	8				8			134	4		118	56	42			20	12	
ПП.06.01	Производственная (по профилю специальности) практика Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала			8		РП	☐	час	108			108	нед	3					
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	8							12									12	
	Всего часов по МДК								134			118							
ПМ.07	Выполнение работ по профессии "Повар"	2		3					472	6		186	108	78				28	
МДК.07.01	Технология приготовления основной кулинарной продукции	4		3					206	6		186	108	78				14	
УП.07.01	Учебная практика Выполнение работ по профессии "Повар"			3		РП	☐	час	72			72	нед	2					
ПП.07.01	Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессии "Повар"			4		РП	☐	час	180			180	нед	5					
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4							14									14	
	Всего часов по МДК								206			186							
ПМ.08	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	2		2					436	4		162	106	56				18	

Индекс	Семестр 1 (17 нед) Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 2 (22 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 1/2 (4) нед) Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
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																																	
УП.05.01	час				нед							час				нед							час				нед						
ПП.05.01	час				нед							час				нед							час				нед						
ПМ.05.ЭК																																	
ПМ.06																																	
МДК.06.01																																	
ПП.06.01	час				нед							час				нед							час				нед						
ПМ.06.ЭК																																	
ПМ.07																							190	4		114	68	46					
МДК.07.01																							118	4		114	68	46					
УП.07.01	час				нед							час				нед							час			72	нед	2					
ПП.07.01	час				нед							час				нед							час				нед						
ПМ.07.ЭК																																	
ПМ.08																																	

9 (13) нед											12 (4) нед										14 (10) нед										10 1/2 (5) нед										10 (7) нед										ЦК	Нагрузка	
				в том числе											в том числе										в том числе										в том числе																
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		Обяз. часть	Вар. часть
																						58	2		52	32	20				4																										32	26
																						53	2		46	26	20				5																										36	17
час				нед							час				нед							час			36	нед	1							час				нед								час				нед								36	
час				нед							час				нед							час			72	нед	2							час				нед								час				нед								72	
																						9									9																											9
																																		346	6		136	76	60				24																264	82
																																		69	2		69	36	24				7																32	37
																																		87	4		76	40	36				7																52	35
час				нед							час				нед							час				нед								час			72	нед	2							час				нед								72	
час				нед							час				нед							час				нед								час			108	нед	3							час				нед								108	
																																		10									10																	10
																																														254	4		118	56	42			20	24			204	50
																																														134	4		118	56	42			20	12			96	38
час				нед							час				нед							час				нед								час				нед								час			108	нед	3							108	
																																														12									12				12
282	2		72	40	32				28																																																180	292
88	2		72	40	32				14																																																	206
час				нед							час				нед							час				нед								час				нед								час				нед								72	
час			180	нед	5						час				нед							час				нед								час				нед								час				нед								108	72
14									14																																																		14
																						436	4		162	108	56				18																											10	426

учебный план "43.02.15 ПД очное, 9 кл,2019_ТОП50_5940_WSR.osf", Код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2020

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Дифф.з. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работ	Другие	Максимальная	Самост.(с.р.+и.р.)	Консультации	Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестац	Индивид. проект (входит в с.р.)	17 нед. Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	22 нед. Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	12 1/2 (4) нед. Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект
МДК.08.01	Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	6							175	4		162	106	56				9																																			
УП.08.01	Учебная практика Выполнение работ по профессии "Кондитер"			6		РП	☐	час	72			72	нед	2						час				нед							час				нед							час				нед						
ПП.08.01	Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессии "Кондитер"			6		РП	☐	час	180			180	нед	5						час				нед							час				нед							час				нед						
ПМ.08.ЭК	Квалификационный экзамен	6							9									9																																			
	Всего часов по МДК								175			162																																									
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1404			1404	нед	39						час				нед							час				нед							час			144	нед	4						
	Учебная практика							час	432			432	нед	12						час				нед							час				нед							час			144	нед	4						
	Концентрированная							час	432			432	нед	12						час				нед							час				нед							час			144	нед	4						
	Рассредоточенная							час					нед							час				нед							час				нед							час				нед						
	Производственная (по профилю специальности) практика							час	972			972	нед	27						час				нед							час				нед							час				нед						
	Концентрированная							час	972			972	нед	27						час				нед							час				нед							час				нед						
	Рассредоточенная							час					нед							час				нед							час				нед							час				нед						
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		РП	☐	час	144			144	нед	4						час				нед							час				нед							час				нед						
	Государственная итоговая аттестация							час	216			216	нед	6						час				нед							час				нед							час				нед						
	Подготовка выпускной квалификационной работы							час	144			144	нед	4						час				нед							час				нед							час				нед						
	Защита выпускной квалификационной работы							час	72			72	нед	2						час				нед							час				нед							час				нед						
	Подготовка к государственным экзаменам							час					нед							час				нед							час				нед							час				нед						
	Проведение государственных экзаменов							час					нед							час				нед							час				нед							час				нед						
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																																																				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																																																				
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	30	8	36		2		23	5940	187		3675	1807	1832			36	314	5	612	28		579	293	286					5	864	36		756	358	398				72		612	22		428	216	212				18	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																																			4											1						
	Зачеты (без учета физ. культуры)																							1											1											1						
	Дифф.з. зачеты (без учета физ. культуры)																							2											6											4						
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																																																				
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																																																				
	Контрольные работы (без учета физ. культуры)																																																				

9 (13) нед											12 (4) нед											Семестр 6											Семестр 7											Семестр 8											ЦК	Учебная нагрузка	
				в том числе											в том числе											в том числе											в том числе											в том числе												
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		Обяз. часть	Вар. часть
																						175	4		162	106	56				9																												175
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								10	170
																						9									9																											9
час			468	нед	13						час			144	нед	4						час			360	нед	10						час			180	нед	5						час			108	нед	3									
час			72	нед	2						час			36	нед	1						час			108	нед	3						час			72	нед	2						час				нед										
час			72	нед	2						час			36	нед	1						час			108	нед	3						час			72	нед	2						час				нед										
час				нед							час				нед							час				нед											нед							час				нед										
час			396	нед	11						час			108	нед	3						час			252	нед	7						час			108	нед	3						час			108	нед	3									
час			396	нед	11						час			108	нед	3						час			252	нед	7						час			108	нед	3						час			108	нед	3									
час				нед							час				нед							час				нед											нед							час				нед										
час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час			144	нед	4							144	
час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час			216	нед	6								
час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час			144	нед	4							144	
час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час			72	нед	2							72	
час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час				нед										
час				нед							час				нед							час				нед							час				нед							час				нед										
864	14		310	136	158			16	72		612	22		410	184	226				36		900	20		484	273	211				36		612	22		365	178	188				44		864	18		342	169	153			20	36			4644	1296
5											3											4											4											3													
1											1											2											1																								
4											2											4											1											5												
1																																																								

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	БД.1 Русский язык	▼	☒	☒
				[2]	БД.2 Литература	▼	☒	
2	Экз	Комплексный экзамен	3	[3]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	☒
				[3]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	☒	
3	Экз	Комплексный экзамен	4	[4]	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[4]	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.02.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	▼	☒	☒
				[4]	ПП.02.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	▼	☒	
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[3]	УП.07.01 Учебная практика Выполнение работ по профессии "Повар"	▼	☒	☒
				[4]	ПП.07.01 Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессии "Повар"	▼	☒	
6	Экз	Комплексный экзамен	5	[5]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[5]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	☒	
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[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	▼	☒	☒
				[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	▼	☒	
8	Экз	Комплексный экзамен	6	[6]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[6]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	☒	
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[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	▼	☒	☒
				[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"	▼	☒	☒
				[6]	ПП.08.01 Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по профессии "Кондитер"	▼	☒	
11	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	☒	☒
				[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	☒	
12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[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	▼	☒	☒
				[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	▼	☒	