

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курсавский региональный колледж "Интеграл" по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

по программе базовой подготовки

Квалификация: повар-кондитер
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественнонаучный
Год начала подготовки по учебному плану – 2023, 2024г. г.

График учебного процесса

		Сен	тябј	рь		0	ктя	брь			Но	ябр	Ь		Де	каб	рь			Я	вар	ь		Φ	евра	аль			M	арт			A	пре	ЛЬ			M				Ин	онь		
	1	8	15	22	-	6	13	3 20		3	10	17	24	1	8	1	5 22	2	F	5	12	19	-	2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11		25	1	8	15	22	
КУРСЫ	7	14	21	28	29.IX 5.X	12	19	26	27.X 2.XI	9	16	23	30	7	14	2	1 28	29.XII 4.I		11	18	25	70.1 1.11	8	15	22	23.П 1.Ш	8	15	22		30.III 5.IV	12	19	26	27.IV 3.V	10	17	24	31	7	14	21	28	29.06-05.07
I									17.0									•	О	О							21.5												У	У	У	П	П		
П									17.0		У	У	У	У	П	П			0	О							18.2										У	У	У	У	П	П	П		
III									13.4		У	У	У	У	П	П			О	О							17.4							У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	••
IV									14.4			У	У	У	У	П	. 1		О	0							17.9										У	У	У	П	П	П		И	

Промежуточная аттестация
 Теоретическое обучение
 У Учебная практика
 П Производственная практика
 И Государственная итоговая аттестация

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по	Учебная	Производственная	Промежуточная	Государственная	Каникулы	Всего
	дисциплинам и	практика	практика	аттестация	итоговая		(по
	междисциплнарным				аттестация		курсам)
	курсам						
I	35,5	3,0	2,0	0,5		11	52,0
II	27,2	8,0	5,0	0,8		11	52,0
III	20,8	10,0	7,0	3,2		11	52,0
IV	24,2	8,1	4,0	2,7	2,0	2	43,0
Всего	107,6	29,1	18,0	7,3	2,0	35,0	199,0

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

	Кабинеты:
1.	социально-экономических дисциплин;
2.	иностранного языка;
3.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4.	экологических основ природопользования;
5.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории:
7.	химии;
8.	метрологии и стандартизации
9.	микробиологии, санитарии и гигиены.
10.	Учебный кулинарный цех
11.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
12.	спортивный зал;
13.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
14.	стрелковый тир
	Залы:
15.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
16.	актовый зал.

5. Пояснительная записка

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС, образовательная программа) ГБПОУ КРК «Интеграл» (далее-образовательная организация) разработан на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее — ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации рег. № 1569 от 09.12.2016г., зарегистрирован Министерством Юстиции Российской Федерации (рег. №44898 от 22.12.2016г.) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

- -Закона об образовании в Российской Федерации от 29 декабря 2012 N 273 (в действующей редакции),
- -Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее ФГОС СОО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 августа 2022 г. N 732 (в действующей редакции);
- -Нормативно-правовыми актами, регламентирующими образовательную деятельность;
- -Примерной основная образовательная программа СПО (далее -ПООП СПО), (в действующей редакции);
- -Устава ГБПОУ КРК «Интеграл», локальных актов.

Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут. Предусмотрена группировка занятий парами (два урока по 45 мин. с перерывом между ними 5 мин.). Между парами перерыв 10 мин. Учебные группы могут делиться на подгруппы при проведении учебных занятий по информатике и инженерной графике.

Объём учебных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю. Одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам. Начало занятий с 01 сентября, окончание учебного года 30 июня.

При реализации образовательной программы могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.

Возможна сетевая форма реализации образовательной программы с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. При использовании сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно - спортивные и иные организации,

обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности обучающихся за семестр (полугодие). Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной дисциплине или МДК;
- зачет/ дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет) по отдельной дисциплине или МДК, УП, ПП;

Периодичность промежуточной аттестации в образовательной организации определена учебным планом. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов учебном году, а зачетов -10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным курсам, дисциплинам (модулям).

Экзамены проводятся непосредственно после завершения освоения программ профессиональных модулей и учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практик в составе профессионального модуля.

Уровень подготовки обучающегося при проведении экзаменов по учебным дисциплинам оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно);

Организация консультативной помощи обучающимся осуществляется в соответствии с графиком консультаций. Часы консультаций на учебную группу определяются из расчета 4 часа на студента.

В период обучения с юношами проводятся пятидневные учебные сборы.

Видами практики студентов, осваивающих ППКРС, являются: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППКРС по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер».

Учебная практика проводится в учебных лабораториях.

Учебная практика может проводиться на базе профильных предприятий на основе договоров.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Практика по профилю профессии направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии, в соответствии с графиком учебного процесса.

Сроки проведения практики устанавливаются образовательным учреждением в соответствии с ППКРС, а также графиком учебного процесса.

Программы практики, разработанные образовательным учреждением, проходят процедуру согласования с работодателями.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Комплект документов по итогам практики должен содержать: отчет студента по практике, аттестационный лист, дневник по практике и другую документацию, определенную программой практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю профессии) проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Порядок подготовки и проведение государственной итоговой аттестации определены Положением по ГИА в ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл».

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС по профессии сформирован в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (ФГОС СОО), примерной основной образовательной программой среднего общего образования, а также Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.

В соответствии со спецификой ППКРС по профессии выбран естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования.

Дисциплина «Обществознание» включает разделы «Экономика и право».

Обязательным условием освоения среднего общего образования является выполнение каждым обучающимся индивидуального проекта по одной или нескольким общеобразовательным дисциплинам. Дисциплины и темы для выполнения индивидуального проекта обучающиеся выбирают по желанию. В 6-ом семестре проводится публичная защита индивидуальных проектов обучающихся.

Формирование вариативной части ППКРС

ФГОС СПО по профессии предусматривает 612 часов вариативной части ОПОП, которая распределена на общепрофессиональный (326 часов) и профессиональный (286 часов) циклы для обеспечения конкурентоспособного выпускника. Основанием для распределения вариативной части ОПОП являются опрос работодателей и протоколы согласования, а также фактический уровень подготовленности обучающихся. Кроме того, ФГОС среднего общего образования предоставляет дополнительно 756 часов, которые в соответствии с методическими рекомендациями по реализации ФГОС СПО по 50 наиболее востребованы и перспективным профессиям и специальностями, направлены на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных разделом ІІІ ФГОС СПО по профессии, а именно, 196 часов на общепрофессиональный цикл (в том числе 36 часов на промежуточную аттестацию) и 560 часов на профессиональный цикл.

Формы проведения консультаций

Консультации по всем УД и МДК проводятся в форме устных групповых по мере необходимости по заявке заведующему отделением, который устанавливает расписание консультаций, не превышая 36 часов учебной нагрузки в неделю. Если по УД, МДК, ПМ предусмотрен экзамен, то перед каждым экзаменом проводится групповая устная консультация объемом не менее 2-х часов.

Формы проведения промежуточной аттестации

Настоящим учебным планом предусмотрена оценка качества освоения УД и МДК в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. По каждому ПМ при его завершении обязательно проводится экзамен. Конкретные формы и процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой УД, МДК и ПМ указаны в учебном плане, рабочих программах и контрольно-оценочных средствах, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость обучающихся при промежуточной аттестации определяются на экзаменах и дифференцированных зачетах отметками «отлично», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», на зачетах - «зачтено», «незачтено». Все зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов соответствующих УД, МДК, УП, ПП.

Дифференцированные зачеты по УП проводятся на последнем занятии. Дифференцированные зачеты по ПП проводятся на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций (дневников ПП, отчетов о ПП, аттестационных листов по практике от руководителей практики от организации и от колледжа, полноты и своевременности представления дневника ПП и отчета о ПП).

Экзамены по УД, МДК проводятся по графику промежуточной аттестации в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации, при этом промежуток времени между двумя экзаменами не менее двух дней.

Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения УД, МДК;

оценка компетенций обучающихся.

После завершения последнего этапа ПП каждого ПМ в освобожденный от занятий день за счет часов промежуточной аттестации проводится экзамен, на котором экзаменационная комиссия в составе представителей работодателей и колледжа проверяют готовность обучающегося к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированности у него компетенций, определенных в разделе ІІІ Требования к результатам освоения образовательной программы и приложении 2 к ФГОС СПО по профессии. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой/ не освоен».

Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы, выполняемой выпускником, определяется колледжем в пределах требований ФГОС и должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

Перечень различных нарушений у лиц с ограниченными возможностями здоровья, позволяют обучаться по ООП

Виды нарушений	
1. Нарушения психических функций (умеренные нарушения эмоций, воли, поведения)	Не разрешено
2. Нарушения интеллекта, мышления (умственная отсталось легкая)	Не разрешено
3. Умеренные и выраженные нарушения речи (заикание)	Не разрешено
4. Умеренные нарушения зрения (слабовидение высокой и средней степени)	Разрешено
5. Стойкие умеренные нарушения слуха (стойкое понижение слуха любой этиологии)	Разрешено
6. Умеренные нарушения двигательных функций нижних конечностей	Разрешено
7. Умеренные нарушения функции дыхания (хронический бронхит, хроническая	Не разрешено
пневмония, бронхиальная астма)	
8. Умеренные нарушения обмена веществ и внутренней секреции (сахарный диабет)	Не разрешено
9. Умеренные нарушения функций пищеварения (язвенная болезнь желудка и	Не разрешено
двенадцатиперстной кишки)	
10. Заболевания сердца или нарушения артериального давления (в том числе	Разрешено
сердечная недостаточность, стенокардия, аритмия, гипертоническая болезнь)	
11. Выраженные физические недостатки, параличи, отсутствие конечностей	Не разрешено
12. Судороги, потеря сознания (эпилепсия)	не разрешено

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья 4, 5, 6, 10 групп адаптационные дисциплины не требуются. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья этих групп предусматривается проведение физической культуры по специальному разрешенному врачом порядку освоения дисциплины с учетом состояния их здоровья.

3. План учебного процесса

	Наименование циклов,	Формы																		
Индекс	дисциплин,	промежуто																		i l
					Максима льная	Самостоят ельная работа+ ип		ельная наі бучающих				цавателем	Pac	спределені	не обязатель	ной нагрузк	и по курсам	и семестрам	ı (час. В сем	естр)
		Промежут	гочная атт	естация	Максима льная	Самостоят ельная работа+ ип		Всего занятий		в т. ч.		Учебная и производ ственная практик а	1 к	урс	2 к	урс	3 к	урс	4 к	урс
		экзаменов	диф. зачетов	3a4eT0B			Консуль тации, экзамен ы	Всего занятий	лекций	лаб. И практич. Занятий, вкл. Семинар	Зачеты, дифзачет ы		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед. (аудиторная)	4 сем. 18 нед. (аудиторная) 5 нед. (практика)	5 сем. 12 нед. (аудиториая) 4 нед. (практика)	6 сем. 14 нед. (аудиторная) 10 нед. (практика)	7 сем. 12 нед. (аудиторная) 4 нед. (практика)	8 сем. 8 нед. (аудиториая) 6 нед. (практика)
1	2	3	4	5	6	7		8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
0.00	Общеобразовательный цикл				1598	87	40	1588	776	756	26	0	602	638	198	142	0	48	0	0
	Обязательные					•								-						
00Д.00	общеобразовательные				1406	0		1436	664	724	18	0	570	614	126	126				i l
ООД.01	Русский язык	2			72	0	8	64	34	30			28	36						
ООД.02	Литература		2		108	0		108	52	54	2		54	54						
ООД.03	История	2			136	0	8	128	88	40			62	66						
ООД.04	Общесвознание		2		72	0		72	36		2		36	36						
ООД.05	География		2		72	0		72	42		2		36	36						<u> </u>
	Иностранный язык	2			144	0	8	136		136			68	68						
	Математика	4			232	0	8	224	152	72			56	56	56	56				
ООД08	Информатика		3		144	0		144	52	90	2		36	36	36	36				
ООД.09	Физическая культура		3		72	0		72	12	58	2		36	36						
1(3(3/1 1()	Основы бесопасности и защиты Родины		2		68	0		68	20	46	2		34	34						
	Физика		2		108	0		108	86		2		54	54						
	Химия	4			144	0	8	136	50				34	34	34	34				<u> </u>
	Биология		2		72	0		72	40	30	2	-	36	36						
	Индивидуальный проект		2		32			32			2			32						
	Предлагаемые ОО				152			152	112	32	8		32	0	72	0	0	48	0	0
	Россия- моя история			1 -	32			32	30		2		32							
	Культурология ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ ОБУЧАЮЩИХСЯ И			5	58			56	36	20	2						58			
	ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ		3		120	23		120	82	32	6		0		72			48		
ОДБ.16	Эффективное поведение на рынке труда		6		48	10		48	46	0	2							48		
	Выпечка осетинских пирогов		3		38	7		38	4	32	2				38					
	Рисование, лепка		3		34	6		34	32		2				34					
ПА.ОД	Промежуточная аттестация				40	64			0	0	0	0	0	24	0	16	0	0	0	0
	Консультации				10		10							6		4		0		
1 7	Самостоятельная подготовка к																			1 1
<u> </u>	экзаменам				1	64														
	Экзамены				30		30							18		12		0		
					ļ			<u> </u>					<u> </u>							

СПО.00	Дисциплины, профессионалдьные модули, МДК, практики и ГИА по ФГОС СПО				870	173	24	716	360	328	28	0	136	66	64	118	0	26	178	152
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				846	169	0	716	360	328	28	0	136	66	64	118	0	26	162	144
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		2		82	16		66	48	16	2			66						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1		84	16		68	50	16	2		68							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		86	18		68	54	12	2		68							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8			78	18		60	32	28	0									60
ОП.05 ОП.06	Основы калькуляции и учета		7		42 36	8		36 32	22 20	12 10	2				32				36	
ОП.07	Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности	7	3		64	13		52	0	52	0				52			26	26	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4		36	7		32	30	-	2					32				
ОП.09	Физическая культура//Адаптированная физическая культура		8		40	8		40	0	36	4								20	20
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности// Адаптивные инфокоммуникационные и коммуникационные технологии		4		62	12		54	18	34	2					54				
ОП.11	Организация обслуживания в ресторане	7			56	11		48	12	36	0								48	
ОП.12	Этика и психология профессиональной деятельности// Психология личности и профессиональное самоопределение		7		36	7		32	12	18	2								32	ı
ОП.13	Основы финансовой грамотности// Социальная адаптация и основы социальноправовых знаний		4		36	7		32	18	12	2					32				
ОП.14	Основы предпринимательства		8		36	7		32	14	16	2									32
ОП.15	Основы поиска работы// Коммуникативный практикум		8		36	7		32	14	16	2									32
ОП.16	Карьерное моделирование		3		36	7		32	16	14	2				32					
ПА.ОП	Промежуточная аттестация Консультации		 	 	24	4	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16 4	2
	Самостоятельная подготовка к экзаменам Экзамены				18	4	18												12	
	SKSEMETIN						-3													
П.00	Профессиональный цикл			0	2638	229	120	2326	528	130	12	1656	0	32	444	416	332	520	272	430

ПМ.00	Профессиональные модули				2518	207	0	2326	528	130	12	1656	0	32	436	408	324	512	264	350
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинаоных изделий разнообразного ассортимента	3*			288	21		262	50	30	2	180	0	32	230	0	0	0	0	0
МДК.01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			2	36	7		32	24	8	0		-	32						
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		3		72	14		50	26	22	2				50					
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		3к		108	21		108			0	108			108					
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				72	14		72			-	72			72					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4*			662	58		614	102	42	2	468		0	206	408	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4к		36	7		32	24	8	0	406	0		16	16	U	Ü	<u> </u>	U
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				158	32		114	78	34	2				52	62				
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4к		288	57		288			0	288			138	150				
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				180	36		180			-	180				180				
ПМ.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	5*			348	27		324	92	14	2	216	0	0	0	0	324	0	0	0

Processor processor and content of the content of		To.	T		1 1																
Name																					
Note 10 10 10 10 10 10 10 1	МДК.03.01.			5к																	
Alignment Alig						20	-		22	20	4							22			
March Processor Processo						30			32	28	4	U						32			
Page																					
	МДК 03.02.																				
Various agramma in presentation Section		•				06	20		76	6.4	10	2						76			
реживания пересигания пересиг	X/III 02					96	20	1	76	04	10							76			
Prince P	У11.03																				
Подраждения до предоставления пре																					
Marticular Services (Services (Ser				5K																	
Thursday						444	20		444									444			
HILOS Decembers in appearmant in programma i						144	28	-	144			0	144					144			
Description in Experimental Progress (Continue) Progress (Cont																					
Description Continue Contin																					
Page	1111.03																				
Приготовление и подчение и приготовление и						70			70												
Indication Ind		изделий, закусок				72	14		72				72					72			
Indication Ind		П																			
MAJE-0-01 Security Representation (Company Represe																					
Бальд, десертива, выштион ассертиваетта ДПК об 10 ДП	TIM 04		7*																		
Particular particula	11101.04		<i>/</i> ·																		
МДК 04 00 Организация приотовления, оформления и подготовля и оформления приотовления, оформления подготовля и оформления подготовля и оформления и подготовля и оформления и оформлен		=																			
Организация вироговодствия подготоводствия подготоводствителя подготоводствия подготоводствительного подготоводствия подгот		разноооразного ассортимента				280	20		264	66	16	2	180	0	0	0	0	0	0	264	0
оформления и полоточения реаграмми монециями монециями в геревия реаграмми монециями и причествения и монециями и причествения и причествения монециями и геревиями и причествения монециями реаграмми реагра		Организация приготовления				200					10		100				·		ŭ	204	
МДК-04-04 матигов разволяется по достория с притоговаетия, оформателия полутоваетия, обормателия полутоваетия, оформателия полутоваетия, оформатели																					
Вадраж балод, десертов, вестропомента в достропомента в дос																					
нашткою развообраного ассортимента Процессая приготовления, оформления и подготовых и десертов, ментово развообраного ассортимента Умейная практика по приготовления, оформлению и подготовых реальностройских реальностройского реальностройских	МЛК 04 01			7к																	
Процесса приготовления, орожностия (процесса приготовления, орожностия и подготовления, орожностия и подготовления и подготовления и подготовления и подготовления подг	,																				
Процессы приготовления, оформления и подготовких к реализации молодилых и горенты сандарка блюд, всертов, нашитяю разпообразного ассортимента Производственняя практиков по приготовления оформления и подготовках к реализации молодилых и горенх спадарка блюд, всертов, нашитяю разпообразного ассортимента ПП 04 Приговление, оформление и подготовках к реализации молодилых и горенх спадарка блюд, всертов, нашитяю разпообразного ассортимента ПП 04 Приговление, оформление и подготовках к реализации молодилых и горенх спадарка блюд, всертов, нашитяю разпообразного ассортимента ПП 04 Приговление, оформление и подготовках к реализации молодилых и горенх спадарка блюд, всертов, нашитяю разпообразного ассортимента ПП 05 Приговление, оформление и подготовках к реализации молодовного ассортимента Организация приготовления, оформление и разпообразного ассортимента Беб 4 13 52 38 12 2 144 0 144 144 144 144 144 144 14																					
Произокания притоговых формация подготовых оформация обращено и подготовых развительного досутимента 144 28 144 0 144		ассортимента				36	7		32	28	4	0								32	
оформления и подготовки к редилации модения и горочих спадажи блюд, десертов, наитков разпосбраниют в сертимента Ун. 64 дажих блюд, десертов, наитков разпосбраниют десертимента Ун. 64 дажих блюд, десертов, наитков разпосбраниют десертимента Ницитова к реализации модена практика по притогования, оформления практика по притогованию, оформления практика по притогованию, оформления практика по подготовам к реализации модена и горочим практика по притогованию практика по притогованию практика по притогованию практика по притогованию практика по притогования практика		Процессы приготовления,																			
реальтации холодиах и горячих сарадка практика по притоговае индерствента разпособразного ассортимента																					
одджих блого, десертов, нашиткое разнособразного ассортимента Утсбива практика по притоговлению, офформлению и подготовких в реализации УПП.04 Колодиях и торячих сладких блого, десертов, нашиткое разнособразного ассортимента ПП.04 Производственная практиках по притоговке предвагации холодиях и торячих сладких блого, десертов, нашиткое разнособразного ассортимента ПП.04 Колодиях и торячих сладких блого, десертов, нашиткое разнособразного ассортимента ПП.04 Производственная практиках по притоговке предвагации холодиях и торячих сладких блого, десертов, нашиткое разнособразного ассортимента Вриготовких кредилации холодиях и торячих сладких блого, десертов, нашиткое разнособразного ассортимента Вриготовких кредилации холодиях и торячих сладких блого, десертов, нашиткое разнособразного ассортимента Вриготовких в реализации холодиях и торячих сладких блого, десертов, нашиткое разнособразного ассортимента Вриготовких в реализации золодиях и торячих сладких обобразоных мучных концитерских изасини разнособразного ассортимента Збо 4 Вриготовких в реализации золодиях и торячих сладких обобразоных мучных концитерских изасини разнособразного ассортимента золодиях и торячих сладких обобразоных мучных концитерских изасини разнособразоных мучных оферанения и подготовких к реализации холобобрующих, уфинах концитерских изасиний																					
нашитков разнообразного ассортимента Учебная практика по приготовлению, оформлению и приготовки к реализации холодиях и горячих сладких оформлению и подготовких к реализации холодиях и горячих сладких оформлению и подготовких к реализации холодиях и горячих сладких оформлению и подготовких к реализации холодиях и горячих сладких оформление и подготовких к реализации холодиях и горячих сладких оформление и подготовких к реализации холодиях и горячих сладких оформление и подготовких к реализации холодиях и горячих сладких оформление и подготовких к реализации холодиях и горячих сладких оформление и подготовких к реализации холодиях оформление и подготовких к реализации и холодиях и горячих сладких оформление и подготовких к реализации и приготовления, оформление и подготовких к реализации и приготовления, оформления и подготовких к реализации и приготовления, оформления и подготовких к реализации и подготовких к реализаций и подготовких к реализации и	МДК.04.02																				
Весортимента 10 10 10 10 10 10 10 1																					
Учебная практика по приготовлению, оформлению и приготовлению, оформлению и приготовлению, оформлению и приготовления практика по приготовления практика по приготовления практика по приготовления раживка по приготовления раживка по приготовления раживка по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодивки и горячих сладких блюд, десергов, вашигою разнообранного ассортимента 1144 28 144 0 144 116 144 144 117 144 158 158 158 158 158 158 158 158 158 158																					
уп. ображаению, оформлению и подготовки к реализации холодиах и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 144 28 144 0 144 144 144 144 144 144 144 144 1						64	13		52	38	12	2								52	
Подготовые к реализации колодиных и горячих сладаких облод, десергов, напитков разнообраного ассортимента 144 28 144 0 144 144																					
УП.04 холодных и горячих сладких бикод, десертов, напитков разнообразного ассортимента Производственная практикка по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих сладких бикод, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПП.04 бидотовки к редализации холодных и горячих сладких бикод, десертов, напитков разнообразного ассортимента 36 7 36 36 36 Приготовление, оформление и нодготовка к реализации хабобулочных, мучных концитерских иделий разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 512 0 0 Организация приготовления, оформления и подготовки к оформления и подготовления, оформления и подготовления, мучных концитерских иделий училых концитерски																					
Блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 144 28 144 0 144 144 144 144 144 144 144 144 1	X/III 0.4			7																	
разнообразного ассортимента Производственная практикка по приготовлению, оформлению и полототовки к реализации кладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПП.04 Приготовление, оформление и нодготовка к реализации кладких бе кондитерских изделий разнообразного ассортимента Организация приготовления, оформления, оформления в бе кондитерских изделий разнообразного ассортимента Организация приготовления, оформления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочимых, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочимых, мучных кондитерских изделий мучных кондитерских изделие мучных кондитерских издельных издельных мучных мучных мучных мучных мучных мучных мучных мучных мучны	У11.04			/K																	
ПП.04 Приготовлению, оформлению и подготовки к реализации колодных и горячих сладких блюд, десертов, нацитков разнообразного ассортимента ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации колодных и горячих сладких блюд, десертов, нацитков разнообразного ассортимента ПП.05 Колдитерских изделий разнообразного ассортимента ПМ.05 Организация приготовления, оформления, оформления подготовки к реализация приготовления, оформления и подготовки к реализация приготовления, оформления и подготовки к реализация приготовления, оформления и подготовки к реализация приготовки к реализации класпий к оформления и подготовки к оформления и подготовки к оформления к оформления и подготовки к оформления к о																					
Призводственная практикка по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации и холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 36 7 36 36 36 Приготовление, оформление и подготовки к реализации к реализации к реализации к реализации и подготовка к реализации и разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 512 0 0 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации и клебобулочных, мучных кондитерских изделий реализации и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий реализации и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий реализации и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		разнообразного ассортимента				144	20		1//			0	144							144	
ПП.04 приготовлению, оформлению и подготовки к реализации колодных и горячих спадких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Бенализация приготовления, оформления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Бенализация приготовления, оформления, оформления и подготовки к реализация приготовления, оформления и подготовки к реализация приготовления, оформления и подготовки к реализация илебобулочных, мучных кондитерских изделий мучных кондитерских изделий мучных кондитерских изделий		Произволственноя произвисс по			 	144	20	1	144			0	144							744	
ПП.04 подготовки к реализации холодиых и горячих сладких блюд, десергов, напитков разнообразного ассортимента 36 7 36 36 36 Приготовление, оформление и нодготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 512 0 0 Организация приготовления, оформления, мучных кондитерских изделий реализации и лебобулочных, мучных кондитерских изделий реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий мучных кондитерских изделий мучных кондитерских изделий мучных кондитерских изделий			1																		
ПП.04 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 36 7 36 36 36 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 512 0 0 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации приготовления, оформления и подготовки к реализации приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий хлебобулочных, мучных кондитерских изделий к реализации хлебобулочных, мучных к реализации хлебобулочных к реализации хлеб																					
блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 36 7 36 36 36 Приготовление, оформление и полготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 512 0 0 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий мучных кондитерских издел		_	1																		
разнообразного ассортимента 36 7 36 36 36 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 512 0 0 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПП.04																				
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 512 0 0 МДК.05.01 МД			1																		
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 512 0 0 0 МДК.05.01 мучных кондитерских изделий реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий мучных кондитерских изделий 6к		разпоооразного ассортимента																			
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных ондитерских изделий разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 512 0 0						36	7		36				36							36	
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 0 512 0 0 0		Приготовление, оформление и	1																		
ПМ.05 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 512 0 0 0 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			1																		
кондитерских изделий разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 0 512 0 0 0 О О О О О О О О О О О О О О О О			6*																		
разнообразного ассортимента 560 48 512 86 28 2 396 0 0 0 0 0 512 0 0 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулючных, бк мучных кондитерских изделий возможного подпользования в подготовки в подг	111/1.03																				
Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий подготовки и доступности объекты в подготовки и делий подготовки и дели и де									F43	0.0	30		200						F42	ړ	_
оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий мучных кондитерских издели и издели и издели и и и и и и и и и и и и и и и и и и	-					560	48	+	512	86	28	2	396	0	0	0	0	0	512	U	0
оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий мучных кондитерских издели и издели и издели и и и и и и и и и и и и и и и и и и		Организация приготовления,																			
МДК.05.01 реализации хлебобулочных, 6к мучных кондитерских изделий получения обородного осоорунманта			1																		
мучных кондитерских изделий	МДК.05.01		1	6к																	
POSITION DOCUMENTO																					
30 / 52 28 4 0 32						20	_		22	20		^							22		
		ļ	<u> </u>	l	<u> </u>	30	/	L	32	28	4	0	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>				32		

			_																	
МДК.05.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				128	25		84	58	24	2							84		
УП.05	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		6к		216	43		216			0	216						216		
ПП.05	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				180	36		180				180						180		
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания	8*			380	33		350	132	0	2	216	0	0	0	0	0	0	0	350
МДК.06.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		8к		36	7		32	32	0	0									32
МДК.06.02	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции дистического питания				128	26		102	100	0	2									102
УП.06	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания		8к		108	21		108	100	0	1	108								108
ПП.06	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации кулинарной и кондитерской продукции диетического питания																			
ПА.ПМ	Промежуточная аттестация				108 48	21 8	48	108 0	0	0	0	108 0	0	0	8	8	8	8	8	108 8
	Консультации				12		12								2	2	2	2	2	2
	Самостоятельная подготовка к экзаменам					8														
	Экзамены				36	0	36								6	6	6	6	6	6
ļ	Государственная итоговая		 	<u> </u>																
ГИА.00	аттестация				72	14	72													72
	ВСЕГО	14	36	7	5724	489	184	4630	1664	1214	66	1656	738	736	706	676	332	594	450	582
	ВСЕГО в неделю				34,9	2,12			14,75	6,86	0,70	10,47	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	27,82
	ВСЕГО в неделю без ПП				3.,,,	2,12			- 1,70	0,00	-,,,	10,.7	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	36,00	26,53
					421	<u> </u>							738,00	736,00	634,00		260,00	414,00	414,00	474,00
I					-421	все	Дисципли	ин и МДК (с	зачетами)			час.	612	666	474	504	338	410	374	366

9,4 11,4 нед. 17,0 18,5 13,2 14,0 10,4 13,8 5303 Учебной практики (с зачетами) 246 216 час. 150 144 144 108 421 нед. 0,0 4,2 6,0 4,0 3,0 0,0 4,0 Производс час. 72 180 72 180 36 108 твенной нед. 0,0 2,0 5,0 2,0 5,0 1,0 3,0 Промежут час. 58 58 очная нед. 0,0 0,8 1,6 1,6 0,5 Преддипломная практика нед. 0,0 0,0 0,0 0,0 0,0 0,0 0,0 ГИА, час. Количество экзаменов во диффере Количество зачетов во дифф. зачетов Количество зачетов (без учета физ-ры)

3*- экзамен квалификационный по ПМ

ные дифференцированные зачеты в семестре

2. График учебного процесса

_		_		_		_		_	_	_		_	_											_					Юцс					_	_																	
курсы	нтяб	брь			29.09-5.10	ктябі	рь		27 10-2 11		ябрь	,		Де	екабі	ЭЬ			29.12-4.01	нвај	ЭЬ		26.01-1.02	евра	ль		23.02-1.03		рт			30.03-5.04	прел	ь		27.04-3.05	май			ию	нь			29.06-5.07	июл	ь		27.07-2.08	ввгус	et e		
	1-7	8-14	15-21			6-12	13-19	20-26			3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28		5-11	8	19-25		7-8		16-22		2-8		16-22	23-29		6-12	13-19	20-26				18-24	25-31 1-7	8-14	15-21			6-12		20-26		3-9	91	17-23	24-31
1																			0	0																		У	У	У	П	П	::	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2											У	,	у	у	у	П	П	::	0	0																	у)	/ у	У	п	П	П	::	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3											У	,	у	у	у	П	П	::	0	0														у	У	у	у)	/ у	П	п	П	П	П	::	0	0	0	0	0	0	0	0
,													V	٧	V	v	п		0	0																	, ,	, ,	п		п	*	*									

Условные обозначения

Теоретическое обу	учени	1e								
Учебная практика										У
Производственная	я пра	ктика	а (по	прос	филю	спе	циал	1ЬНО	сти)	П
производственная	пран	ктика	(пре	дди	плом	ная)			Р

Промежуточная аттестация											::
Подготовка к государственной (итоговой) аттестации											Э
Государственная (итоговая) аттестация										*	
каникулы											0