ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00DADD3198D24E95A075631540233B4CA1
Владелец: Елсукова Евгения Викторовна
Действителен: с 23.08.2022 до 16.11.2023

Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю
Директор
Елсукова Е.В.
16.03.2023

Педагогический совет (протокол № 06 от 16.03.2023)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области "Красноуральский многопрофильный техникум"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 *код* Поварское и кондитерское дело *наименование специальности*

среднее общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 2г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

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 поцессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителй, 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 должности служащего

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				29 сен - 5 окт	Октябрь			27 окт - 2 ноя	Ноябрь				Декабрь				29 дек - 4 янв	Январь			26 янв - 1 фев	Февраль			23 фев - 1 мар	Март				30 мар - 5 апр	Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл -2 авг	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		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
I													0	0 0 8 8	8	8	8 8 8 :: ::	=	=															0 0 0	0	0	0 0 8 8	8	8	8	8 8 8 :: ::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
II									0 0 0	0	0	0	0 0 0 8 8	8	8	8	8 8 8 :: ::	=	=															0 0 0	0	0	0 0 8 8	8	8	8 8 8 :: ::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III						0 0 0	0	0	0	0	0	0 0 0 8 8	8	8	8	8	8 8 8 :: ::	=	=							0 0 0	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									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-товка	Прове-дение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	27	18 1/2	8 1/2	1	1/2	1/2	6	2	4	7	3	4						11	52		
II	26	15 1/2	10 1/2	1	1/2	1/2	7	4	3	7	4	3						11	52		
III	15	13 1/2	1 1/2	1	1/2	1/2	7	5	2	8	5	3	4		4	4	2	2	43		
Всего	**68**	**47 1/2**	**20 1/2**	**3**	**1 1/2**	**1 1/2**	**20**	**11**	**9**	**22**	**12**	**10**	**4**		**4**	**4**	**2**	**24**	**147**		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Учебная нагрузка обучающихся, ч.			С преподавателем	в том числе				Промежут. аттестация	Распределение по курсам и семестрам: Курс 1, Семестр 1, 18 1/2 (5) нед				в том числе					Семестр 2, 8 1/2 (8) нед				в том числе					Курс 2, Семестр 3, 15 1/2 (8) нед				в том числе					Семестр 4, 10 1/2 (6) нед				в том числе					Курс 3, Семестр 5, 13 1/2 (10) нед				в том числе					Семестр 6, 1 1/2 (9) нед				в том числе					Объём ОП	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Объём ОП	Самост.	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.		Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс.	Промежут. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс.	Промежут. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Обяз. часть	Вар. часть
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16		38	2	4248	75	84	2343	1127	1156		60	90	864	21	22	623	333	290			18	612	10	4	298	105	193			12	864	17	12	529	286	213		30	18	612	11	8	359	157	202			18	888	16	28	466	246	190		30	18	408		10	68		68			6	2952	1296
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			5		475	14	14	447	149	298				101	3		98	41	57				54	2		52		52				79	3		76	76					61	2		59		59				102	4	4	94	32	62				78		10	68		68				432	43
ОГСЭ.01	Основы философии			3		36	1		35	35																							36	1		35	35																																	36	
ОГСЭ.02	История			1		36	1		35	35					36	1		35	35																																																			36	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский)			6		174	5	5	164	18	146				33	1		32		32				29	1		28		28				19	1		18	18					30	1		29		29				24	1		23		23				39		5	34		34				164	10
ОГСЭ.04	Физическая культура/Адаптивная физическая культура			6		174	5	5	164	29	135				32	1		31	6	25				25	1		24		24				24	1		23	23					31	1		30		30				23	1		22		22				39		5	34		34				164	10
ОГСЭ.05	Психология общения			5		55	2	4	49	32	17																																								55	2	4	49	32	17													32	23
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	1		2		242	7	6	223	128	95			6	62	2	2	58	29	29				68	2		66	32	34				31	1	2	28	14	14				81	2	2	71	53	18			6																			180	62
ЕН.01	Химия	2				144	4	4	130	64	66			6										68	2		66	32	34				31	1	2	28	14	14				45	1	2	36	18	18			6																			144	
ЕН.02	Экологические основы природопользования			4		36	1		35	35																																36	1		35	35																							36	
ЕН.03	Математика			1		62	2	2	58	29	29				62	2	2	58	29	29																																																			62
ОП	Общепрофессиональный цикл	2		12		898	28	24	834	413	421			12	177	6	10	161	117	44				196	6	4	180	73	107			6	209	7	4	198	77	121				248	7	6	229	104	125			6	68	2		66	42	24													612	286
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2				64	2	2	54	22	32			6										64	2	2	54	22	32			6																																						64	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			1		96	3	10	83	49	34				96	3	10	83	49	34																																																		96	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			2		64	2	2	60	33	27													64	2	2	60	33	27																																									64	
ОП.04	Организация обслуживания			3		64	2	2	60	26	34																						64	2	2	60	26	34																															64	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4				96	2	2	86	44	42			6																												96	2	2	86	44	42			6																			96	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			5		32	1		31	26	5																																								32	1		31	26	5													32	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			3		96	3	2	91	19	72																						96	3	2	91	19	72																															96	
ОП.08	Охрана труда			1		32	1		31	21	10				32	1		31	21	10																																																		32	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			2		68	2		66	18	48													68	2		66	18	48																																									68	
ОП.10	Введение в специальность			1		49	2		47	47					49	2		47	47																																																				49
ОП.11	Организация исследовательской деятельности			3		49	2		47	32	15																						49	2		47	32	15																																49
ОП.12	Основы калькуляции и учета			4		87	3	2	82	32	50																															87	3	2	82	32	50																							87
ОП.13	Блюда уральской кухни			5		36	1		35	16	19																																								36	1		35	16	19														36
ОП.14	Управление качеством			4		65	2	2	61	28	33																															65	2	2	61	28	33																							65
ПЦ	Профессиональный цикл	13		19	2	2633	26	40	839	437	342		60	72	524	10	10	306	146	160			18	294								6	545	6	6	227	119	78		30	18	222								6	718	10	24	306	172	104		30	18	330								6	1728	905
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3		2		386	4	4	78	58	20			12	92	4	4	78	58	20			6	294								6																																					212	174
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1				49	2	2	42	34	8			3	49	2	2	42	34	8			3																																															32	17
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					43	2	2	36	24	12			3	43	2	2	36	24	12			3																																															30	13
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА								288	НЕД	8																288	НЕД	8																																											
УП.01.01	Учебная практика			2	РП	144			144	нед	4				час				нед					час			144	нед	4				час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					72	72
ПП.01.01	Производственная практика				РП	144			144	нед	4				час				нед					час			144	нед	4				час				нед					час				нед					час				нед					час				нед					72	72
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	2				6								6										6								6																																					6	
ПМ.02	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	2		2	1	439	4	2	133	55	48		30	12																			439	4	2	133	55	48		30	12																												336	103
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				34	1		33	27	6																						34	1		33	27	6																															34	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				3	111	3	2	100	28	42		30	6																			111	3	2	100	28	42		30	6																												80	31
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА								288	НЕД	8																									288	НЕД	8																																	
УП.02.01	Учебная практика			3	РП	144			144	нед	4				час				нед					час				нед					час			144	нед	4				час				нед					час				нед					час				нед					72	72
ПП.02.01	Производственная практика				РП	144			144	нед	4				час				нед					час				нед					час			144	нед	4				час				нед					час				нед					час				нед					144	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	3				6								6																			6								6																												6	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объём ОП	Самост.	Консультации	С преподавателем: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
ПМ.03	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	3		2		328	2	4	94	64	30			12
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3				48	1	2	42	32	10			3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					58	1	2	52	32	20			3
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА								**216**	**НЕД**	**6**			
УП.03.01	Учебная практика			4	РП	108			108	нед	3			
ПП.03.01	Производственная практика				РП	108			108	нед	3			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	4				6								6
ПМ.04	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	1		4		256	2	10	94	64	30			6
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			5		48	1	5	42	32	10			
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					58	1	5	52	32	20			
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА								**144**	**НЕД**	**4**			
УП.04.01	Учебная практика			5	РП	72			72	нед	2			
ПП.04.01	Производственная практика				РП	72			72	нед	2			
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	5				6								6
ПМ.05	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	1		4		302	4	10	102	70	32			6
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			5		49	2	5	42	30	12			
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента					67	2	5	60	40	20			
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА								**180**	**НЕД**	**5**			
УП.05.01	Учебная практика			6	РП	72			72	нед	2			
ПП.05.01	Производственная практика				РП	108			108	нед	3			
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6				6								6
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		2	1	346	4	4	110	38	42		30	12
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				5	124	4	4	110	38	42		30	6
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА								**216**	**НЕД**	**6**			
УП.06.01	Учебная практика			5	РП	108			108	нед	3			
ПП.06.01	Производственная практика				РП	108			108	нед	3			

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1, 18 1/2 (5) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс.	Промежут. аттестация	Семестр 2, 8 1/2 (8) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
ПМ.03																		
МДК.03.01																		
МДК.03.02																		
ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА																		
УП.03.01	час				нед					час				нед				
ПП.03.01	час				нед					час				нед				
ПМ.03.ЭК																		
ПМ.04																		
МДК.04.01																		
МДК.04.02																		
ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА																		
УП.04.01	час				нед					час				нед				
ПП.04.01	час				нед					час				нед				
ПМ.04.ЭК																		
ПМ.05																		
МДК.05.01																		
МДК.05.02																		
ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА																		
УП.05.01	час				нед					час				нед				
ПП.05.01	час				нед					час				нед				
ПМ.05.ЭК																		
ПМ.06																		
МДК.06.01																		
ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА																		
УП.06.01	час				нед					час				нед				
ПП.06.01	час				нед					час				нед				

Индекс	Курс 2, Семестр 3, 15 1/2 (8) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Семестр 4, 10 1/2 (6) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс.	Промежут. аттестация
ПМ.03	106	2	4	94	64	30			6	222								6
МДК.03.01	48	1	2	42	32	10			3									
МДК.03.02	58	1	2	52	32	20			3									
ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА													**216**	**НЕД**	**6**			
УП.03.01	час				нед					час			108	нед	3			
ПП.03.01	час				нед					час			108	нед	3			
ПМ.03.ЭК										6								6
ПМ.04																		
МДК.04.01																		
МДК.04.02																		
ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА																		
УП.04.01	час				нед					час				нед				
ПП.04.01	час				нед					час				нед				
ПМ.04.ЭК																		
ПМ.05																		
МДК.05.01																		
МДК.05.02																		
ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА																		
УП.05.01	час				нед					час				нед				
ПП.05.01	час				нед					час				нед				
ПМ.05.ЭК																		
ПМ.06																		
МДК.06.01																		
ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА																		
УП.06.01	час				нед					час				нед				
ПП.06.01	час				нед					час				нед				

Индекс	Курс 3, Семестр 5, 13 1/2 (10) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Семестр 6, 1 1/2 (9) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Объём ОП: Обяз. часть	Вар. часть
ПМ.03																			212	116
МДК.03.01																			32	16
МДК.03.02																			30	28
ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА																				
УП.03.01	час				нед					час				нед					36	72
ПП.03.01	час				нед					час				нед					108	
ПМ.03.ЭК																			6	
ПМ.04	256	2	10	94	64	30			6										176	80
МДК.04.01	48	1	5	42	32	10													32	16
МДК.04.02	58	1	5	52	32	20													30	28
ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА				**144**	**НЕД**	**4**														
УП.04.01	час			72	нед	2				час				нед					36	36
ПП.04.01	час			72	нед	2				час				нед					72	
ПМ.04.ЭК	6								6										6	
ПМ.05	116	4	10	102	70	32				186								6	264	38
МДК.05.01	49	2	5	42	30	12													32	17
МДК.05.02	67	2	5	60	40	20													46	21
ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА													**180**	**НЕД**	**5**					
УП.05.01	час				нед					час			72	нед	2				72	
ПП.05.01	час				нед					час			108	нед	3				108	
ПМ.05.ЭК										6								6	6	
ПМ.06	346	4	4	110	38	42		30	12										204	142
МДК.06.01	124	4	4	110	38	42		30	6										90	34
ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА				**216**	**НЕД**	**6**														
УП.06.01	час			108	нед	3				час				нед						108
ПП.06.01	час			108	нед	3				час				нед					108	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые работы	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Объём ОП	Самост.	Консультации	С преподавателем: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	5				6								6
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	2		2		432	6	6	228	88	140			12
МДК.07.01	Организация работ по профессии служащего 16675 Повар	1				246	6	6	228	88	140			6
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА								**180**	**НЕД**	**5**			
УП.07.01	Учебная практика			1	РП	72			72	нед	2			
ПП.07.01	Производственная практика				РП	108			108	нед	3			
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	1				6								6
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА					**1512**			**1512**	**нед**	**42**			
	Учебная практика					720			720	нед	20			
	Концентрированная					720			720	нед	20			
	Производственная (по профилю специальности) практика					792			792	нед	22			
	Концентрированная					792			792	нед	22			
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			6	РП	144			144	нед	4			
	Государственная итоговая аттестация					216			216	нед	6			
	Подготовка выпускной квалификационной работы					144			144	нед	4			
	Защита выпускной квалификационной работы					72			72	нед	2			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП					84								
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	16		38	2	4464	75	84	2343	1127	1156		60	90
	Экзамены (без учета физ. культуры)													
	Зачеты (без учета физ. культуры)													
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)													
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)													

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Наименование	Курс 1. Семестр 1, 18 1/2 (5) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс.	Промежут. аттестация	Семестр 2, 8 1/2 (8) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю																		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)	432	6	6	228	88	140			12									
МДК.07.01	Организация работ по профессии служащего 16675 Повар	246	6	6	228	88	140			6									
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА				**180**	**НЕД**	**5**												
УП.07.01	Учебная практика	час			72	нед	2				час				нед				
ПП.07.01	Производственная практика	час			108	нед	3				час				нед				
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю	6								6									
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА	**час**			**180**	**нед**	**5**				**час**			**288**	**нед**	**8**			
	Учебная практика	час			72	нед	2				час			144	нед	4			
	Концентрированная	час			72	нед	2				час			144	нед	4			
	Производственная (по профилю специальности) практика	час			108	нед	3				час			144	нед	4			
	Концентрированная	час			108	нед	3				час			144	нед	4			
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед					час				нед				
	Государственная итоговая аттестация	час				нед					час				нед				
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед					час				нед				
	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед					час				нед				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	22									4								
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	864	21	22	623	333	290			18	612	10	4	298	105	193			12
	Экзамены (без учета физ. культуры)	3									3								
	Зачеты (без учета физ. культуры)																		
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	6									3								
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		

Индекс	Наименование	Курс 2. Семестр 3, 15 1/2 (8) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Семестр 4, 10 1/2 (6) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс.	Промежут. аттестация
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю																		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)																		
МДК.07.01	Организация работ по профессии служащего 16675 Повар																		
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА																		
УП.07.01	Учебная практика	час				нед					час				нед				
ПП.07.01	Производственная практика	час				нед					час				нед				
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю																		
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА	**час**			**288**	**нед**	**8**				**час**			**216**	**нед**	**6**			
	Учебная практика	час			144	нед	4				час			108	нед	3			
	Концентрированная	час			144	нед	4				час			108	нед	3			
	Производственная (по профилю специальности) практика	час			144	нед	4				час			108	нед	3			
	Концентрированная	час			144	нед	4				час			108	нед	3			
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед					час				нед				
	Государственная итоговая аттестация	час				нед					час				нед				
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед					час				нед				
	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед					час				нед				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	12									8								
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	864	17	12	529	286	213		30	18	612	11	8	359	157	202			18
	Экзамены (без учета физ. культуры)	3									2								
	Зачеты (без учета физ. культуры)																		
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	5									4								
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)	1																	

Индекс	Наименование	Курс 3. Семестр 5, 13 1/2 (10) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Семестр 6, 1 1/2 (9) нед: Объём ОП	Самост.	Консульт.	С препод.	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Объём ОП: Обяз. часть	Вар. часть
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	6								6										6	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)																			180	252
МДК.07.01	Организация работ по профессии служащего 16675 Повар																				246
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА																				
УП.07.01	Учебная практика	час				нед					час				нед					72	
ПП.07.01	Производственная практика	час				нед					час				нед					108	
ПМ.07.ЭК	Экзамен по модулю																				6
	ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА	**час**			**360**	**нед**	**10**				**час**			**180**	**нед**	**5**					
	Учебная практика	час			180	нед	5				час			72	нед	2					
	Концентрированная	час			180	нед	5				час			72	нед	2					
	Производственная (по профилю специальности) практика	час			180	нед	5				час			108	нед	3					
	Концентрированная	час			180	нед	5				час			108	нед	3					
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед					час			144	нед	4				144	
	Государственная итоговая аттестация	час				нед					час			216	нед	6					
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед					час			144	нед	4				144	
	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед					час			72	нед	2				72	
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	28									10										
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	888	16	28	466	246	190		30	18	624		10	68		68			6	3168	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)	2									1										
	Зачеты (без учета физ. культуры)																				
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	7									3										
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)	1																			