ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 03B7AD9FE203BADAFE39BBF8E6BEB9ED
Владелец: Печенкина Светлана Сергеевна
Действителен: с 24.01.2024 до 18.04.2025

Утверждаю
директор КОГПОАУ КТКПП
Печенкина Светлана Сергеевна

01.09.23

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

КОГПОАУ "Кировский технологический колледж пищевой промышленности"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2023

профиль получаемого профессионального образования технологический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС **от** 09.12.16 **№** 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	1-7	8-14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 -19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 ноя - 30 ноя	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29дек -4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 29 февр	1 - 7	8-14	15 - 21	22 - 28	29 мар - 4 апр	5 -11	12 - 18	19 -25	26 апр - 2 май	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	31 май-6 июн	7 -13	14 -20	21 -27	28 июн - 4 июл	5 -11	12 -18	19 - 25	26 июл -1 авг	2 -8	9 -15	16 -22	23 -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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	к	к	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	::	к	к	к	к	к	к	к	к
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	::	У	У	к	к	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т/::	У	У	П	П	П	П	П	::/к	к	к	к	к	к	к	к	к
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	::	У	У	к	к	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т/::	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	::/к	к	к	к	к	к	к	к	к
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	::	У	к	к	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	::/П	П	П	П	П	П	П/ ПДП	ПДП	ПДП	ПДП	ПДП/::	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	ГИА	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Т — Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: — Промежуточная аттестация
- к — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика (по профилю специальности)
- ПДП — Производственная практика (преддипломная)
- ГИА — 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	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.		
I	40	17	23	1		1	0	0	0	0	0	0					11	52	25	1
II	30,5	14	16,5	2	1	1	4	2	2	5	0	5					10,5	52	25	1
III	25,5	14	11,5	2	1	1	5	2	3	9	0	9					10,5	52	25	1
IV	22	15	7	2	1	1	1	1	0	6	0	6	4		4	6	2	43	25	1
Всего	**118**	**60**	**58**	**7**	**3**	**4**	**10**	**5**	**5**	**20**	**0**	**20**	**4**	**0**	**4**	**6**	**34**	**199**	**100**	**4**

УЧЕБНЫЙ ПЛАН ППССЗ СПО 43.02.15 (ПиКД) ГОД НАЧАЛА ПОДГОТОВКИ 2023

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объём образовательной программы, ак.ч.											Распределение по курсам и семестрам																												Объём ОП	
										в том числе							Курс 1								Курс 2				Курс 3								Курс 4									
																	Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8					
																	17 нед				23 (13+10) нед +1 нед				14 нед +1н +2УП				16,5+0,5+2УП+5ПП+0,5				14 нед +1н +2УП				11,5+0,5+3У+9ПП+0,5				15 нед +1н + 1У				7+0,5+6ПП+4ПДП+0,5					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	**ВСЕГО**	в том числе практической подготовки	Самост. работа, инд.проект	**Всего занятий**	Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	Курсовая работа (проект)	Практика	ПА (диф.зачёт)	**ПА(экзамены)**	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Обяз. часть	*Вар. часть*
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*
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																36,0		35,6		36,0		34,5		36,0		33,3		36,0		32,6		36,0		32,6		36,0		33,2		36,0		33,4		36,0		33,8			
ОД	**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ**	**3**	**0**	**10**	**1**	**1476**	**224**	**26**	**1434**	**934**	**462**	**16**	**0**	**0**	**22**	**16**	**612**	**6**	**606**	**0**	**864**	**20**	**828**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	*0*
ОУП	**Обязательные учебные предметы**	**3**		**10**	**1**	**1476**	**224**	**26**	**1434**	**934**	**462**	**16**	**0**	**0**	**22**	**16**	**612**	**6**	**606**	**0**	**864**	**20**	**828**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	*0*
ОУП.01	Русский язык	**2**				**90**	12		**84**	66	12	6				**6**	**34**		34		**56**		50	6																										
ОУП.02	Литература			**2**		**118**	14		**118**	102	14				2		**52**		52		**66**		66																											
ОУП.03	Иностранный язык			**2**		**116**	20		**116**	0	114				2		**50**		50		**66**		66																											
ОУП.04у	Математика	**2**		**1**		**246**	26		**240**	206	26	6			2	**6**	**102**		102		**144**		138	6																										
ОУП.05у	Информатика	**2**				**192**	20		**188**	78	106	4				**4**	**68**		68		**124**		120	4																										
ОУП.06	История			**2**		**100**	10		**100**	88	10				2		**38**		38		**62**		62																											
ОУП.07	Обществознание			**2**		**92**	18		**92**	72	18				2		**30**		30		**62**		62																											
ОУП.08	География			**1**		**34**	16		**34**	20	12				2		**34**		34		**0**																													
ОУП.09	Физика			**2**		**116**	12		**116**	102	12				2		**50**		50		**66**		66																											
ОУП.10	Химия			**2**		**80**	12		**80**	66	12				2		**34**		34		**46**		46																											
ОУП.11	Биология			**2**		**80**	12		**80**	66	12				2		**34**		34		**46**		46																											
ОУП.12	Физическая культура			2		**116**	20		**116**	12	102				2		**50**		50		**66**		66																											
ОУП.13	Основы безопасности жизнедеятельности			**2**		**70**	12		**70**	56	12				2		**30**		30		**40**		40																											
*	Индивидуальный проект				2	**26**	20	26	**0**				0				**6**	6			**20**	20											**0**				**0**												
ПП	**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА**	**17**	**10**	**16**	**9**	**4248**	**2192**	**262**	**3908**	**1424**	**1110**	**64**	**40**	**1224**	**46**	**78**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**58**	**612**	**34**	**566**	**12**	**882**	**66**	**798**	**18**	**612**	**46**	**554**	**12**	**882**	**50**	**814**	**18**	**612**	**38**	**568**	**6**	**648**	**28**	**608**	**12**	**2952**	**1296**
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**1**	**6**		**564**	**370**	**34**	**530**	**140**	**370**	**0**	**0**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**136**	**0**	**136**	**0**	**114**	**14**	**100**	**0**	**56**	**0**	**56**	**0**	**52**	**4**	**48**	**0**	**140**	**6**	**134**	**0**	**66**	**10**	**56**	**0**	**432**	*132*
ОГСЭ.01	Основы философии			**4**		**38**	0	2	**36**	34	0		0		2										**0**				**38**	2	36		**0**				**0**				**0**				**0**				36	*2*
ОГСЭ.02	История			**3**		**38**	10	0	**38**	26	10		0		2										**38**		38		**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				36	*2*
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			**6,8**		**182**	166	12	**170**	0	166		0		4										**28**		28		**38**	6	32		**28**		28		**26**	2	24		**46**	2	44		**16**	2	14		164	*18*
ОГСЭ.04	Физическая культура		4,6,8			**182**	158	12	**170**	6	158		0		6										**28**		28		**38**	6	32		**28**		28		**26**	2	24		**46**	2	44		**16**	2	14		164	*18*
ОГСЭ.05	Психология общения		**8**			**40**	12	6	**34**	20	12		0		2										**0**				**0**				**0**				**0**				**22**	2	20		**18**	4	14		32	*8*
СГ.06	*Основы бережливого производства**			**8**		**42**	12	2	**40**	26	12		0		2										**0**				**0**				**0**				**0**				**26**		26		**16**	2	14			*42*
СГ.07	*Основы финансовой грамотности**			**3**		**42**	12	0	**42**	28	12		0		*2*										**42**		42		**0**				**0**				**0**				**0**				**0**					*42*
ЕН.00	**Математический и общий естественно-научный цикл**	**0**	**3**			*292*	*74*	*40*	*252*	*172*	*74*	*0*	*0*	*0*	*6*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*84*	*6*	*78*	*0*	*60*	*10*	*50*	*0*	*66*	*10*	*56*	*0*	*46*	*10*	*36*	*0*	*18*	*0*	*18*	*0*	*18*	*4*	*14*	*0*	*180*	*112*
ЕН.01	Химия		**6**			**216**	50	36	**180**	128	50				2	**0**									**44**	6	38		**60**	10	50		**66**	10	56		**46**	10	36		**0**				**0**				144	*72*
ЕН.02	Экологические основы природопользования		**8**			**36**	6	4	**32**	24	6				2	**0**									**0**				**0**				**0**				**0**				**18**		18		**18**	4	14		36	
ЕН.03	*Математика**		**3**			**40**	18	0	**40**	20	18				2	**0**									**40**		40		**0**				**0**				**0**				**0**				**0**					*40*
ОП	**Общепрофессиональный цикл**	**2**	**6**	**4**		*916*	*330*	*90*	*814*	*458*	*328*	*8*	*0*	*0*	*20*	*12*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*0*	*182*	*16*	*160*	*6*	*280*	*26*	*248*	*6*	*108*	*16*	*92*	*0*	*116*	*16*	*100*	*0*	*114*	*8*	*106*	*0*	*116*	*8*	*108*	*0*	*612*	*304*
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			**4**		**86**	32	10	**76**	42	32				2	**0**									**32**	4	28		**54**	6	48		**0**				**0**				**0**				**0**				64	*22*
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	**3**				**116**	34	10	**100**	62	34	4				**6**									**116**	10	100	6	**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				96	*20*
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	**4**				**84**	28	10	**68**	36	28	4				**6**									**0**				**84**	10	68	6	**0**				**0**				**0**				**0**				64	*20*
ОП.04	Организация обслуживания			**6**		**84**	34	18	**66**	30	34				2	**0**									**0**				**0**				**34**	8	26		**50**	10	40		**0**				**0**				64	*20*
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			**5**		**112**	42	14	**98**	54	42				2	**0**									**0**				**38**	6	32		**74**	8	66		**0**				**0**				**0**				96	*16*
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		**8**			**92**	6	8	**84**	76	6				2	**0**									**0**				**0**				**0**				**0**				**50**	4	46		**42**	4	38		32	*60*
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			**8**		**104**	72	6	**98**	24	72				2	**0**									**0**				**0**				**0**				**0**				**64**	4	60		**40**	2	38		96	*8*
ОП.08	Охрана труда		**4**			**36**	10	4	**32**	20	10				2	**0**									**0**				**36**	4	32		**0**				**0**				**0**				**0**				32	*4*
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		**4**			**70**	48	2	**68**	18	48				2	**0**									**34**	2	32		**36**		36		**0**				**0**				**0**				**0**				68	*2*
ОП.10	*Метрология и стандартизация**		*6*			**66**	*10*	6	**60**	*48*	*10*				*2*	**0**									**0**				**0**				**0**				**66**	*6*	*60*		**0**				**0**					*66*
ОП.11	*Основы предпринимательства**		*8*			**34**	*12*	2	**32**	*18*	*12*				*2*	**0**									**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				**34**	*2*	*32*			*34*
ОП.12	Введение в специальность/Коммуникативный практикум*		*4*			**32**	*2*	0	**32**	*30*	*0*				*2*	**0**									**0**				**32**		*32*						**0**				**0**				**0**					*32*

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации				Объём образовательной программы, ак.ч.											Распределение по курсам и семестрам																														Объём ОП	
										в том числе							Курс 1				Курс 2				Курс 3				Курс 4																			
																	Семестр 1				Семестр 2				Семестр 3				Семестр 4				Семестр 5				Семестр 6				Семестр 7				Семестр 8					
																	17 нед				23 (13+10) нед +1 нед				14 нед +1н +2УП				16,5+0,5+2УП+5ПП+0,5				14 нед +1н +2УП				11,5+0,5+3У+9ПП+0,5				15 нед +1У + 1н				7+0,5+6ПП+4ПДП+0,5					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие	**ВСЕГО**	в том числе в форме практической подготовки	Самост. работа	**Всего занятий**	Лекции, уроки	Пр. занятия	Консультации	Курсовая работа (проект)	Практика	ПА (диф.зачёт)	**ПА(экзамены)**	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	**Объём ОП**	Самост.	С препод.	ПА (экзамены)	Обяз. часть	*Вар. часть*
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*
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**15**	**0**	**6**	**9**	**2332**	**1418**	**98**	**2168**	**654**	**338**	**56**	**40**	**1080**	**0**	**66**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**58**	**210**	**12**	**192**	**6**	**428**	**16**	**400**	**12**	**382**	**20**	**350**	**12**	**668**	**20**	**630**	**18**	**340**	**24**	**310**	**6**	**304**	**6**	**286**	**12**	**1584**	**748**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**2**	**0**	**1**	**1**	**288**	**166**	**12**	**267**	**94**	**22**	**7**	**0**	**144**	**0**	**9**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**9**	**210**	**12**	**192**	**6**	**78**	**0**	**75**	**3**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**212**	*76*
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**к3**				**67**	10	6	**58**	46	10	2				**3**								3	**67**	6	58	3	**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				32	*35*
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	**к3**				**71**	12	6	**62**	48	12	2				**3**								3	**71**	6	62	3	**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				36	*35*
УП.01	Учебная практика			**3**		**72**	72	0	**72**					72		**0**								0	**72**		72		**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				72	
ПП.01	Производственная практика				к4	**72**	72	0	**72**					72		**0**								0	**0**				**72**		72		**0**				**0**				**0**				**0**				72	
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	**к4**				**6**		0	**3**			3				**3**								3	**0**				**6**		3	3	**0**				**0**				**0**				**0**					*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**		**1**	**2**	**440**	**300**	**12**	**420**	**92**	**84**	**8**	**20**	**216**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**290**	**12**	**272**	**6**	**150**	**0**	**148**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**336**	**104**
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**к5**				**79**	28	6	**70**	40	28	2				**3**								3	**0**				**0**				**79**	6	70	3	**0**				**0**				**0**				34	*45*
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**к5**			5	**139**	56	6	**130**	52	56	2	20			**3**								3	**0**				**0**				**139**	6	130	3	**0**				**0**				**0**				86	*53*
УП.02	Учебная практика			**5**		**72**	72	0	**72**					72		**0**								0	**0**				**0**				**72**		72		**0**				**0**				**0**				72	
ПП.02	Производственная практика				к6	**144**	144	0	**144**					144		**0**								0	**0**				**0**				**0**				**144**		144		**0**				**0**				144	
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	**к6**				**6**		0	**4**			4				**2**								2	**0**				**0**				**0**				**6**		4	2	**0**				**0**					*6*
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**	**2**	**0**	**1**	**1**	**350**	**246**	**16**	**325**	**72**	**66**	**7**	**0**	**180**	**0**	**9**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**9**	**0**	**0**	**0**	**0**	**350**	**16**	**325**	**9**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**248**	*102*
МДК 03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**к4**				**75**	30	8	**64**	32	30	2				**3**								3	**0**				**75**	8	64	3	**0**				**0**				**0**				**0**				32	*43*
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**к4**				**89**	36	8	**78**	40	36	2				**3**								3	**0**				**89**	8	78	3	**0**				**0**				**0**				**0**				36	*53*
УП.03	Учебная практика			**4**		**72**	72	0	**72**					72		**0**								0	**0**				**72**		72		**0**				**0**				**0**				**0**				72	
ПП.03	Производственная практика				к4	**108**	108	0	**108**					108		**0**								0	**0**				**108**		108		**0**				**0**				**0**				**0**				108	
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	**к4**				**6**		0	**3**			3				**3**								3	**0**				**6**		3	3	**0**				**0**				**0**				**0**					*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**	**2**		**1**	**1**	**224**	**138**	**12**	**204**	**58**	**30**	**8**	**0**	**108**	**0**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**224**	**12**	**204**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**176**	**48**
МДК 04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**к6**				**47**	10	6	**38**	26	10	2				**3**									**0**				**0**				**0**				**47**	6	38	3	**0**				**0**				32	*15*
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	**к6**				**63**	20	6	**54**	32	20	2				**3**									**0**				**0**				**0**				**63**	6	54	3	**0**				**0**				36	*27*
УП.04	Учебная практика			**6**		**36**	36	0	**36**					36		**0**									**0**				**0**				**0**				**36**		36		**0**				**0**				36	
ПП.04	Производственная практика				к6	**72**	72	0	**72**					72		**0**									**0**				**0**				**0**				**72**		72		**0**				**0**				72	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	**к6**				**6**		0	**4**			4				**2**									**0**				**0**				**0**				**6**		4	2	**0**				**0**					*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**	**2**		**1**	**1**	**336**	**200**	**16**	**311**	**104**	**56**	**7**	**0**	**144**	**0**	**9**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**9**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**222**	**16**	**200**	**6**	**114**	**0**	**111**	**3**	**228**	**108**
МДК 05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**к7**				**77**	24	8	**66**	40	24	2				**3**								3	**0**				**0**				**0**				**0**				**77**	8	66	3	**0**				32	*45*
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**к7**				**109**	32	8	**98**	64	32	2				**3**								3	**0**				**0**				**0**				**0**				**109**	8	98	3	**0**				52	*57*
УП.05	Учебная практика			**7**		**36**	36	0	**36**					36		**0**								0	**0**				**0**				**0**				**0**				**36**		36		**0**				36	
ПП.05	Производственная практика				к8	**108**	108	0	**108**					108		**0**								0	**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				**108**		108		108	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	**к8**				**6**		0	**3**			3				**3**								3	**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				**6**		3	3		*6*

ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	**2**			**2**	**308**	**150**	**14**	**285**	**108**	**42**	**7**	**20**	**108**	**0**	**9**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**9**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**118**	**8**	**110**	**0**	**190**	**6**	**175**	**9**	**204**	**104**
МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	**8**			7	**194**	42	14	**174**	108	42	4	20			**6**								6	**0**				**0**				**0**				**0**				**118**	8	110		**76**	6	64	6	96	*98*
ПП.06	Производственная практика				к8	**108**	108	0	**108**					108		**0**								0	**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				**108**		108		108	
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	**к8**				**6**		0	**3**			3				**3**								3	**0**				**0**				**0**				**0**				**0**				**6**		3	3		*6*
ПМ.07*	***Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих***	***3***		***1***	***1***	***386***	***218***	***16***	***356***	***126***	***38***	***12***	***0***	***180***	***0***	***14***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***14***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***92***	***8***	***78***	***6***	***294***	***8***	***278***	***8***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***0***	***180***	***206***
МДК 07.01	*Технология выполнения работ по профессии "Пекарь"*	***5***				**92**	*14*	8	**78**	*60*	*14*	*4*				**6**								6	**0**				**0**				**92**	*8*	*78*	*6*	**0**				**0**				**0**					*92*
МДК 07.02	*Технология выполнения работ по профессии "Кондитер"*	***6***				**108**	*24*	8	**94**	*66*	*24*	*4*				**6**								6	**0**				**0**				**0**				**108**	*8*	*94*	*6*	**0**				**0**					*108*
УП.07	*Учебная практика*			***6***		**72**	*72*	0	**72**					*72*		**0**								0	**0**				**0**				**0**				**72**		*72*		**0**				**0**				*72*	
ПП.07	*Производственная практика*				*к6*	**108**	*108*	0	**108**					*108*		**0**								0	**0**				**0**				**0**				**108**		*108*		**0**				**0**				*108*	
ПМ.07.ЭК	*Экзамен по модулю*	***к6***				**6**		0	**4**			*4*				**2**								2	**0**				**0**				**0**				**6**		*4*	*2*	**0**				**0**					*6*
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				час	**1224**		час	**1224**	**нед**	**10**						**час**		**0**		**час**		**0**		**час**		**72**		**час**		**252**		**час**		**72**		**час**		**432**		**час**		**36**		**час**		**360**		
	Учебная практика				час	360		час	360	нед	10						час				час				час		72		час		72		час		72		час		108		час		36		час		0		
	Концентрированная				час	360		час	360	нед	10						час				час				час		72		час		72		час		72		час		108		час		36		час				
	Рассредоточенная									нед							час				час				час				час				час				час				час				час				
	Производственная (по профилю специальности) практика				час	**720**		час	**720**	**нед**							**час**				**час**				**час**				**час**		**180**		**час**				**час**		**324**		**час**				**час**		**216**		
	Концентрированная				час			час		нед							час				час				час				час		180		час				час		324		час				час		216		
	Рассредоточенная									нед							час				час				час				час				час				час				час				час				
ПДП	**Преддипломная практика**				час	**144**		час	**144**	4 нед				144																																час	**144**		144		**144**	
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**				час	**216**		час	**216**	**нед**	**6**						**час**				**час**				**час**																				час	216	час	216			
	Демонстрационный экзамен и защита дипломного проекта				час	**216**	**36**	час	**216**	**нед**	6						час				час				час																						час	216	час	216			
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ		**20**	**10**	**26**	**10**	**5940**	**2416**	**288**	**5342**	**2358**	**1572**	**80**	**40**	**1224**	**68**	**94**	**612**	**6**	**606**	**0**	**864**	**20**	**828**	**74**	**612**	**34**	**566**	**12**	**882**	**66**	**798**	**18**	**612**	**46**	**554**	**12**	**882**	**50**	**814**	**18**	**612**	**38**	**568**	**6**	**648**	**28**	**608**	**12**	**2952**	**1296**

Дисциплин и МДК		612	864	540	630	540	450	576	288
Учебная практика				72	72	72	108	36	
Производственная практика/преддипломная практика					180		324		216/144
Экзамены (без учета физ. культуры)			**3**	**2**	**3**	**2**	**3**	**1**	**2**
Зачеты (без учета физ. культуры)				**1**	**3**		**2**		**4**
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)		**2**	**8**	**3**	**3**	**2**	**4**	**1**	**3**

Заместитель директора по УР _____ Е.П.Жукова