Утверждаю

директор

Ангуров Б.Х.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

ГБПОУ "Байкальский колледж туризма и сервиса"

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** 2019

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Виды деятельности
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 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 мложного 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.

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 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	:: :: ::	=	=																				0	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
II																	:: :: ::	=	=																		0	0	0	0	0	8	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
III												0 0 0 0	0	0 0 8 8	8	8	8 :: :: ::	=	=													0	0	0 0 0 0 0 8	8	8	8	8	8	8	8 8 8 8 8 ::	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV										0	0	8	8	8	8	8	::	=	=								0 0 0	0	0 0 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)			Подготовка	Проведение				
	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	36 1/3	16 1/3	20	1 2/3	2/3	1	1		1	2		2						11	52	25	1
II	35	16 1/2	18 1/2	1	1/2	1/2	2		2	3		3						11	52	25	1
III	25 1/6	11 1/3	13 5/6	1 5/6	2/3	1 1/6	5	2	3	10	3	7						10	52	25	1
IV	17 1/2	9	8 1/2	1 1/2	1	1/2	4	2	2	8	5	3	4		4	4	2	2	43	25	1
Всего	**114**	**53 1/6**	**60 5/6**	**6**	**2 5/6**	**3 1/6**	**12**	**4**	**8**	**23**	**8**	**15**	**4**		**4**	**4**	**2**	**34**	**199**		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифферен. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)														
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8		9				1476			1404	810	594		72
НО	Начальное общее образование														
*															
ОО	Основное общее образование														
*															
СО	Среднее общее образование	8		9				1476			1404	810	594		72
БД	Базовые дисциплины	6		7				1140			1092	612	480		48
БД.01	Русский язык	1						90			78	55	23		12
БД.02	Литература	3						123			117	82	35		6
БД.03	Иностранный язык			2				117			117	4	113		
БД.10	Математика	2						168			156	109	47		12
БД.04	История	3						120			114	80	34		6
БД.05	Физическая культура			23				117			117	6	111		
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	1						76			70	49	21		6
БД.09	Физика	2						85			79	55	24		6
БД.11	Обществознание (вкл. экономику и право)			4				100			100	70	30		
БД.12	География			2				72			72	50	22		
БД.13	Экология			4				36			36	26	10		
БД.07	Астрономия			3				36			36	26	10		
*															
ПД	Профильные дисциплины	2		1				297			273	171	102		24
ПД.01	Информатика	3						106			100	50	50		6
ПД.02	Химия			2				113			101	71	30		12
ПД.03	Биология	1						78			72	50	22		6
*															
ПОО	Предлагаемые ОО			1				39			39	27	12		
ПОО.02	Индивидуальное проектирование			2				39			39	27	12		
*															
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11		48		1	1	4248	124	100	3880	1170	1286	20	144
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	1		6				494	20	8	460	100	360		6
ОГСЭ.01	Основы философии			8				40	4		36	32	4		
ОГСЭ.02	История			8				40	4		36	32	4		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6						214	8	8	192	10	182		6
ОГСЭ.04	Физическая культура			468				164			164	10	154		
ОГСЭ.05	Психология общения			8				36	4		32	16	16		
*															
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			2				192	12		180	127	53		
ЕН.01	Химия			4				152	8		144	101	43		
ЕН.02	Экологические основы природопользования			8				40	4		36	26	10		
*															
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	2		9			1	800	40	8	734	338	396		18
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			3				64	4		60	30	30		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья			4				100	4		96	48	48		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			3				68	4		64	32	32		
ОП.04	Организация обслуживания			5				68	4		64	32	32		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и	6						114	4	4	94	46	48		12
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			6				36	4		32	16	16		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	5						110	4	4	96	20	76		6
ОП.08	Охрана труда			1				34	2		32	16	16		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6				72	4		68	34	34		
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда / искусство трудоустройства / АД для инвалидов и лиц с ОВЗ "Основы интеллектуального труда"			7				38	2		36	18	18		
ОП.11	Введение в специальность			1				38	2		36	18	18		
ОП.12	Учет и калькуляция						7	58	2		56	28	28		
*															
ПЦ	Профессиональный цикл	8		31		1		2762	52	84	2506	605	477	20	120
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1		4				296	4	12	262	48	34		18
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5				32			32	24	8		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5				66	4	12	50	24	26		
МДК*															
УП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			5	ЗП		час	72			72	нед		2	
УП*															
ПП.01.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			5	ЗП		час	108			108	нед		3	
ПП*															
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	5						[illegible]							[illegible]
	Всего часов по МДК							[illegible]			82				

Индекс	Курс 1, Семестр 1 (16 1/3 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. ут. аттестация	Семестр 2 (20 (3) нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. ут. аттестация	Курс 2, Семестр 3 (16 1/2 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. ут. аттестация	Семестр 4 (18 1/2 (5) нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. ут. аттестация
1	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
Итого час/нед	36			35.76				36			34.96				36			34.91				36			34.38			
ОП	506			482	286	196	24	578			548	286	262	30	304			266	146	140	18	88			88	62	26	
НО																												
ОО																												
СО	506			482	286	196	24	578			548	286	262	30	304			286	176	110	18	88			88	62	26	
БД	380			362	202	160	18	434			416	214	202	18	238			226	134	92	12	88			88	62	26	
БД.01	90			78	55	23	12																					
БД.02								66			66	46	20		57			51	36	15	6							
БД.03	48			48	2	46		69			69	2	67															
БД.10	86			86	60	26		82			70	49	21	12														
БД.04								62			62	44	18		58			52	36	16	6							
БД.05	32			32	2	30		46			46	2	44		39			39	2	37								
БД.06	76			70	49	21	6																					
БД.09	48			48	34	14		37			31	21	10	6														
БД.11															48			48	34	14		52			52	36	16	
БД.12								72			72	50	22															
БД.13																						36			36	26	10	
БД.07															36			36	26	10								
ПД	126			120	84	36	6	105			93	45	48	12	66			60	42	18	6							
ПД.01								40			40	8	32		66			60	42	18	6							
ПД.02	48			48	34	14		65			53	37	16	12														
ПД.03	78			72	50	22	6																					
ПОО								39			39	27	12															
ПОО.02								39			39	27	12															
ПП	106	4		102	50	52		286	6	18	256	74	74	6	308	18		290	156	134		776	18	20	720	247	293	18
ОГСЭ															68	2		66	4	62		99	2		97	4	93	
ОГСЭ.01																												
ОГСЭ.02																												
ОГСЭ.03															68	2		66	4	62		61	2		59	2	57	
ОГСЭ.04																						38			38	2	36	
ОГСЭ.05																												
ЕН															38	4		34	24	10		114	4		110	77	33	
ЕН.01															38	4		34	24	10		114	4		110	77	33	
ЕН.02																												
ОПЦ	72	4		68	34	34									132	8		124	62	62		100	4		96	48	48	
ОП.01															64	4		60	30	30								
ОП.02																						100	4		96	48	48	
ОП.03															68	4		64	32	32								
ОП.04																												
ОП.05																												
ОП.06																												
ОП.07																												
ОП.08	34	2		32	16	16																						
ОП.09																												
ОП.10																												
ОП.11	38	2		36	18	18																						
ОП.12																												
ПЦ	34			34	16	18		286	6	18	256	74	74	6	70	4		66	66			463	8	20	417	118	119	18
ПМ.01																												
МДК.01.01																												
МДК.01.02																												
УП.01.01	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
ПП.01.01	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
ПМ.01.ЭК																												
Всего часов по МДК																												

Индекс	Курс 3, Семестр 5 (11 1/3 (5) нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. ут. аттестация	Семестр 6 (13 5/6 (10) нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. ут. аттестация	Курс 4, Семестр 7 (9 (7) нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.	Промеж. ут. аттестация	Семестр 8 (8 1/2 (9) нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. ут. аттестация	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
1	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75
Итого час/нед	36			33.67				36			33.9				36			34.62					36			34.72					
ОП																															
НО																															
ОО																															
СО																															
БД																															
ПОО																														39	
ПОО.02																														39	
																														69.49%	30.51%
ПП	612	18	20	550	149	221	24	900	24	26	808	198	250	42	612	12	10	554	138	144	20	36	648	24	6	600	158	118	18	2952	1296
ОГСЭ	67	2	4	61	4	57		78	2	4	66	4	62	6	30			30	2	28			152	12		140	82	58		432	62
ОГСЭ.01																							40	4		36	32	4		36	4
ОГСЭ.02																							40	4		36	32	4		36	4
ОГСЭ.03	43	2	4	37	2	35		42	2	4	30	2	28	6																164	50
ОГСЭ.04	24			24	2	22		36			36	2	34		30			30	2	28			36			36	2	34		164	
ОГСЭ.05																							36	4		32	16	16		32	4
ЕН																							40	4		36	26	10		180	12
ЕН.01																														144	8
ЕН.02																							40	4		36	26	10		36	4
ОПЦ	176	8	4	160	52	108	6	222	12	4	194	96	98	12	58	2		56	28	28			38	2		36	18	18		612	188
ОП.01																														64	
ОП.02																														96	4
ОП.03																														64	4
ОП.04	68	4		64	32	32																								64	4
ОП.05								114	4	4	94	46	48	12																96	18
ОП.06								36	4		32	16	16																	32	4
ОП.07	110	4	4	96	20	76	6																							96	14
ОП.08																														32	2
ОП.09								72	4		68	34	34																	68	4
ОП.10																							38	2		36	18	18			38
ОП.11																															38
ОП.12															58	2		56	28	28											58
ПЦ	367	8	12	329	93	56	18	600	10	18	548	98	90	24	524	10	10	468	108	88	20	36	418	6	6	388	32	32	18	1728	1034
ПМ.01	296	4	12	262	48	34	18																							212	84
МДК.01.01	32			32	24	8																								32	
МДК.01.02	66	4	12	50	24	26																								36	30
УП.01.01	час			72	нед	2		час				нед			час				нед				час				нед			72	
ПП.01.01	час			108	нед	3		час				нед			час				нед				час				нед			72	36
ПМ.01.ЭК	18							24																							18
Всего часов по МДК																															

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (т.р. т.и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
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	1		4				389	8	12	357	81	60		12
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5				34			34	28	6		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6				127	8	12	107	53	54		
МДК*															
УП.02.01	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			6	РП		час	72			72	нед	2		
УП*															
ПП.02.01	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			6	РП		час	144			144	нед	4		
ПП*															
ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен	6						12							12
	Всего часов по МДК							161			141				
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	1		4				282	6	6	258	62	52		12
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6				32			32	22	10		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6				94	6	6	82	40	42		
МДК*															
УП.03.01	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			6	РП		час	36			36	нед	1		
УП*															
ПП.03.01	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			6	РП		час	108			108	нед	3		
ПП*															
ПМ.03.ЭК	Демонстрационный экзамен	6						12							12
	Всего часов по МДК							126			114				
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				228	4	6	200	52	40		18
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7				32			32	22	10		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7				70	4	6	60	30	30		
МДК*															
УП.04.01	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			7	РП		час	36			36	нед	1		
УП*															
ПП.04.01	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			7	РП		час	72			72	нед	2		
ПП*															
ПМ.04.ЭК	Демонстрационный экзамен	7						18							18
	Всего часов по МДК							102			92				
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 самообслуживания	1		4				306	6	6	276	52	44		18
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7				32			32	20	12		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			8				76	6	6	64	32	32		

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1, 16 1/3 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Семестр 2, 20 (3) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Курс 2, Семестр 3, 16 1/2 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Семестр 4, 16 1/2 (5) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация
1	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
ПМ.02																												
МДК.02.01																												
МДК.02.02																												
МДК*																												
УП.02.01	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
УП*																												
ПП.02.01	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
ПП*																												
ПМ.02.ЭК																												
Всего часов по МДК																												
ПМ.03																												
МДК.03.01																												
МДК.03.02																												
МДК*																												
УП.03.01	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
УП*																												
ПП.03.01	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
ПП*																												
ПМ.03.ЭК																												
Всего часов по МДК																												
ПМ.04																												
МДК.04.01																												
МДК.04.02																												
МДК*																												
УП.04.01	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
УП*																												
ПП.04.01	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
ПП*																												
ПМ.04.ЭК																												
Всего часов по МДК																												
ПМ.05																												
МДК.05.01																												
МДК.05.02																												

Индекс	Курс 3, Семестр 5, 11 1/3 (5) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Семестр 6, 17 5/6 (10) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Курс 4, Семестр 7, 9 (7) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Семестр 8, 8 1/2 (9) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
1	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75
ПМ.02	71	4		67	45	22		318	4	12	290	36	38	12																336	53
МДК.02.01	34			34	28	6																								34	
МДК.02.02	37	4		33	17	16		90	4	12	74	36	38																	86	41
МДК*																															
УП.02.01	час				нед			час			72	нед	2		час				нед				час				нед			72	
УП*																															
ПП.02.01	час				нед			час			144	нед	4		час				нед				час				нед			144	
ПП*																															
ПМ.02.ЭК								12						12																	12
Всего часов по МДК																															
ПМ.03								282	6	6	258	62	52	12																212	70
МДК.03.01								32			32	22	10																	32	
МДК.03.02								94	6	6	82	40	42																	36	58
МДК*																															
УП.03.01	час				нед			час			36	нед	1		час				нед				час				нед			36	
УП*																															
ПП.03.01	час				нед			час			108	нед	3		час				нед				час				нед			108	
ПП*																															
ПМ.03.ЭК								12						12																	12
Всего часов по МДК																															
ПМ.04															228	4	6	200	52	40		18								176	52
МДК.04.01															32			32	22	10										32	
МДК.04.02															70	4	6	60	30	30										36	34
МДК*																															
УП.04.01	час				нед			час				нед			час			36	нед	1			час				нед			36	
УП*																															
ПП.04.01	час				нед			час				нед			час			72	нед	2			час				нед			72	
ПП*																															
ПМ.04.ЭК															18							18									18
Всего часов по МДК																															
ПМ.05															32			32	20	12			274	6	6	244	32	32	18	264	42
МДК.05.01															32			32	20	12										32	
МДК.05.02																							76	6	6	64	32	32		42	34

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Учебная нагрузка обучающихся, ч.			Обязательная				
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Другие	Максимальная	Самост.	Консультации	Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
МДК*															
УП.05.01	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 самообслуживания			8	РП		час	72			72	нед	2		
УП*															
ПП.05.01	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 самообслуживания			8	РП		час	108			108	нед	3		
ПП*															
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен	8						18							18
	Всего часов по МДК							108			96				
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1		2		1		264	6	4	236	36	36	20	18
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала					7		102	6	4	92	36	36	20	
МДК*															
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			7	РП		час	36			36	нед	1		
УП*															
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			7	РП		час	108			108	нед	3		
ПП*															
ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен	7						18							18
	Всего часов по МДК							102			92				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	2		9				853	18	38	773	274	211		24
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар			2				206	6	18	182	90	92		
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер			4				205	8	10	187	126	61		
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь			4				130	4	10	116	58	58		
МДК*															
УП.07.01	Выполнение работ по профессии Повар			2	РП		час	36			36	нед	1		
УП.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер			4	РП		час	36			36	нед	1		
УП.07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь			4	РП		час	36			36	нед	1		
УП*															
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии Повар			2	РП		час	72			72	нед	2		
ПП.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер			4	РП		час	36			36	нед	1		
ПП.07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь			4	РП		час	72			72	нед	2		
ПП*															
ПМ.07.ЭК	Демонстрационный экзамен	24						24							24
	Всего часов по МДК							541			485				
ПМ*															
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1260			1260	нед	35		
	Учебная практика						час	432			432	нед	12		
	Концентрированная						час	432			432	нед	12		
	Рассредоточенная						час					нед			
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	828			828	нед	23		
	Концентрированная						час	828			828	нед	23		
	Рассредоточенная						час					нед			
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)				РП		час	144			144	нед	4		
	Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6		
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4		
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2		
	Подготовка к государственным экзаменам						час					нед			
	Проведение государственных экзаменов						час					нед			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О														
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП										100				
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	19		57		1	1	5940	124	100	5500	1980	1880	20	216
	Экзамены (без учета физ. культуры)														
	Зачеты (без учета физ. культуры)														
	Дифферен. зачеты (без учета физ. культуры)														
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)														
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)														

Индекс	Наименование	Распределение по курсам и семестрам. Курс 1. Семестр 1, 16 1/3 нед							Семестр 2, 20 (3) нед							Курс 2. Семестр 3, 16 1/2 нед							Семестр 4, 18 1/2 (5) нед						
		Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация
1	2	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
МДК*																													
УП.05.01	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 самообслуживания	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
УП*																													
ПП.05.01	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 самообслуживания	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
ПП*																													
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен																												
	Всего часов по МДК																												
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала																												
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала																												
МДК*																													
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
УП*																													
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
ПП*																													
ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен																												
	Всего часов по МДК																												
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	34			34	16	18		286	6	18	256	74	74	6	70	4		66	66			463	8	20	417	118	119	18
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	34			34	16	18		172	6	18	148	74	74															
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер															70	4		66	66			135	4	10	121	60	61	
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь																						130	4	10	116	58	58	
МДК*																													
УП.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	час				нед			час			36	нед	1		час				нед			час				нед		
УП.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер	час				нед			час				нед			час				нед			час			36	нед	1	
УП.07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь	час				нед			час				нед			час				нед			час			36	нед	1	
УП*																													
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	час				нед			час			72	нед	2		час				нед			час				нед		
ПП.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер	час				нед			час				нед			час				нед			час			36	нед	1	
ПП.07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь	час				нед			час				нед			час				нед			час			72	нед	2	
ПП*																													
ПМ.07.ЭК	Демонстрационный экзамен								6						6								18						18
	Всего часов по МДК																												
ПМ*																													
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час				нед			час			108	нед	3		час				нед			час			180	нед	5	
	Учебная практика	час				нед			час			36	нед	1		час				нед			час			72	нед	2	
	Концентрированная	час				нед			час			36	нед	1		час				нед			час			72	нед	2	
	Рассредоточенная	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
	Производственная (по профилю специальности) практика	час				нед			час			72	нед	2		час				нед			час			108	нед	3	
	Концентрированная	час				нед			час			72	нед	2		час				нед			час			108	нед	3	
	Рассредоточенная	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
	Государственная итоговая аттестация	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
	Подготовка к государственным экзаменам	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
	Проведение государственных экзаменов	час				нед			час				нед			час				нед			час				нед		
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																												
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								18														20						
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	4		584	336	248	24	864	6	18	804	360	336	36	612	18		576	302	274	18	864	18	20	808	309	319	18
	Экзамены (без учета физ. культуры)	3							3							3							1						
	Зачеты (без учета физ. культуры)																												
	Дифферен. зачеты (без учета физ. культуры)	2							6							3							7						
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																												
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																												

Индекс	Наименование	Курс 3. Семестр 5, 11 1/3 (5) нед							Семестр 6, 13 5/6 (10) нед							Курс 4. Семестр 7, 9 (7) нед								Семестр 8, 8 1/2 (9) нед							Максимальная учебная нагрузка	
		Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Курс. проектир.	Промеж. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промеж. аттестация	Обяз. часть	Вар. часть
1	2	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75
МДК*																																
УП.05.01	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 самообслуживания	час				нед			час				нед			час				нед				час			72	нед	2		72	
УП*																																
ПП.05.01	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 самообслуживания	час				нед			час				нед			час				нед				час			108	нед	3		108	
ПП*																																
ПМ.05.ЭК	Демонстрационный экзамен																							18						18		18
	Всего часов по МДК																															
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала															264	6	4	236	36	36	20	18								204	60
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала															102	6	4	92	36	36	20									96	6
МДК*																																
УП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	час				нед			час				нед			час			36	нед	1			час				нед				36
УП*																																
ПП.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	час				нед			час				нед			час			108	нед	3			час				нед			108	
ПП*																																
ПМ.06.ЭК	Демонстрационный экзамен															18							18									18
	Всего часов по МДК																															
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих																														180	673
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар																															206
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер																															205
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь																															130
МДК*																																
УП.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	час				нед			час				нед			час				нед				час				нед			36	
УП.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер	час				нед			час				нед			час				нед				час				нед				36
УП.07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь	час				нед			час				нед			час				нед				час				нед			36	
УП*																																
ПП.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	час				нед			час				нед			час				нед				час				нед			72	
ПП.07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер	час				нед			час				нед			час				нед				час				нед			36	
ПП.07.03	Выполнение работ по профессии Пекарь	час				нед			час				нед			час				нед				час				нед				72
ПП*																																
ПМ.07.ЭК	Демонстрационный экзамен																															24
	Всего часов по МДК																															
ПМ*																																
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики	час			180	нед	5		час			360	нед	10		час			252	нед	7			час			180	нед	5			
	Учебная практика	час			72	нед	2		час			108	нед	3		час			72	нед	2			час			72	нед	2			
	Концентрированная	час			72	нед	2		час			108	нед	3		час			72	нед	2			час			72	нед	2			
	Рассредоточенная	час				нед			час				нед			час				нед				час				нед				
	Производственная (по профилю специальности) практика	час			108	нед	3		час			252	нед	7		час			180	нед	5			час			108	нед	3			
	Концентрированная	час			108	нед	3		час			252	нед	7		час			180	нед	5			час			108	нед	3			
	Рассредоточенная	час				нед			час				нед			час				нед				час				нед				
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	час				нед			час				нед			час				нед				час			144	нед	4		144	
	Государственная итоговая аттестация	час				нед			час				нед			час				нед				час			216	нед	6			
	Подготовка выпускной квалификационной работы	час				нед			час				нед			час				нед				час			144	нед	4		144	
	Защита выпускной квалификационной работы	час				нед			час				нед			час				нед				час			72	нед	2		72	
	Подготовка к государственным экзаменам	час				нед			час				нед			час				нед				час				нед				
	Проведение государственных экзаменов	час				нед			час				нед			час				нед				час				нед				
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																															
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	20							26							10								6								
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	612	18	20	550	149	221	24	900	24	26	808	198	250	42	612	12	10	554	136	144	20	36	864	24	6	816	158	118	18	4644	1296
	Экзамены (без учета физ. культуры)	2							4							2								1								
	Зачеты (без учета физ. культуры)																															
	Дифферен. зачеты (без учета физ. культуры)	4							5							4								6								
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																															
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)															1																

Сведения о комплексных формах контроля

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	УП.07.01 Выполнение работ по профессии Повар
				[2]	ПП.07.01 Выполнение работ по профессии Повар
2	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	МДК.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер
				[4]	МДК.07.03 Выполнение работ по профессии Пекарь
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	УП.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер
				[4]	УП.07.03 Выполнение работ по профессии Пекарь
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ПП.07.02 Выполнение работ по профессии Кондитер
				[4]	ПП.07.03 Выполнение работ по профессии Пекарь
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	УП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
				[5]	ПП.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
6	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	[5]	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
				[5]	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
7	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

8	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.02.01 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
				[6]	ПП.02.01 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
9	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
				[6]	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
10	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	УП.03.01 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
				[6]	ПП.03.01 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
11	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
				[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

12	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.04.01 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 облуживания
				[7]	ПП.04.01 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 облуживания
13	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
				[7]	ПП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
14	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	8	[8]	УП.05.01 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 самообслуживания
				[8]	ПП.05.01 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 самообслуживания
15	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	[7]	УП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
				[7]	ПП.06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала