Департамент образования и науки Ханты-мансийского автономного округа-Югра

Автономное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»
(АУ "Нефтеюганский политехнический колледж")

УТВЕРЖДАЮ

Директор АУ "Нефтеюганский политехнический колледж "
М.В. Гребенец
от 29.04.2025г № 01-01-06/230
Внесены изменения от 12.05.2026 приказ №01-01-06/227

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат
025F 6C4E 0009 B39F A245 6864 493C CB9E D6
Владелец Гребенец Максим Витальевич
Действителен с 27.06.2025 по 27.09.2026

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: Естественно-научный

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Форма обучения: Очная

срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Учебный год 2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС) . N 1570 (С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.) от 09.12.2016

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 -2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	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																		К	К																								Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																		К	К																										К	К	К	К	К	К	К	К	К
III																		К	К																										К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																		К	К	П	П		П	П		П	П		П	П		П	П	Пд	Пд	Пд	Пд	Г	Г	Г	Г	Г	Г	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	23	40	15 5/6	18	33 5/6	8 5/6	9 3/6	18 2/6	12		12	104 1/6
У	Учебная практика				1 1/6	6 3/6	7 4/6	7 4/6	9 5/6	17 3/6	4 2/6		4 2/6	29 3/6
П	Производственная практика (по профилю специальности)								4	4		13 4/6	13 4/6	17 4/6
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		1	1				3/6	5/6	1 2/6	4/6	2/6	1	3 2/6
Г	Проведение государственного экзамена											6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	8 3/6	10 3/6	2	8 5/6	10 5/6	2		2	34 2/6
Итого		19	33	**52**	19	33	**52**	19	33	**52**	19	24	**43**	199

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов							Объём ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра	
																Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Др	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	ЭО	ПАтт	Пр. подгот.	Обяз. часть	Вар. часть	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Итого	Код	Наименование
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1408	1408	32	36		100%	0%	612	864								
СО.среднее общее образование							1476	1476	1408	1408	32	36		1476		612	864								
+	БД	**Базовые дисциплины**	**222**	**222**	**12222222**	**2**	1476	**1476**	**1408**	**1408**	**32**	**36**		1476		612	864								
+	БД.01	Русский язык	2				72	72	60	60		12		72		30	42								
+	БД.02	Литература			2		108	108	108	108				108		54	54								
+	БД.03	История			2*		136	136	136	136				136		52	84								
+	БД.04	Обществознание			2*		72	72	72	72				72		40	32								
+	БД.05	География			1		72	72	72	72				72		72									
+	БД.06	Иностранный язык			2		72	72	72	72				72		28	44								
+	БД.07	Математика	2				236	236	224	224		12		236		76	160								
+	БД.08	Информатика			2		108	108	108	108				108		52	56								
+	БД.09	Физическая культура		2			72	72	72	72				72		26	46								
+	БД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2			68	68	68	68				68		32	36								
+	БД.11	Физика			2		72	72	72	72				72			72								
+	БД.12	Химия	2				144	144	132	132		12		144		60	84								
+	БД.13	Биология			2		144	144	144	144				144		62	82								
+	БД.14	Основы проектной деятельности				2	64	64	32	32	32			64		16	48								
+	БД.15	Ведение в специальность		2			36	36	36	36				36		12	24								
+	ПД	**Профильные дисциплины**																							
+	ПОО	**Предлагаемые ОО**																							
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	4368	4368	18	78		3190	1274			612	882	612	870	606	882		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							448	448	448	448				448				186	126	54	60	22			
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3*		48	48	48	48				48				48							
+	ОГСЭ.02	История			3*		48	48	48	48				48				48							
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		156	156	156	156				156				46	46	36	28				
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		7			164	164	164	164				164				44	48	18	32	22			
+	ОГСЭ.05	Психология общения		4			32	32	32	32				32					32						
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							180	180	180	180				180				38	36	22	48	36			
+	ЕН.01	Химия			6		144	144	144	144				144				38	36	22	48				
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			7		36	36	36	36				36								36			
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							700	700	690	690	10			618	82			84	328	56	50	182			
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4		64	64	64	64				64				32	32						
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			5		96	96	96	96				96					40	56					
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4		64	64	64	64				64					64						
+	ОП.04	Организация обслуживания			7		68	68	62	62	6			68								68			
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4*		66	66	66	66				66					66						
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7		32	32	28	28	4			32								32			
+	ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4		82	82	82	82				82				52	30						
+	ОП.08	Охрана труда			7		32	32	32	32				32								32			
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		7			68	68	68	68				68							50	18			
+	ОП.10	Основы финансовой грамотности		7			32	32	32	32				18	14							32			
+	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			4*		32	32	32	32				14	18				32						
+	ОП.12	Основы бережливого производства			4		32	32	32	32				14	18				32						
+	ОП.13	Планирование карьеры		4			32	32	32	32					32				32						
ПЦ.Профессиональный цикл							2920	2920	2834	2834	8	78		1728	1192			304	392	480	712	366	666		
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**6**		**5566**		466	**466**	**460**	**460**		**6**		298	168				72	40	354				
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5*		36	36	36	36				16	20				18	18					
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5*		76	76	76	76				26	50				54	22					
+	УП.01.01	Учебная практика			6*		204	204	204	204				146	58						204				
+	ПП.01.01	Производственная практика			6*		144	144	144	144				104	40						144				
+	ПМ.01.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*6*				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:**	**668**		**68**		364	**364**	**346**	**346**		**18**		174	190					110	146		108		
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*				36	36	36	36				16	20					16	20				
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*				148	148	136	136		12		28	120					94	54				
+	УП.02.01	Учебная практика			6		72	72	72	72				52	20						72				
+	ПП.02.01	Производственная практика			8		102	102	102	102				72	30								102		
+	ПМ.02.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*8*				6	6				6		6									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:**	**668**		**88**		320	**320**	**302**	**302**		**18**		190	130						212		108		
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*				66	66	66	66				26	40						66				
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*				68	68	56	56		12		28	40						68				
+	УП.03.01	Учебная практика			8*		78	78	78	78				58	20						78				
+	ПП.03.01	Производственная практика			8*		102	102	102	102				72	30								102		
+	ПМ.03.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*8*				6	6				6		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:**	**8**		**7788**		314	**314**	**304**	**304**	**4**	**6**		190	124							206	108		
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7*		56	56	56	56				20	36							56			
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7*		66	66	62	62	4			28	38							66			
+	УП.04.01	Учебная практика			8		84	84	84	84				64	20							84			
+	ПП.04.01	Производственная практика			8		102	102	102	102				72	30								102		
+	ПМ.04.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*8*				6	6				6		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:**	**558**		**88**		326	**326**	**308**	**308**		**18**		186	140				86	132			108		
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5*				48	48	48	48				28	20				32	16					
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5*				86	86	74	74		12		16	70				54	32					
+	УП.05.01	Учебная практика			8*		84	84	84	84				64	20					84					
+	ПП.05.01	Производственная практика			8*		102	102	102	102				72	30								102		
+	ПМ.05.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*8*				6	6				6		6									6		
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:**	**8**		**788**		250	**250**	**240**	**240**	**4**	**6**		200	50							160	90		
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			7		88	88	84	84	4			68	20							88			
+	УП.06.01	Учебная практика			8*		72	72	72	72				62	10							72			
+	ПП.06.01	Производственная практика			8*		84	84	84	84				64	20								84		
+	ПМ.06.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*8*				6	6				6		6									6		
+	ПМ.07	**Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь**	**5**		**333445**		736	**736**	**730**	**730**		**6**		346	390			304	234	198					
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар			3		86	86	86	86				16	70			86							
+	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер			3*		88	88	88	88				18	70			88							
+	МДК.07.03	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь			3*		88	88	88	88				18	70			88							
+	УП.07.01	Учебная практика			4*		126	126	126	126				76	50			42	84						
+	УП.07.02	Учебная практика			4*		150	150	150	150				90	60				150						
+	УП.07.03	Учебная практика			5		192	192	192	192				122	70					192					
+	ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*5*				6	6				6		6						6					
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		144	144	144	144				144									144		
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	216	216				216									216		
+	ГИА.04	Проведение государственных экзаменов					216	216	216	216				216									216		

-	-	-	Формы пром. атт.				Итого акад.часов						Объём ОП	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Др	Экспертное	По плану	С преп.	ИП	ЭО	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1408	32	32	36	100%	0%
СО.среднее общее образование							1476	1476	1408	32	32	36	1476	
+	БД	**Базовые дисциплины**	**222**	**222**	**12222 222**	**2**	1476	**1476**	**1408**	**32**	**32**	**36**	1476	
+	БД.01	Русский язык	2				72	72	60			12	72	
+	БД.02	Литература			2		108	108	108				108	
+	БД.03	История			2*		136	136	136				136	
+	БД.04	Обществознание			2*		72	72	72				72	
+	БД.05	География			1		72	72	72				72	
+	БД.06	Иностранный язык			2		72	72	72				72	
+	БД.07	Математика	2				236	236	224			12	236	
+	БД.08	Информатика			2		108	108	108				108	
+	БД.09	Физическая культура		2			72	72	72				72	
+	БД.10	Основы безопасности и защиты Родины		2			68	68	68				68	
+	БД.11	Физика			2		72	72	72				72	
+	БД.12	Химия	2				144	144	132			12	144	
+	БД.13	Биология			2		144	144	144				144	
+	БД.14	Основы проектной деятельности				2	64	64	32	32	32		64	
+	БД.15	Ведение в специальность		2			36	36	36				36	
+	ПД	**Профильные дисциплины**												
+	ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							4464	4464	4368		18	78	3190	1274
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							448	448	448				448	
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3*		48	48	48				48	
+	ОГСЭ.02	История			3*		48	48	48				48	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		156	156	156				156	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		7			164	164	164				164	
+	ОГСЭ.05	Психология общения		4			32	32	32				32	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							180	180	180				180	
+	ЕН.01	Химия			6		144	144	144				144	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			7		36	36	36				36	
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							700	700	690		10		618	82
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4		64	64	64				64	
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			5		96	96	96				96	
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4		64	64	64				64	
+	ОП.04	Организация обслуживания			7		68	68	62		6		68	
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4*		66	66	66				66	
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7		32	32	28		4		32	
+	ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4		82	82	82				82	
+	ОП.08	Охрана труда			7		32	32	32				32	
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		7			68	68	68				68	
+	ОП.10	Основы финансовой грамотности		7			32	32	32				18	14
+	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			4*		32	32	32				14	18
+	ОП.12	Основы бережливого производства			4		32	32	32				14	18
+	ОП.13	Планирование карьеры		4			32	32	32					32
ПЦ.Профессиональный цикл							2920	2920	2834		8	78	1728	1192
+	ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	**6**		**5566**		466	**466**	**460**			**6**	298	168
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5*		36	36	36				16	20
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5*		76	76	76				26	50
+	УП.01.01	Учебная практика			6*		204	204	204				146	58
+	ПП.01.01	Производственная практика			6*		144	144	144				104	40
+	ПМ.01.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*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:**	**668**		**68**		364	**364**	**346**			**18**	174	190
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*				36	36	36				16	20
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*				148	148	136			12	28	120
+	УП.02.01	Учебная практика			6		72	72	72				52	20
+	ПП.02.01	Производственная практика			8		102	102	102				72	30
+	ПМ.02.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*8*				6	6				6	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:**	**668**		**88**		320	**320**	**302**			**18**	190	130
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*				66	66	66				26	40
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*				68	68	56			12	28	40
+	УП.03.01	Учебная практика			8*		78	78	78				58	20
+	ПП.03.01	Производственная практика			8*		102	102	102				72	30
+	ПМ.03.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*8*				6	6				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:**	**8**		**7788**		314	**314**	**304**		**4**	**6**	190	124
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7*		56	56	56				20	36
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7*		66	66	62		4		28	38
+	УП.04.01	Учебная практика			8		84	84	84				64	20
+	ПП.04.01	Производственная практика			8		102	102	102				72	30
+	ПМ.04.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*8*				6	6				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:**	**558**		**88**		326	**326**	**308**			**18**	186	140
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5*				48	48	48				28	20
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5*				86	86	74			12	16	70
+	УП.05.01	Учебная практика			8*		84	84	84				64	20
+	ПП.05.01	Производственная практика			8*		102	102	102				72	30
+	ПМ.05.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*8*				6	6				6	6	
+	ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:**	**8**		**788**		250	**250**	**240**		**4**	**6**	200	50
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			7		88	88	84		4		68	20
+	УП.06.01	Учебная практика			8*		72	72	72				62	10
+	ПП.06.01	Производственная практика			8*		84	84	84				64	20
+	ПМ.06.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*8*				6	6				6	6	
+	ПМ.07	**Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь**	**5**		**33344 5**		736	**736**	**730**			**6**	346	390
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар			3		86	86	86				16	70
+	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер			3*		88	88	88				18	70
+	МДК.07.03	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь			3*		88	88	88				18	70
+	УП.07.01	Учебная практика			4*		126	126	126				76	50

Индекс	Курс 1																Курс 2															
	Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	ПАтт
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	282	6	324					864	354	16	426		32		36																
СО.среднее общее образование	612	282	6	324					864	354	16	426		32		36																
БД	612	**282**	**6**	**324**					864	**354**	**16**	**426**		**32**		**36**																
БД.01	30	20		10					42	16		14				12																
БД.02	54	34		20					54	30		24																				
БД.03	52	32		20					84	52		32																				
БД.04	40	14		26					32	10		22																				
БД.05	72	40		32																												
БД.06	28			28					44			44																				
БД.07	76	44		32					160	80		68				12																
БД.08	52			52					56			56																				
БД.09	26			26					46			46																				
БД.10	32	20		12					36	20		16																				
БД.11									72	36	8	28																				
БД.12	60	28	4	28					84	38	4	30				12																
БД.13	62	30	2	30					82	48	4	30																				
БД.14	16	10		6					48	10		6		32																		
БД.15	12	10		2					24	14		10																				
ПД																																
ПОО																																
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																	612	154	14	444					882	218	10	654				
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																	186	36		150					126	12		114				
ОГСЭ.01																	48	26		22												
ОГСЭ.02																	48	10		38												
ОГСЭ.03																	46			46					46			46				
ОГСЭ.04																	44			44					48			48				
ОГСЭ.05																									32	12		20				
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																	38	8	14	16					36	10	10	16				
ЕН.01																	38	8	14	16					36	10	10	16				
ЕН.02																																
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл																	84	16		68					328	128		200				
ОП.01																	32	16		16					32	16		16				
ОП.02																									40	20		20				
ОП.03																									64	20		44				
ОП.04																																
ОП.05																									66	30		36				
ОП.06																																
ОП. 07																	52			52					30			30				
ОП.08																																
ОП.09																																
ОП.10																																
ОП.11																									32	14		18				
ОП.12																									32	14		18				
ОП.13																									32	14		18				
ПЦ.Профессиональный цикл																	304	94		210					392	68		324				
ПМ.01																									72	**28**		**44**				
МДК.01.01																									18	8		10				
МДК.01.02																									54	20		34				
УП.01.01																																
ПП.01.01																																
ПМ.01.ЭК																																
ПМ.02																																
МДК.02.01																																
МДК.02.02																																
УП.02.01																																
ПП.02.01																																
ПМ.02.ЭК																																
ПМ.03																																
МДК.03.01																																
МДК.03.02																																
УП.03.01																																
ПП.03.01																																
ПМ.03.ЭК																																
ПМ.04																																
МДК.04.01																																
МДК.04.02																																
УП.04.01																																
ПП.04.01																																
ПМ.04.ЭК																																
ПМ.05																									86	**40**		**46**				
МДК.05.01																									32	14		18				
МДК.05.02																									54	26		28				
УП.05.01																																
ПП.05.01																																
ПМ.05.ЭК																																
ПМ.06																																
МДК.06.01																																
УП.06.01																																
ПП.06.01																																
ПМ.06.ЭК																																
ПМ.07																	304	**94**		**210**					234			**234**				
МДК.07.01																	86	38		48												
МДК.07.02																	88	20		68												
МДК.07.03																	88	36		52												
УП.07.01																	42			42					84			84				

Индекс	Курс 3																Курс 4																Закрепленная кафедра	
	Семестр 5								Семестр 6								Семестр 7								Семестр 8									
	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	ПАтт	Код	Наименование
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																																		
СО.среднее общее образование																																		
БД																																		
БД.01 – БД.15, ПД, ПОО																																		
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	612	112		482				18	870	92	14	714	20			30	606	198		390			18		882			852				30		
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	54			54					60			60					22			22														
ОГСЭ.01																																		
ОГСЭ.02																																		
ОГСЭ.03	36			36					28			28																						
ОГСЭ.04	18			18					32			32					22			22														
ОГСЭ.05																																		
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	22	8		14					48	16	14	18					36	18		18														
ЕН.01	22	8		14					48	16	14	18																						
ЕН.02																	36	18		18														
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл	56	20		36					50	18		32					182	78		94			10											
ОП.01																																		
ОП.02	56	20		36																														
ОП.03																																		
ОП.04																	68	36		26			6											
ОП.05																																		
ОП.06																	32	12		16			4											
ОП. 07																																		
ОП.08																	32	10		22														
ОП.09									50	18		32					18	8		10														
ОП.10																	32	12		20														
ОП.11																																		
ОП.12																																		
ОП.13																																		
ПЦ.Профессиональный цикл	480	84		378				18	712	58		604	20			30	366	102		256			8		666			636				30		
ПМ.01	40	**18**		**22**					354			**348**				**6**																		
МДК.01.01	18	8		10																														
МДК.01.02	22	10		12																														
УП.01.01									204			204																						
ПП.01.01									144			144																						
ПМ.01.ЭК									6							*6*																		
ПМ.02	110	**48**		**62**					146	**20**		**94**	**20**			**12**									108			**102**				**6**		
МДК.02.01	16	6		10					20	10		10																						
МДК.02.02	94	42		52					54	10		12	20			12																		
УП.02.01									72			72																						
ПП.02.01																									102			102						
ПМ.02.ЭК																									6							*6*		
ПМ.03									212	**38**		**162**				**12**									108			**102**				**6**		
МДК.03.01									66	26		40																						
МДК.03.02									68	12		44				12																		
УП.03.01									78			78																						
ПП.03.01																									102			102						
ПМ.03.ЭК																									6							*6*		
ПМ.04																	206	**62**		**140**			**4**		108			**102**				**6**		
МДК.04.01																	56	28		28														
МДК.04.02																	66	34		28			4											
УП.04.01																	84			84														
ПП.04.01																									102			102						
ПМ.04.ЭК																									6							*6*		
ПМ.05	132	**18**		**102**				**12**																	108			**102**				**6**		
МДК.05.01	16	8		8																														
МДК.05.02	32	10		10				12																										
УП.05.01	84			84																														
ПП.05.01																									102			102						
ПМ.05.ЭК																									6							*6*		
ПМ.06																	160	**40**		**116**			**4**		90			**84**				**6**		
МДК.06.01																	88	40		44			4											
УП.06.01																	72			72														
ПП.06.01																									84			84						
ПМ.06.ЭК																									6							*6*		
ПМ.07	198			**192**				**6**																										
МДК.07.01																																		
МДК.07.02																																		
МДК.07.03																																		
УП.07.01																																		

+	УП.07.02	Учебная практика			4*		150	150	150				90	60																									150			150																																						
+	УП.07.03	Учебная практика			5		192	192	192				122	70																																	192			192																														
+	ПМ.07.ЭК	*Квалификационный экзамен*	*5*				6	6				6	6																																		6							*6*																										
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		144	144	144				144																																																												144			144						
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	216				216																																																										216			216						
+	ГИА.04	Проведение государственных экзаменов					216	216	216				216																																																										216			216						

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ОК
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	ОК
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ОК
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	ОК
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	ОК
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	ОК
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	ОК
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	ОК
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОК
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОК
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	-
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	-
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	-
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	-
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	-
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	-
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	-
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	-
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	-

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
НО	Начальное общее образование	
ОО	Основное общее образование	
СО	среднее общее образование	
БД	Базовые дисциплины	
БД.01	Русский язык	
БД.02	Литература	
БД.03	История	
БД.04	Обществознание	
БД.05	География	
БД.06	Иностранный язык	
БД.07	Математика	
БД.08	Информатика	
БД.09	Физическая культура	
БД.10	Основы безопасности и защиты Родины	
БД.11	Физика	
БД.12	Химия	
БД.13	Биология	
БД.14	Основы проектной деятельности	
БД.15	Ведение в специальность	
ПД	Профильные дисциплины	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.04	Физическая культура	
ОГСЭ.05	Психология общения	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Химия	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОП.04	Организация обслуживания	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.08	Охрана труда	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10	Основы финансовой грамотности	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	
ОП.12	Основы бережливого производства	
ОП.13	Планирование карьеры	
ПЦ	Профессиональный цикл	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	
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:	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	
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:	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	
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:	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	
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:	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер	
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
УП.07.01	Учебная практика	
УП.07.02	Учебная практика	
УП.07.03	Учебная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ГИА.04	Проведение государственных экзаменов	

№	Индекс	Наименование	Семестр 1											Семестр 2											Итого за курс										Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	Контр оль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**									17		**864**									24		**1476**									41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											**864**											**1476**											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**											**36**											**36**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)													**36**											**18**											
		Аудиторная нагрузка		**36**											**34,61**											**35,31**											
		Во взаимодействии с преподавателем		**36**											**34,61**											**35,31**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**612**	**612**	**282**	**6**	**324**					ТО: 17 Э:		**864**	**796**	**354**	**16**	**426**		**32**		**36**	ТО: 23 Э: 1		**1476**	**1408**	**636**	**22**	**750**		**32**		**36**	ТО: 40 Э: 1		
1	БД	Базовые дисциплины	ЗаО	**612**	612	282	6	324						Эк(3) За(3) ЗаО(7) Др	**864**	796	354	16	426		32		36		Эк(3) За(3) ЗаО(8) Др	**1476**	1408	636	22	750		32		36			12
2	БД.01	Русский язык		**30**	30	20		10						Эк	**42**	30	16		14				12		Эк	**72**	60	36		24				12			12
3	БД.02	Литература		**54**	54	34		20						ЗаО	**54**	54	30		24						ЗаО	**108**	108	64		44							12
4	БД.03	История		**52**	52	32		20						ЗаО	**84**	84	52		32						ЗаО	**136**	136	84		52							12
5	БД.04	Обществознание		**40**	40	14		26						ЗаО	**32**	32	10		22						ЗаО	**72**	72	24		48							12
6	БД.05	География	ЗаО	**72**	72	40		32																	ЗаО	**72**	72	40		32							1
7	БД.06	Иностранный язык		**28**	28			28						ЗаО	**44**	44			44						ЗаО	**72**	72			72							12
8	БД.07	Математика		**76**	76	44		32						Эк	**160**	148	80		68				12		Эк	**236**	224	124		100				12			12
9	БД.08	Информатика		**52**	52			52						ЗаО	**56**	56			56						ЗаО	**108**	108			108							12
10	БД.09	Физическая культура		**26**	26			26						За	**46**	46			46						За	**72**	72			72							12
11	БД.10	Основы безопасности и защиты Родины		**32**	32	20		12						За	**36**	36	20		16						За	**68**	68	40		28							12
12	БД.11	Физика												ЗаО	**72**	72	36	8	28						ЗаО	**72**	72	36	8	28							2
13	БД.12	Химия		**60**	60	28	4	28						Эк	**84**	72	38	4	30				12		Эк	**144**	132	66	8	58				12			12
14	БД.13	Биология		**62**	62	30	2	30						ЗаО	**82**	82	48	4	30						ЗаО	**144**	144	78	6	60							12
15	БД.14	Основы проектной деятельности		**16**	16	10		6						Др	**48**	16	10		6		32				Др	**64**	32	20		12		32					12
16	БД.15	Ведение в специальность		**12**	12	10		2						За	**24**	24	14		10						За	**36**	36	24		12							12
ПРАКТИКИ		(План)																																		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			ЗаО											Эк(3) За(2) ЗаО(6) Др											Эк(3) За(2) ЗаО(7) Др												
КАНИКУЛЫ													2											9											11		

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	Контр оль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**									17		**882**									24 3/6		**1494**									41 3/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											**882**											**1494**											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**											**36**											**36**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																			
		Аудиторная нагрузка		**36**											**36**											**36**											
		Во взаимодействии с преподавателем		**36**											**36**											**36**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**570**	**570**	**154**	**14**	**402**					ТО: 15 5/6□ Э:		**648**	**648**	**218**	**10**	**420**					ТО: 18□ Э:		**1218**	**1218**	**372**	**24**	**822**					ТО: 33 5/6□ Э:		
1	ОГСЭ.01	Основы философии	ЗаО	**48**	48	26		22																	ЗаО	**48**	48	26		22							3
2	ОГСЭ.02	История	ЗаО	**48**	48	10		38																	ЗаО	**48**	48	10		38							3
3	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**46**	46			46							**46**	46			46							**92**	92			92							3456
4	ОГСЭ.04	Физическая культура		**44**	44			44							**48**	48			48							**92**	92			92							34567
5	ОГСЭ.05	Психология общения												За	**32**	32	12		20						За	**32**	32	12		20							4
6	ЕН.01	Химия		**38**	38	8	14	16							**36**	36	10	10	16							**74**	74	18	24	32							3456
7	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		**32**	32	16		16						ЗаО	**32**	32	16		16						ЗаО	**64**	64	32		32							34
8	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья													**40**	40	20		20							**40**	40	20		20							45
9	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания												ЗаО	**64**	64	20		44						ЗаО	**64**	64	20		44							4
10	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга												ЗаО	**66**	66	30		36						ЗаО	**66**	66	30		36							4
11	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		**52**	52			52						ЗаО	**30**	30			30						ЗаО	**82**	82			82							34
12	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности												ЗаО	**32**	32	14		18						ЗаО	**32**	32	14		18							4
13	ОП.12	Основы бережливого производства												ЗаО	**32**	32	14		18						ЗаО	**32**	32	14		18							4
14	ОП.13	Планирование карьеры												За	**32**	32	14		18						За	**32**	32	14		18							4
15	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента													**72**	72	28		44							**72**	72	28		44							456
16	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов													**18**	18	8		10							**18**	18	8		10							45
17	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов													**54**	54	20		34							**54**	54	20		34							45
18	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:													**86**	86	40		46							**86**	86	40		46							458
19	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента													**32**	32	14		18							**32**	32	14		18							45
20	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента													**54**	54	26		28							**54**	54	26		28							45
21	ПМ.07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	ЗаО(3)	**304**	304	94		210						ЗаО(2)	**234**	234			234						ЗаО(5)	**538**	538	94		444							345
22	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	ЗаО	**86**	86	38		48																	ЗаО	**86**	86	38		48							3
23	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер	ЗаО	**88**	88	20		68																	ЗаО	**88**	88	20		68							3
24	МДК.07.03	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	ЗаО	**88**	88	36		52																	ЗаО	**88**	88	36		52							3
ПРАКТИКИ		(План)		42	42			42					1 1/6		234	234			234					6 1/2		276	276			276					7 2/3		
	УП.07.01	Учебная практика		42	42			42					1 1/6	ЗаО	84	84			84					2 1/3	ЗаО	126	126			126					3 1/2		34
	УП.07.02	Учебная практика												ЗаО	150	150			150					4 1/6	ЗаО	150	150			150					4 1/6		4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			ЗаО(3)											За(2) ЗаО(5)											За(2) ЗаО(8)											
КАНИКУЛЫ													2											8 3/6											10 3/6		

№	Индекс	Наименование	Семестр 5											Семестр 6											Итого за курс											Каф.	Семестр
			Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель	Контроль	Академических часов									Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	Конт роль			
ИТОГО (с факультативами)				**612**									17		**870**									24 1/6		**1482**									41 1/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**612**											**870**											**1482**											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**36**											**36**											**36**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		**36**											**36**											**36**											
		Аудиторная нагрузка		**36**											**36**											**36**											
		Во взаимодействии с преподавателем		**36**											**36**											**36**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**336**	**318**	**112**		**206**				**18**	ТО: 8 5/6□ Э: 1/2		**372**	**342**	**92**	**14**	**216**	**20**			**30**	ТО: 9 1/2□ Э: 5/6		**708**	**660**	**204**	**14**	**422**	**20**			**48**	ТО: 18 1/3□ Э: 1 1/3		
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		**36**	36			36						ЗаО	**28**	28			28						ЗаО	**64**	64			64							3456
2	ОГСЭ.04	Физическая культура		**18**	18			18							**32**	32			32							**50**	50			50							34567
3	ЕН.01	Химия		**22**	22	8		14						ЗаО	**48**	48	16	14	18						ЗаО	**70**	70	24	14	32							3456
4	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЗаО	**56**	56	20		36																	ЗаО	**56**	56	20		36							45
5	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности													**50**	50	18		32							**50**	50	18		32							67
6	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЗаО(2)	**40**	40	18		22						Эк ЗаО(2)	**354**	348			348				6		Эк ЗаО(4)	**394**	388	18		370				6			456
7	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	**18**	18	8		10																	ЗаО	**18**	18	8		10							45
8	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	**22**	22	10		12																	ЗаО	**22**	22	10		12							45
9	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен												Эк	**6**								6		Эк	**6**								6			6
10	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:		**110**	110	48		62						Эк(2) ЗаО	**146**	134	20		94	20			12		Эк(2) ЗаО	**256**	244	68		156	20			12			568
11	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**16**	16	6		10						Эк	**20**	20	10		10						Эк	**36**	36	16		20							56
12	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		**94**	94	42		52						Эк	**54**	42	10		12	20			12		Эк	**148**	136	52		64	20			12			56
13	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:												Эк(2)	**212**	200	38		162				12		Эк(2)	**212**	200	38		162				12			68
14	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента												Эк	**66**	66	26		40						Эк	**66**	66	26		40							6
15	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента												Эк	**68**	56	12		44				12		Эк	**68**	56	12		44				12			6
16	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:	Эк(2)	**132**	120	18		102				12													Эк(2)	**132**	120	18		102				12			458
17	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эк	**16**	16	8		8																	Эк	**16**	16	8		8							45
18	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эк	**32**	20	10		10				12													Эк	**32**	20	10		10				12			45
19	ПМ.07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	Эк ЗаО	**198**	192			192				6													Эк ЗаО	**198**	192			192				6			345
20	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	Эк	**6**								6													Эк	**6**								6			5
ПРАКТИКИ		(План)		276	276			276					7 2/3		498	498			498					13 5/6		774	774			774					21 1/2		
	УП.01.01	Учебная практика												ЗаО	204	204			204					5 2/3	ЗаО	204	204			204					5 2/3		6
	УП.02.01	Учебная практика												ЗаО	72	72			72					2	ЗаО	72	72			72					2		6
	УП.03.01	Учебная практика													78	78			78					2 1/6		78	78			78					2 1/6		6
	УП.05.01	Учебная практика		84	84			84					2 1/3													84	84			84					2 1/3		5
	УП.07.03	Учебная практика	ЗаО	192	192			192					5 1/3												ЗаО	192	192			192					5 1/3		5
	ПП.01.01	Производственная практика												ЗаО	144	144			144					4	ЗаО	144	144			144					4		6
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) ЗаО(4)											Эк(3) ЗаО(4)											Эк(5) ЗаО(8)												
КАНИКУЛЫ													2											8 5/6											10 5/6		

№	Индекс	Наименование	Семестр 7											Семестр 8											Итого за курс										Каф.	Семестр
				Академических часов											Академических часов											Академических часов											
			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	Контр оль	Недель	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	Контр оль	Недель	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	ЭО	Контр оль	Недель		
ИТОГО (с факультативами)				**606**									17		**882**									24		**1488**									41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				**606**											**882**											**1488**											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		**37,5**																						**18,75**											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)													**90**											**45**											
		Аудиторная нагрузка		**36**																						**18**											
		Во взаимодействии с преподавателем		**36**																						**18**											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				**450**	**432**	**198**		**234**			**18**		ТО: 12□ Э: 2/3		**30**								**30**	ТО: □ Э: 1/3		**480**	**432**	**198**		**234**			**18**	**30**	ТО: 12□ Э: 1		
1	ОГСЭ.04	Физическая культура	За	**22**	22			22																	За	**22**	22			22							34567
2	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЗаО	**36**	36	18		18																	ЗаО	**36**	36	18		18							7
3	ОП.04	Организация обслуживания	ЗаО	**68**	62	36		26			6														ЗаО	**68**	62	36		26			6				7
4	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ЗаО	**32**	28	12		16			4														ЗаО	**32**	28	12		16			4				7
5	ОП.08	Охрана труда	ЗаО	**32**	32	10		22																	ЗаО	**32**	32	10		22							7
6	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	За	**18**	18	8		10																	За	**18**	18	8		10							67
7	ОП.10	Основы финансовой грамотности	За	**32**	32	12		20																	За	**32**	32	12		20							7
8	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:												Эк ЗаО	**108**	102			102				6		Эк ЗаО	**108**	102			102				6			568
9	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен												Эк	**6**								6		Эк	**6**								6			8
10	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:												Эк ЗаО(2)	**108**	102			102				6		Эк ЗаО(2)	**108**	102			102				6			68
11	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен												Эк	**6**								6		Эк	**6**								6			8
12	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:	ЗаО(2)	**206**	202	62		140			4			Эк ЗаО(2)	**108**	102			102				6		Эк ЗаО(4)	**314**	304	62		242			4	6			78
13	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЗаО	**56**	56	28		28																	ЗаО	**56**	56	28		28							7
14	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЗаО	**66**	62	34		28			4														ЗаО	**66**	62	34		28			4				7
15	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен												Эк	**6**								6		Эк	**6**								6			8
16	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:												Эк ЗаО(2)	**108**	102			102				6		Эк ЗаО(2)	**108**	102			102				6			458
17	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен												Эк	**6**								6		Эк	**6**								6			8
18	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:	ЗаО	**160**	156	40		116			4			Эк ЗаО(2)	**90**	84			84				6		Эк ЗаО(3)	**250**	240	40		200			4	6			78
19	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ЗаО	**88**	84	40		44			4														ЗаО	**88**	84	40		44			4				7
20	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен												Эк	**6**								6		Эк	**6**								6			8
ПРАКТИКИ		(План)		156	156			156					4 1/3		636	636			636					17 2/3		792	792			792					22		
	УП.03.01	Учебная практика												ЗаО											ЗаО												6
	УП.04.01	Учебная практика		84	84			84					2 1/3	ЗаО											ЗаО	84	84			84					2 1/3		7
	УП.05.01	Учебная практика												ЗаО											ЗаО												5
	УП.06.01	Учебная практика		72	72			72					2	ЗаО											ЗаО	72	72			72					2		7
	ПП.02.01	Производственная практика												ЗаО	102	102			102					2 5/6	ЗаО	102	102			102					2 5/6		8
	ПП.03.01	Производственная практика												ЗаО	102	102			102					2 5/6	ЗаО	102	102			102					2 5/6		8
	ПП.04.01	Производственная практика												ЗаО	102	102			102					2 5/6	ЗаО	102	102			102					2 5/6		8
	ПП.05.01	Производственная практика												ЗаО	102	102			102					2 5/6	ЗаО	102	102			102					2 5/6		8
	ПП.06.01	Производственная практика												ЗаО	84	84			84					2 1/3	ЗаО	84	84			84					2 1/3		8
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												ЗаО	144	144			144					4	ЗаО	144	144			144					4		8
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)													216	216			216					6		216	216			216					6		
	ГИА.04	Проведение государственных экзаменов													216	216			216					6		216	216			216					6		8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			За(2) ЗаО(6)											Эк(5) ЗаО(8)											Эк(5) За(2) ЗаО(14)											
КАНИКУЛЫ													2																						2		

-	-	-	-	Общий объем в семестре			Объем практической подготовки (акад. час)								
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	КРП пр. подгот	ИП пр. подгот	ЭО пр. подгот	Контроль пр. подгот
СО.среднее общее образование													
+	БД.01	Русский язык	1		30								
			2		42								
+	БД.02	Литература	1		54								
			2		54								
+	БД.03	История	1		52								
			2		84								
+	БД.04	Обществознание	1		40								
			2		32								
+	БД.05	География	1		72								
+	БД.06	Иностранный язык	1		28								
			2		44								
+	БД.07	Математика	1		76								
			2		160								
+	БД.08	Информатика	1		52								
			2		56								
+	БД.09	Физическая культура	1		26								
			2		46								
+	БД.10	Основы безопасности и защиты Родины	1		32								
			2		36								
+	БД.11	Физика	2		72								
+	БД.12	Химия	1		60								
			2		84								
+	БД.13	Биология	1		62								
			2		82								
+	БД.14	Основы проектной деятельности	1		16								
			2		48								
+	БД.15	Введение в специальность	1		12								
			2		24								
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл													
+	ОГСЭ.01	Основы философии	3		48								
+	ОГСЭ.02	История	3		48								
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3		46								
			4		46								
			5		36								
			6		28								
+	ОГСЭ.04	Физическая культура	3		44								
			4		48								
			5		18								
			6		32								
			7		22								
+	ОГСЭ.05	Психология общения	4		32								
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл													
+	ЕН.01	Химия	3		38								
			4		36								
			5		22								
			6		48								
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	7		36								
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл													
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3		32								
			4		32								
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4		40								
			5		56								
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4		64								
+	ОП.04	Организация обслуживания	7		68								
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4		66								
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	7		32								
+	ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3		52								
			4		30								
+	ОП.08	Охрана труда	7		32								
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	6		50								
			7		18								
+	ОП.10	Основы финансовой грамотности	7		32								
+	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	4		32								
+	ОП.12	Основы бережливого производства	4		32								
+	ОП.13	Планирование карьеры	4		32								
ПЦ.Профессиональный цикл													
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		18								
			5		18								
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		54								
			5		22								
+	УП.01.01	Учебная практика	6		204								
+	ПП.01.01	Производственная практика	6		144								
+	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	6		6								
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		16								
			6		20								
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	5		94								
			6		54								
+	УП.02.01	Учебная практика	6		72								
+	ПП.02.01	Производственная практика	8		102								
+	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	8		6								
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		66								
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6		68								
+	УП.03.01	Учебная практика	6		78								
+	ПП.03.01	Производственная практика	8		102								
+	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	8		6								
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		56								
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7		66								
+	УП.04.01	Учебная практика	7		84								
+	ПП.04.01	Производственная практика	8		102								
+	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	8		6								
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4		32								
			5		16								
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4		54								
			5		32								
+	УП.05.01	Учебная практика	5		84								
+	ПП.05.01	Производственная практика	8		102								
+	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8		6								
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	7		88								
+	УП.06.01	Учебная практика	7		72								
+	ПП.06.01	Производственная практика	8		84								
+	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	8		6								
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	3		86								
+	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер	3		88								
+	МДК.07.03	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	3		88								
+	УП.07.01	Учебная практика	3		42								
			4		84								
	УП.07.02		4		150								
	УП.07.03		5		192								
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	5		6								
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	8		144								
ГИА.Государственная итоговая аттестация													
+	ГИА.04	Проведение государственных экзаменов	8		216								

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)		Студ.	Часов			
								на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю
Вид практики: Учебная практика											
Учебная практика	2	1			1	1/6					
Учебная практика	2	2			2	1/3					
Учебная практика	2	2			4	1/6					
Учебная практика	3	1			2	1/3					
Учебная практика	3	1			5	1/3					
Учебная практика	3	2			5	2/3					
Учебная практика	3	2			2						
Учебная практика	3	2			2	1/6					
Учебная практика	4	1			2	1/3					
Учебная практика	4	1			2						
Вид практики: Производственная практика											
Производственная практика	3	2			4						
Производственная практика	4	2			2	5/6					
Производственная практика	4	2			2	5/6					
Производственная практика	4	2			2	5/6					
Производственная практика	4	2			2	5/6					
Производственная практика	4	2			2	1/3					
Вид практики: Преддипломная практика											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	4	2			4						
Итого по факту											
Итого по плану					51	1/6					

		Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
		Мин.	Макс.	Факт												
	Итого по ОП			5940	1476	612	864	1494	612	882	1482	612	870	1488	606	882
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476	1476	612	864									
НО	Начальное общее образование															
ОО	Основное общее образование															
СО	среднее общее образование			1476	1476	612	864									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			4464				1494	612	882	1482	612	870	1488	606	882
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			448				312	186	126	114	54	60	22	22	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			180				74	38	36	70	22	48	36	36	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			700				412	84	328	106	56	50	182	182	
ПЦ	Профессиональный цикл			2920				696	304	392	1192	480	712	1032	366	666
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216										216		216
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36.18	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	37.5	
		Период атт.		34.2	-		36	-			-	36	36	-		90
		Период гос.эк.			-			-			-			-		36
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		35.7	-	36	34.61	-	36	36	-	36	36	-	36	
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ОП		1408	1408	612	796									
		Блок СО		1408	1408	612	796									
		Блок ПП		4368				1494	612	882	1434	594	840	1440	588	852
		Блок ОГСЭ		448				312	186	126	114	54	60	22	22	
		Блок ЕН		180				74	38	36	70	22	48	36	36	
		Блок ОПЦ		690				412	84	328	106	56	50	172	172	
		Блок ПЦ		2834				696	304	392	1144	462	682	994	358	636
		Блок ГИА		216										216		216
		Итого		5776	1408	612	796	1494	612	882	1434	594	840	1440	588	852
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)			3		3				5	2	3	5		5
		ЗАЧЕТ (За)			2		2	2		2				2	2	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			7	1	6	8	3	5	8	4	4	14	6	8
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)			1		1									
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			97.74%												
	Доля практик в профессиональном цикле (%)			63.08%												

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**1**	**2**
	БД.03 История	*1*	*2*
	БД.04 Обществознание	*1*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**2**	**1**
	ОГСЭ.01 Основы философии	*2*	*1*
	ОГСЭ.02 История	*2*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**2**	**2**
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	*2*	*2*
	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности	*2*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**2**	**1**
	МДК.07.02 Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер	*2*	*1*
	МДК.07.03 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	*2*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**3**	**2**
	УП.01.01 Учебная практика	*3*	*2*
	ПП.01.01 Производственная практика	*3*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**3**	**1**
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	*3*	*1*
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	*3*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	**Комплексный экзамен**	**3**	**2**
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*3*	*2*
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*3*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	**Комплексный экзамен**	**3**	**2**
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*3*	*2*
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	*3*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	**Комплексный экзамен**	**3**	**1**
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	*3*	*1*
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	*3*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**3**	**1**
	УП.07.01 Учебная практика	*2*	*2*
	УП.07.02 Учебная практика	*2*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный диф. зачет**	**4**	**1**
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*4*	*1*
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*4*	*1*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**4**	**2**
	УП.03.01 Учебная практика	*4*	*2*
	ПП.03.01 Производственная практика	*4*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**4**	**2**
	УП.04.01 Учебная практика		
	ПП.04.01 Производственная практика		

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**4**	**2**
	УП.05.01 Учебная практика	*4*	*2*
	ПП.05.01 Производственная практика	*4*	*2*

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	**Комплексный зачет с оценкой**	**4**	**2**
	УП.06.01 Учебная практика	*4*	*2*
	ПП.06.01 Производственная практика	*4*	*2*

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
Спортивный комплекс:	
1	Спортивные залы;
2	Тренажерный зал;
3	Полоса препятствий
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2	Актовый зал

8. Пояснения к учебному плану

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком. Учебный год состоит из двух семестров. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут (группировка парами). Максимальный объем учебной нагрузки обучающего составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. В течение учебного года не менее двух раз установлены каникулы общей продолжительностью 10-11 недель в год, в том числе в зимний период – не менее 2 недель. При освоении обучающимися профессиональных компетенций реализуется учебная и производственная практика, в том числе преддипломная. Практика реализуется как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно в течение учебных семестров. На преддипломную практику отводится 4 недели. В результате освоения профессионального модуля. Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, защиты практических занятий и лабораторных работ, письменного и устного опроса и т.д. На промежуточную аттестацию, включая консультации, в рамках учебных циклов выделено 114 часов в течение всего срока обучения. По дисциплинам, междисциплинарным курсам, по которым в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, предусмотрены групповые консультации для обучающихся за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию в рамках освоения учебных циклов. В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний учащихся: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалифицированные. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего междисциплинарного курса или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не входит промежуточная аттестация по дисциплине "Физическая культура"). Государственная итоговая аттестация проводится на завершающем этапе обучения в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы (проекта).

Объем времени, отведенный на вариативную часть (1274 часа) по согласованию с работодателем реализован следующим образом: Введены дисциплины общепрофессионального цикла: Основы финансовой грамотности, Основы предпринимательской деятельности, Основы бережливого производства,Планирование карьеры. Введены профессиональные модули и МДК: 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 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 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 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 ПМ.07. Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь