УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБОУ СПО ЛНР
«Комиссаровский колледж – агрофирма»
_____ А.П. Таран
Приказ № от «170/1-ОД» 31 . 08. 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики «Комиссаровский колледж – агрофирма»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификация: «Оператор электронного набора и верстки»
Форма обучения очная
Срок получения СПО по ППКРС: 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
естественно-научный

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Курс 1																		
								Обязательная					Семестр 1											Семестр 2							
													16 нед											23 нед							
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	в том числе: Лекции, уроки	в том числе: Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	в том числе: Пр.занятия	в том числе: Лаб. занятия	в том числе: Семинар. занятия	в том числе: Индивид. занятия	в том числе: Мелкогр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	в том числе: Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)												36			36									36			36				
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	1	9	1476		48	1404	596	808	24		612		24	576	236	340					12		864		24	828	360	468	12	
ОДБ	Базовые дисциплины	2	1	8	1012		16	984	510	474	12		344		2	336	166	170					6		668		14	648	344	304	6	
ОДБ.01	Русский язык	1			72		2	64	28	36	6		72		2	64	28	36					6									
ОДБ.02	Литература			2	108			108	54	54															108			108	54	54		
ОДБ.05	История			2	136			136	90	46															136			136	90	46		
ОДБ.06	Обществознание			2	72			72	38	34															72			72	38	34		
ОДБ.11	География			2	72		2	70	42	28															72		2	70	42	28		
ОДБ.12	Математика	2			232		12	214	122	92	6		118			118	72	46							114		12	96	50	46	6	
ОДБ.08	Физическая культура		1	2	72			72		72			32			32		32							40			40		40		
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности			1	68			68	22	46			68			68	22	46														
ОДБ.11	Физика			2	108			108	88	20			54			54	44	10							54			54	44	10		
ОДБ.04	Биология			2	72			72	26	46															72			72	26	46		
ОДП	Профильные дисциплины	2		1	464		32	420	86	334	12		268		22	240	70	170					6		196		10	180	16	164	6	
ОДП.14	Иностранный язык (в т.ч. инд.проект в объеме 32 часа практических занятий)	2			176		2	168		168	6		60			60		60							116		2	108		108	6	
ОДП.03	Информатика			2	144		8	136	30	106			64			64	14	50							80		8	72	16	56		
ОДП.13	Химия	1			144		22	116	56	60	6		144		22	116	56	60					6									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	1	26	4356	38	52	4212	968	1336	54																					
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		1	11	588	36		552	244	308																						
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			3	60			60	22	38																						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			5	60	12		48	22	26																						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	60			60	34	26																						
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			3	76			76	52	24																						
ОП.05	Основы калькуляции и учета			5	42	6		36	12	24																						
ОП.06	Охрана труда			3	52			52	22	30																						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5	36	6		30		30																						
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5	42	6		36	10	26																						
ОП.09	Физическая культура		3	4	40			40	6	34																						
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6	78	6		72	22	50																						
ОП.10	Финансовая грамотность			5	42			42	42																							
ПЦ	Профессиональный цикл	10		15	3768	2	52	3660	724	1028	54																					
ПМ.01	Приготовление и подготовка в реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4	666		20	640	128	224	6																					

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Курс 1																			
								Обязательная					Семестр 1												Семестр 2							
									в том числе				16 нед												23 нед							
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3	118		18	100	44	56																						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	254		2	252	84	168																						
УП.01.01	Учебная практика "Приготовление и подготовкав реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"			3	72			72	нед	2			час				нед								час				нед			
ПП.01.01	Производственная практика "Приготовление и подготовка в реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"			4	216			216	нед	6			час				нед								час				нед			
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4			6						6																					
	Всего часов по МДК				372			352																								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2	852		4	836	160	208	12																					
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			110			110	56	54																						
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			268		4	258	104	154	6																					
УП.02.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента"			4	144			144	нед	4			час				нед								час				нед			
ПП.02.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"			5	324			324	нед	9			час				нед								час				нед			
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5			6						6																					
	Всего часов по МДК				378			368																								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3	708		18	678	98	184	12																					
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			104		18	80	40	40	6																					
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			202			202	58	144																						

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Курс 1																			
								Обязательная					Семестр 1												Семестр 2							
									в том числе				16 нед												23 нед							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+н.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
УП.03.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента"			6	72			72	нед	2			час				нед								час				нед			
ПП.03.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"			6	324			324	нед	9			час				нед								час				нед			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю			6	6						6																					
	Всего часов по МДК				306			282																								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4	750	2	4	732	188	220	12																					
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	168		2	160	88	72	6																					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	252	2	2	248	100	148																						
УП.04.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассортимента"			7	72			72	нед	2			час				нед								час				нед			
ПП.04.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"			7	252			252	нед	7			час				нед								час				нед			
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7			6						6																					
	Всего часов по МДК				420			408																								
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2	792		6	774	150	192	12																					
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			108		4	98	52	46	6																					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			246		2	244	98	146																						
УП.05.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"			8	144			144	нед	4			час				нед								час				нед			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Курс 1																			
								Обязательная					Семестр 1												Семестр 2							
									в том числе				16 нед												23 нед							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
ПП.05.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"			8	288			288	нед	8			час				нед								час				нед			
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8			6						6																					
	Всего часов по МДК				354			342																								
	Учебная и производственная практики				1908			1908	нед	53			час				нед								час				нед			
	Учебная практика				504			504	нед	14			час				нед								час				нед			
	Концентрированная				504			504	нед	14			час				нед								час				нед			
	Производственная практика				1404			1404	нед	39			час				нед								час				нед			
	Концентрированная				1404			1404	нед	39			час				нед								час				нед			
	Государственная итоговая аттестация				72			72	нед	2			час				нед								час				нед			
	Демонстрационный экзамен				72			72	нед	2			час				нед								час				нед			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О				48								24												24							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП				52																											
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14	2	35	5904	38	100	5688	1564	2144	78		612		24	576	236	340					12		864		24	828	360	468	12	
	Экзамены (без учета физ. культуры)												2												2							
	Зачеты (без учета физ. культуры)																															
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												1												7							

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и се															
													Курс 2															
								Обязательная			Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 3								Семестр 4							
									в том числе				12 (5) нед								16 (7) нед							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия			Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	в том числе: Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	в том числе: Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)													36			36					36			36				
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	1	9	1476		48	1404	596	808	24																	
ОДБ	Базовые дисциплины	2	1	8	1012		16	984	510	474	12																	
ОДБ.01	Русский язык	1			72		2	64	28	36	6																	
ОДБ.02	Литература			2	108			108	54	54																		
ОДБ.05	История			2	136			136	90	46																		
ОДБ.06	Обществознание			2	72			72	38	34																		
ОДБ.11	География			2	72		2	70	42	28																		
ОДБ.12	Математика	2			232		12	214	122	92	6																	
ОДБ.08	Физическая культура		1	2	72			72		72																		
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности			1	68			68	22	46																		
ОДБ.11	Физика			2	108			108	88	20																		
ОДБ.04	Биология			2	72			72	26	46																		
ОДП	Профильные дисциплины	2		1	464		32	420	86	334	12																	
ОДП.14	Иностранный язык (в т.ч. инд.проект в объеме 32 часа практических занятий)	2			176		2	168		168	6																	
ОДП.03	Информатика			2	144		8	136	30	106																		
ОДП.13	Химия	1			144		22	116	56	60	6																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	1	26	4356	38	52	4212	968	1336	54		612			612	194	238			864		24	828	230	346	12	
ОПД	Общепрофессиональный цикл		1	11	588	36		552	244	308			270			270	136	134			18			18		18		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			3	60			60	22	38			60			60	22	38										
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			5	60	12		48	22	26																		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	60			60	34	26			60			60	34	26										
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			3	76			76	52	24			76			76	52	24										
ОП.05	Основы калькуляции и учета			5	42	6		36	12	24																		
ОП.06	Охрана труда			3	52			52	22	30			52			52	22	30										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5	36	6		30		30																		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5	42	6		36	10	26																		
ОП.09	Физическая культура		3	4	40			40	6	34			22			22	6	16			18			18		18		
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6	78	6		72	22	50																		
ОП.10	Финансовая грамотность			5	42			42	42																			
ПЦ	Профессиональный цикл	10		15	3768	2	52	3660	724	1028	54		342			342	58	104			846		24	810	230	328	12	
ПМ.01	Приготовление и подготовка в реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4	666		20	640	128	224	6		342			342	58	104			324		20	298	70	120	6	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и се															
													Курс 2															
								Обязательная					Семестр 3								Семестр 4							
									в том числе				12 (5) нед								16 (7) нед							
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3	118		18	100	44	56			54			54	28	26			64		18	46	16	30		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	254		2	252	84	168			108			108	30	78			146		2	144	54	90		
УП.01.01	Учебная практика "Приготовление и подготовкав реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"			3	72			72	нед	2			час			72	нед	2			час				нед			
ПП.01.01	Производственная практика "Приготовление и подготовка в реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"			4	216			216	нед	6			час			108	нед	3			час			108	нед	3		
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4			6						6										6						6	
	Всего часов по МДК				372			352																				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2	852		4	836	160	208	12										522		4	512	160	208	6	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			110			110	56	54											110			110	56	54		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			268		4	258	104	154	6										268		4	258	104	154	6	
УП.02.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента"			4	144			144	нед	4			час				нед				час			144	нед	4		
ПП.02.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"			5	324			324	нед	9			час				нед				час				нед			
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5			6						6																	
	Всего часов по МДК				378			368																				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3	708		18	678	98	184	12																	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			104		18	80	40	40	6																	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			202			202	58	144																		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и се															
								Обязательная					Курс 2															
													Семестр 3								Семестр 4							
													12 (5) нед								16 (7) нед							
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	в том числе Лекции, уроки	в том числе Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	в том числе Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе Лекции, уроки	в том числе Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
УП.03.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента"			6	72			72	нед	2			час				нед				час				нед			
ПП.03.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"			6	324			324	нед	9			час				нед				час				нед			
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю			6	6						6																	
	Всего часов по МДК				306			282																				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4	750	2	4	732	188	220	12																	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	168		2	160	88	72	6																	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	252	2	2	248	100	148																		
УП.04.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассортимента"			7	72			72	нед	2			час				нед				час				нед			
ПП.04.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"			7	252			252	нед	7			час				нед				час				нед			
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7			6						6																	
	Всего часов по МДК				420			408																				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2	792		6	774	150	192	12																	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			108		4	98	52	46	6																	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			246		2	244	98	146																		
УП.05.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"			8	144			144	нед	4			час				нед				час				нед			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Распределение по курсам и се															
													Курс 2															
								Обязательная					Семестр 3								Семестр 4							
									в том числе				12 (5) нед								16 (7) нед							
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
ПП.05.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"			8	288			288	нед	8			час				нед				час				нед			
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8			6						6																	
	Всего часов по МДК				354			342																				
	Учебная и производственная практики				1908			1908	нед	53			час			180	нед	5			час			252	нед	7		
	Учебная практика				504			504	нед	14			час			72	нед	2			час			144	нед	4		
	Концентрированная				504			504	нед	14			час			72	нед	2			час			144	нед	4		
	Производственная практика				1404			1404	нед	39			час			108	нед	3			час			108	нед	3		
	Концентрированная				1404			1404	нед	39			час			108	нед	3			час			108	нед	3		
	Государственная итоговая аттестация				72			72	нед	2			час				нед				час				нед			
	Демонстрационный экзамен				72			72	нед	2			час				нед				час				нед			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О				48																							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП				52																24							
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14	2	35	5904	38	100	5688	1564	2144	78		612			612	194	238			864		24	828	230	346	12	
	Экзамены (без учета физ. культуры)																				2							
	Зачеты (без учета физ. культуры)												1															
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												6								3							

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Курс 3 (распределение по семестрам)															
								Обязательная					Семестр 5 6 1/2 (9) нед								Семестр 6 12 1/2 (11) нед							
									в том числе								в том числе								в том числе			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)												36			36					36			36				
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	1	9	1476		48	1404	596	808	24																	
ОДБ	Базовые дисциплины	2	1	8	1012		16	984	510	474	12																	
ОДБ.01	Русский язык	1			72		2	64	28	36	6																	
ОДБ.02	Литература			2	108			108	54	54																		
ОДБ.05	История			2	136			136	90	46																		
ОДБ.06	Обществознание			2	72			72	38	34																		
ОДБ.11	География			2	72		2	70	42	28																		
ОДБ.12	Математика	2			232		12	214	122	92	6																	
ОДБ.08	Физическая культура		1	2	72			72		72																		
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности			1	68			68	22	46																		
ОДБ.11	Физика			2	108			108	88	20																		
ОДБ.04	Биология			2	72			72	26	46																		
ОДП	Профильные дисциплины	2		1	464		32	420	86	334	12																	
ОДП.14	Иностранный язык (в т.ч. инд.проект в объеме 32 часа практических занятий)	2			176		2	168		168	6																	
ОДП.03	Информатика			2	144		8	136	30	106																		
ОДП.13	Химия	1			144		22	116	56	60	6																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	1	26	4356	38	52	4212	968	1336	54		612	30	18	558	108	126	6		864	6		846	146	304	12	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		1	11	588	36		552	244	308			222	30		192	86	106			78	6		72	22	50		
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			3	60			60	22	38																		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			5	60	12		48	22	26			60	12		48	22	26										
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	60			60	34	26																		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			3	76			76	52	24																		
ОП.05	Основы калькуляции и учета			5	42	6		36	12	24			42	6		36	12	24										
ОП.06	Охрана труда			3	52			52	22	30																		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5	36	6		30		30			36	6		30		30										
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5	42	6		36	10	26			42	6		36	10	26										
ОП.09	Физическая культура		3	4	40			40	6	34																		
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6	78	6		72	22	50											78	6		72	22	50		
ОП.10	Финансовая грамотность			5	42			42	42				42			42	42											
ПЦ	Профессиональный цикл	10		15	3768	2	52	3660	724	1028	54		390		18	366	22	20	6		786			774	124	254	12	
ПМ.01	Приготовление и подготовка в реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4	666		20	640	128	224	6																	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								местрам															
													Курс 3															
													Семестр 5								Семестр 6							
													6 1/2 (9) нед								12 1/2 (11) нед							
								Обязательная																				
								в том числе									в том числе								в том числе			
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3	118		18	100	44	56																		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	254		2	252	84	168																		
УП.01.01	Учебная практика "Приготовление и подготовкав реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"			3	72			72	нед	2			час				нед				час				нед			
ПП.01.01	Производственная практика "Приготовление и подготовка в реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"			4	216			216	нед	6			час				нед				час				нед			
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4			6						6																	
	Всего часов по МДК				372			352																				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2	852		4	836	160	208	12		330			324			6									
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			110			110	56	54																		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			268		4	258	104	154	6																	
УП.02.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента"			4	144			144	нед	4			час				нед				час				нед			
ПП.02.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"			5	324			324	нед	9			час			324	нед	9			час				нед			
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5			6						6		6						6									
	Всего часов по МДК				378			368																				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3	708		18	678	98	184	12		60		18	42	22	20			648			636	76	164	12	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			104		18	80	40	40	6		60		18	42	22	20			44			38	18	20	6	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			202			202	58	144											202			202	58	144		

местрам

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Курс 3. Семестр 5, 6 1/2 (9) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 6, 12 1/2 (11) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
УП.03.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента"			6	72			72	нед		2		час				нед				час			72	нед	2		
ПП.03.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"			6	324			324	нед		9		час				нед				час			324	нед	9		
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю			6	6						6										6						6	
	Всего часов по МДК				306			282																				
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4	750	2	4	732	188	220	12										138			138	48	90		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	168		2	160	88	72	6										40			40	20	20		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	252	2	2	248	100	148											98			98	28	70		
УП.04.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассортимента"			7	72			72	нед		2		час				нед				час				нед			
ПП.04.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"			7	252			252	нед		7		час				нед				час				нед			
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7			6						6																	
	Всего часов по МДК				420			408																				
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2	792		6	774	150	192	12																	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			108		4	98	52	46	6																	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			246		2	244	98	146																		
УП.05.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"			8	144			144	нед		4		час				нед				час				нед			

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								местрам															
													Курс 3															
								Обязательная					Семестр 5								Семестр 6							
									в том числе				6 1/2 (9) нед								12 1/2 (11) нед							
																	в том числе								в том числе			
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
ПП.05.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"			8	288			288	нед		8		час				нед				час				нед			
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8			6						6																	
	Всего часов по МДК				354			342																				
	Учебная и производственная практики				1908			1908	нед		53		час			324	нед		9		час			396	нед		11	
	Учебная практика				504			504	нед		14		час				нед				час			72	нед		2	
	Концентрированная				504			504	нед		14		час				нед				час			72	нед		2	
	Производственная практика				1404			1404	нед		39		час			324	нед		9		час			324	нед		9	
	Концентрированная				1404			1404	нед		39		час			324	нед		9		час			324	нед		9	
	Государственная итоговая аттестация				72			72	нед		2		час				нед				час				нед			
	Демонстрационный экзамен				72			72	нед		2		час				нед				час				нед			
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О				48																							
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП				52								18															
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14	2	35	5904	38	100	5688	1564	2144	78		612	30	18	558	108	126	6		864	6		846	146	304	12	
	Экзамены (без учета физ. культуры)												1								1							
	Зачеты (без учета физ. культуры)																											
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												6								4							

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Курс 4																Максимальная учебная нагрузка	
								Обязательная					Семестр 7								Семестр 8									
													7 1/2 (9) нед								9 1/2 (12) нед									
									в том числе								в том числе								в том числе					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)												36			36					36			36						
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	4	1	9	1476		48	1404	596	808	24																			
ОДБ	Базовые дисциплины	2	1	8	1012		16	984	510	474	12																			
ОДБ.01	Русский язык	1			72		2	64	28	36	6																			
ОДБ.02	Литература			2	108			108	54	54																				
ОДБ.05	История			2	136			136	90	46																				
ОДБ.06	Обществознание			2	72			72	38	34																				
ОДБ.11	География			2	72		2	70	42	28																				
ОДБ.12	Математика	2			232		12	214	122	92	6																			
ОДБ.08	Физическая культура		1	2	72			72		72																				
ОДБ.09	Основы безопасности жизнедеятельности			1	68			68	22	46																				
ОДБ.11	Физика			2	108			108	88	20																				
ОДБ.04	Биология			2	72			72	26	46																				
ОДП	Профильные дисциплины	2		1	464		32	420	86	334	12																			
ОДП.14	Иностранный язык (в т.ч. инд.проект в объеме 32 часа практических занятий)	2			176		2	168		168	6																			
ОДП.03	Информатика			2	144		8	136	30	106																				
ОДП.13	Химия	1			144		22	116	56	60	6																			
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	10	1	26	4356	38	52	4212	968	1336	54		612	2	4	594	140	130	12		792		6	774	150	192	12		2226	2130
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл		1	11	588	36		552	244	308																			324	264
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены			3	60			60	22	38																			36	24
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров			5	60	12		48	22	26																			36	24
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места			3	60			60	34	26																			36	24
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности			3	76			76	52	24																			36	40
ОП.05	Основы калькуляции и учета			5	42	6		36	12	24																			32	10
ОП.06	Охрана труда			3	52			52	22	30																			36	16
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			5	36	6		30		30																			36	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности			5	42	6		36	10	26																			36	6
ОП.09	Физическая культура		3	4	40			40	6	34																			40	
ОП.11	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6	78	6		72	22	50																				78
ОП.10	Финансовая грамотность			5	42			42	42																					42
ПЦ	Профессиональный цикл	10		15	3768	2	52	3660	724	1028	54		612	2	4	594	140	130	12		792		6	774	150	192	12		1902	1866
ПМ.01	Приготовление и подготовка в реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1		4	666		20	640	128	224	6																		254	412

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Курс 4																Максимальная учебная нагрузка	
								Обязательная					Семестр 7								Семестр 8									
													7 1/2 (9) нед								9 1/2 (12) нед									
									в том числе								в том числе								в том числе					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			3	118		18	100	44	56																			32	86
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3	254		2	252	84	168																			72	182
УП.01.01	Учебная практика "Приготовление и подготовкав реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"			3	72			72	нед	2			час				нед				час				нед				72	
ПП.01.01	Производственная практика "Приготовление и подготовка в реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента"			4	216			216	нед	6			час				нед				час				нед				72	144
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	4			6						6																		6	
	Всего часов по МДК				372			352																						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3		2	852		4	836	160	208	12																		562	290
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			110			110	56	54																			32	78
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4			268		4	258	104	154	6																		128	140
УП.02.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента"			4	144			144	нед	4			час				нед				час				нед				144	
ПП.02.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"			5	324			324	нед	9			час				нед				час				нед				252	72
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю	5			6						6																		6	
	Всего часов по МДК				378			368																						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3	708		18	678	98	184	12																		314	394
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			104		18	80	40	40	6																		32	72
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	6			202			202	58	144																			96	106

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Курс 4																Максимальная учебная нагрузка	
								Обязательная					Семестр 7								Семестр 8									
													7 1/2 (9) нед								9 1/2 (12) нед									
									в том числе								в том числе								в том числе					
		Экзамены	Зачеты	Дифф. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть
УП.03.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента"			6	72			72	нед	2			час				нед				час				нед				72	
ПП.03.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"			6	324			324	нед	9			час				нед				час				нед				108	216
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю			6	6						6																		6	
	Всего часов по МДК				306			282																						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4	750	2	4	732	188	220	12		612	2	4	594	140	130	12										246	504
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	168		2	160	88	72	6		128		2	120	68	52	6										32	136
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			7	252	2	2	248	100	148			154	2	2	150	72	78											64	188
УП.04.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,напитков разнообразного ассортимента"			7	72			72	нед	2			час			72	нед	2			час				нед				72	
ПП.04.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента"			7	252			252	нед	7			час			252	нед	7			час				нед				72	180
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	7			6						6		6						6										6	
	Всего часов по МДК				420			408																						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3		2	792		6	774	150	192	12										792		6	774	150	192	12		526	266
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			108		4	98	52	46	6										108		4	98	52	46	6		32	76
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8			246		2	244	98	146											246		2	244	98	146			128	118
УП.05.01	Учебная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"			8	144			144	нед	4			час				нед				час			144	нед	4			144	

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Курс 4																Максимальная учебная нагрузка	
								Обязательная					Семестр 7								Семестр 8									
													7 1/2 (9) нед								9 1/2 (12) нед									
									в том числе								в том числе								в том числе					
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Максимальная	Самост.(с.р.+н.п.)	Консультации	Всего	Лекции, уроки	Пр. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть
ПП.05.01	Производственная практика "Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента"			8	288			288	нед	8			час				нед				час			288	нед	8			216	72
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	8			6						6										6						6		6	
	Всего часов по МДК				354			342																						
	Учебная и производственная практики				1908			1908	нед	53			час			324	нед	9			час			432	нед	12				
	Учебная практика				504			504	нед	14			час			72	нед	2			час			144	нед	4				
	Концентрированная				504			504	нед	14			час			72	нед	2			час			144	нед	4				
	Производственная практика				1404			1404	нед	39			час			252	нед	7			час			288	нед	8				
	Концентрированная				1404			1404	нед	39			час			252	нед	7			час			288	нед	8				
	Государственная итоговая аттестация				72			72	нед	2			час				нед				час			72	нед	2				
	Демонстрационный экзамен				72			72	нед	2			час				нед				час			72	нед	2			36	36
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О				48																									
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП				52								4								6									
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	14	2	35	5904	38	100	5688	1564	2144	78		612	2	4	594	140	130	12		864		6	846	150	192	12		3738	2166
	Экзамены (без учета физ. культуры)												1								2									
	Зачеты (без учета физ. культуры)																													
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)												3								2									

Согласовано:
Зам. директора по УПР — И.С. Самойлова
Зам. директора по УР — Я.В. Перькова
Председатель методической комиссии — Т.А. Шестакова