

учебный план

образовательного учреждения среднего профессионального образования государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области

«Тольяттинский машиностроительный колледж»

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе подготовки специалистов среднего звена

Уровень подготовки: *базовый* Квалификация: *техник - технолог* Форма обучения: *очная* Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования Год начала реализации ППССЗ – 2017 год Год окончания реализации ППССЗ – 2021год Профиль - естественнонаучный

Год обучения	Курс	№ группы
2017/2018	1 курс	
2018/2019	2 курс	
2019/2020	3 курс	
2020/2021	4 курс	

Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и	Учебная	Производст практи		Промежуточ ная	Государстве иная	Каникулы	Всего
Rypedi	междисциплина рным курсам	практика	по профилю специальности	преддипло мная	аттестация	итоговая аттестация	Kumkyadi	Deci o
І курс	39				2		11	52
ІІ курс	31	3	4	0	2	0	11	51
III курс	27	6	7	0	2	0	10	52
IV курс	23	3	5	4	1	6	2	44
Всего	120	12	16	4	7	6	34	199

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

программа подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки

Квалификация: Техник — технолог

Форма обучения – очная Нормативный срок обучения на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «ТМК» И Велякова И.В.
Приказ от «31» 05 20 17 г. № 272

		Фор	мы 1	пром	ежу	точн	ой а	гтест	ации	У	чебна	я нагрузі	ка обуча	ющихся ((час.)	Распре	еделение об	бязательно	й нагрузки	по курсам	и семестра	(час. в с	еместр)
	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины,			i						чеб.нагрузка ающ. (час.)	ьная	Обязат	гельная	учебная 1	нагрузка	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
Индекс	профессиональные модули,									нагр (. (ча	Te E			в том чис	гле	недель	недель	недель	недель	недель	недель	недель	недель
	междисциплинарные курсы	1	2	3	4	5	6	7	8	Макс.учеб.на обучающ. (Самостоятельная работа	Всего	ЛПЗ без делени	ЛПЗ с деление м	курсовая работа	17	22	16	15	11	16	15	8
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл		1	1	10	1	3			2106	702	1404	744	40	0	612	792						
,	Базовые общеобразовательные дисциплины		1	1	7	1	2			1642	557	1085	564	0	0	446	639	0		······································		:	-
ОУД.01	Русский язык		Э*							117	39	78	38			38	40						
ОУД.02	Литература		Э*							175	58	117	30			40	7 7						
ОУД.03	Иностранный язык		дз							173	56	117	117			52	65						
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		Э							218	62	156	78			60	96						
ОУД.05	История		ДЗ							167	50	117	50			51	66						
ОУД.06	Физическая культура	3	дз							234	117	117	103			52	65						
ОУД.07	ОБЖ		дз							105	35	70	20			34	36						
ОУД.08	Физика		дз							143	46	97	46			41	56						
ОУД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)		дз							156	48	108	40			42	66						
ОУД.10	География		ДЗ							104	32	72	28				72						
ОУД.11	Экология	Д3*								50	14	36	14			36							
	Профильные общеобразовательные дисциплины		0	/	3	1	1			406	126	280	170	0	0	166	114						
ОУД.12	Информатика		ДЗ						1	140	40	100	76			50	50						
ОУД.13	Химия		Э							162	54	108	62			44	64						
ОУД.14	Биология	Д3*								104	32	· 72	32			72							
	Дисциплины по выбору		дз							58	19	39	10				39						
УД.15	Этика делового общения																						
УД.16	Основы проектирования										<u> </u>					L]		

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл	5	1	6	/	0			804	268	536	274	162	0		0	152	148	48	60	60	68
ОГСЭ.01	Основы философии			дз					57	9	48	0	0	0				48				
ОГСЭ.02	История	T	дз						57	9	48	0	0	0			48				7.00	
ОГСЭ.03	Иностранный язык							ДЗ	192	30	162	0	162	0			32	30	24	30	30	16
ОГСЭ.04	Физическая культура		3	3	3	3	3	Д3	324	162	162	162	0	0			32	30	24	30	30	16
ОГСЭ.05	Эффективное поведение на рынке труда							дз	54	18	36	36	0	0								36
ОГСЭ.06	Введение в профессию: общие компетенции профессионаля			дз					120	40	80	76	0	0			40	40				
ЕН.00	Мятематический и общий естественнонаучный учебный цикл	0	/	2	/	1			312	104	208	60	0	0			112	48	48	0	0	0
EH.01	Матоматика		дз						60	20	40	10	0	0			40					
EH.02	Экологические основы природопользования				дз				72	24	48	10	0	0					48			
EH.03	Химия			Э					180	60	120	40	0	0			72	48				
П.00	Профессиональный учебный цикл	0	/	15	1	9			4266	108 6	3180	1112	40	60	0	0	348	596	480	804	552	400
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0	1	9	1	1			910	304	606	264	40	0			144	84	54	204	84	36
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			дз*					72	24	48	20	0	0			48					
ОП.02	Физиология питания			дз*					90	30	60	30					60					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья				Э				82	28	54	30	0	0					54			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности					дз			72	24	48		40	0					0	48	0	
ОП.05	Метрология и стандартизация			дз					78	26	52	16	0	0				52				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						дз		72	24	48	18	0	0					0		48	0
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга							ДЗ	54	18	36	10	0	0								36
ОП.08	Охрана труда					дз			54	18	36	18	0	0						36		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			дз					102	34	68	32	0	0			36	32				
ОП.10	Организация и технология обслуживания					дз			180	60	120	60	0	0						120		
ОП.11	Основы предпринимательства	Î					дз		54	18	36	36	0	0							36	
ПМ.00	профессиональные модули	0	1	12	/	14			3356	782	2574	848	0	60	0	0	204	512	426	600	468	364
ПМ.01	Организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	0	/	2	/	2	K (4c		324	72	252	80	0	0	0	0	64	188	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			Э					216	72	144	80	0	0			64	80				
УП.01	Учебная практика			дз				0	36	0	36	0	0	0			0	36			0	0
ПП.01.	Производственнях практика (по профилю специальности)			дз			0		72	0	72	0	0	0			0	72			0	

".A. .

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной		0	/	2	1	2 (КЭ 6сем)	334	64	270	70	0	0	0	0	0	0	78	192	0	0
МДК.02.01	кулинарной продукции Технология приготовления сложной холодной					Ī	Э		190	64	126	70	0	0					42	84		
	кулинарной продукции						TTO.		72		72								26	26		_
УП.02	Учебная практика Производственная практика (по профилю		_	+	_		ДЗ	-	72		72							0	36	36		
ПП.02	специальности)						дз		72		72							0		72		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		0	1	2	1	2 (КЭ 6сем)	702	162	540	178	0	20	0	0	0	0	132	408	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции						Э		486	162	324	178	0	20				0	96	228		
УП.03	Учебная практика					,	цз		108		108							0	36	72		
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)					,	дз		108		108								0	108		
ПМ,04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		0	1	1	/	2 (КЭ 8сем.)	588	134	454	150	0	20	0	0	0	0	0	0	258	196
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				0			Э	408	134	274	150		20			0	0			186	88
УП.04	Учебная практика				0			ДЗ	108		108						0	0			72	36
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)				0			0	72		72			:			0	0		0		72
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		0	1	2	1	2 (КЭ (5сем)	270	54	216	60	0	0	0	0.	0	0	216	0	0	0
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов					Э			162	54	108	60	0	0					108			
YII.05	Учебная практика					дз			36		36								36			
nn.05	Производственная практика (по профилю специальности)					дз			72		72								72			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		0	/	1	1	2 (КЭ (8сем)	532	154	378	168	0	20	0	0	0	0	0	0	210	168
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации							Э	460	154	306	168	0	20						0	210	96
УП.06	Учебная практика			\bot	$oldsymbol{\perp}$				0		0											0
пп.06	Производственная практика (по профилю специальности)							дз	72		72									0		72
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 "Повар"	0	1	2	1	2	КЭ (4сем)	606	142	464	142	0	0	0	0	140	324	0	0	0	0
мдк.07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции				Э				426	142	284	142	0	0			104	180				
УП.07	Учебная практика				дз				72		- 72						36	36				
пп.07	Производственная практика (по профилю специальности)				дз			Υ.	108		108							108				

	Bcero	6	1	38	/ 19	7488	2160	5328	2190	40	60	612	792	612	792	576	864	612	468
	Всего часов аудиторных занятий		4320		2190	40	60	612	792	576	540	396	576	540	288				
пдп	Производственная практика (преддипломная)														4 нед.				
ГИА	Производственная практика																	6 нед.	
Консультаци	и из расчета 4 часа на одного обучающег	ый год				Дисцип	тин и МДІ	ζ	612	792	576	540	396	576	540	288			
Государствен	ная итоговая аттестация			,		Учебной	і практики	1			36	72	108	108	7 2	36			
1. Программа	а базовой подготовки			Всего	Произво практик	дственної и	ă			0	180	72	180	0	144				
Выпускная к	валификационная работа (дипломный пр				-	Предди	п момной	рактики								144			
Выполнение	дипломного проекта с 18 мая по 14 июн		İ		Экзамен	ЮВ		0	3	0	5	3	4	0	4				
Защита дипл	омного проекта с 15 июня по 28 июня 20		ŀ		Диф.зач	етов		1	9	3	5	4	6	4	6				
Государствен	иный экзамен не предусмотрен					Зачетов			1	0	1	1	1	1	1	0			

Разработчик ССЛ Л.Н. Ливицкая

Председатель МК Ду Л.Н.Ливицкая
Заведующая отделением Жерб зЕ.А. Харитонова

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР

_С.А.Крюков

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

Nº	Наименование
1	Кабинет социально-экономических дисциплин
2	Кабинет иностранного языка
3	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
4	Кабинет экологических основ природопользования
5	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	Лаборатория химии
8	Лаборатория метрологии и стандартизации
9	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
10	Учебный кулинарный цех
11	Учебный кондитерский цех
12	Спортивный зал
13	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
14	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
15	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
16	Актовый зал

4. Пояснительная записка

4.1. Нормативная база реализации ППССЗ ОУ

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (далее ППССЗ) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский машиностроительный колледж» разработан на основе следующих нормативных актов:

Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО

- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".
- Федеральный Закон от 10 ноября 2009 года №260-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта» (о переходе к обучению в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами (ФГОС) с 1 сентября 2011 года).
- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Техноглогия продукции общественного питания, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 3834.
- $\Phi\Gamma$ ОС среднего общего образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 г.).
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».
- Профессиональный стандарт «Повар» утвержденный Минтруда и социальной защиты от 08 сентября 2015 г. № 610н, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 39023 от 29 сентября 2015 г.).
- Устав ГАПОУ СО «Тольяттинский машиностроительный колледж», утвержденный приказом министерства образования и науки Самарской области от 17.02.2015 № 53-до и приказом министерства имущественных отношений Самарской области от 27.02.2015 г № 607.
- Лицензия серия 63Л01 № 0000698, рег. № 5263 от 2014 г. на осуществление образовательной деятельности по указанным в приложении (приложениях) образовательным программам.
- Приказ 05.06.2014 г. № 632 об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки

РФ от 29.10.2013 г № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден Министерства образования и науки РФ от 28.09.2009 г. № 355.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (вступил в силу с 01.09.2013).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Федеральный Закон от 28.03.1998 № 53 ФЗ "О воинской обязанности и военной службе".
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 24.02.2010 №96/134 «Об утверждении инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 13 июня 2013 г. № 455 «Об утверждении порядка и оснований предоставления академического отпуска обучающимся».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) № 240 от 05.04.2013 «Об утверждении образцов студенческого билета и зачетной книжки для студентов (курсантов), осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов».

Учебно-методическая база реализации ФГОС СПО (внешняя)

- Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин СПО на основе ФГОС СПО (27 августа 2009 г.).
- Рекомендации по формированию примерных программ профессиональных модулей СПО на основе ФГОС СПО (27 августа 2009 г.).
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 20.10.2010 №12-696 "О разъяснениях по

формированию учебного плана ППССЗ НПО/СПО".

- Письмо ФГАУ «Федеральный институт развития образования» от 05.08.2011 №01-01-05/709 "О рекомендациях издательств по использованию учебной литературы при реализации образовательных программ НПО и СПО в рамках ФГОС СПО третьего поколения".
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 27.03.2015 № 06-259 "Рекомендации по организации получении общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО».
- Распоряжение Министерства образования и науки Самарской области от 19.11.2012 № 422-р «Об апробации региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных и дополнительных профессиональных образовательных программ начального профессионального образования».
- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных 22 января 2015 г.

Нормативно-методическая база колледжа (внутренняя)

Локальные нормативные акты образовательной организации, регламентирующие реализацию ФГОС СПО третьего поколения:

- Правила приема в ГАПОУ СО «ТМК».
- П 035-2015 положение о порядке организации и проведения дуального обучения в ГАПОУ СО «ТМК».
- П 050-2015 Положение о квалификационном экзамене по профессиональным модулям в ГАПОУ СО «ТМК»
- П 051-2015 Положение о порядке организации и проведения практики обучающихся ГАПОУ СО «ТМК»
 - Документированная процедура «Движение контингента».
- П 052-2015 Положение о работе апелляционной комиссии при проведении государственной итоговой аттестации по программам СПО выпускников ГАПОУ СО «ТМК».
- П 055-2015 Положение об организации промежуточной аттестации и текущих формах контроля учебной работы в ГАПОУ СО «ТМК».
- Π 058-2015 Положение об обучении по индивидуальному учебному плану в ГАПОУ СО «ТМК».
- П 061-2015 Положение об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК».

- П 062-2015 Положение об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) обучающимися ГАПОУ СО «ТМК»
- П 063-2015 Положение о порядке формирования и ведения портфолио обучающихся в ГАПОУ СО «ТМК» .
- П 064-2015 Положение об индивидуальном проекте в ГАПОУ СО «ТМК».
- П 077- 2015 Положение об организации государственной итоговой аттестации выпускников в ГАПОУ СО «ТМК»

4.2 Организация учебного процесса и режим занятий

4.2.1 Учебный план (УП) ППССЗ составлен совместно с работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Организация образовательного процесса по ППССЗ регламентируется: учебным планом, календарным графиком и расписанием занятий.

4.2.2 В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, сформированных приобретаемым практическим опытом, умениями и знаниями. Четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

4.2.3 УП ППССЗ обеспечивает:

- возможность обучающихся участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;
- возможность администрации и преподавателей формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности,
 - сохранения здоровья обучающихся;
- возможность реализации воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- возможность использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.
- 4.2.4 Занятия начинаются с 1 сентября нового учебного года для очной формы обучения и с 1 октября для заочной формы обучения.
- 4.2.5 Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

- 4.2.6 Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.
- 4.2.7 Максимальный объем нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. При прохождении практики никаких других обязательных занятий не проводится.
 - 4.2.8 Продолжительность учебной недели составляет 6 учебных дней.
- 4.2.9 Занятия организуются парами по 90 мин (пара состоит из 2-х уроков одной дисциплины, МДК по 45 мин. с перерывами между уроками 5 мин.). Перерыв между парами 10 мин. На обед отводится 40 мин.
- 4.2.10 Консультации для обучающихся очной формы образования предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающего на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, общающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.
- 4.2.11. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.
 - 4.2.12 Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели:
 - на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
 - на втором курсе 11 недель, в том числе 2 недели взимний период;
 - на третьем курсе 10 недель, в том числе 2 недели взимний период;
 - на четвертом курсе 2 недели взимний период
- 4.2.13 Для промежуточной аттестации в каждом семестре организуются сессии продолжительностью:
 - 1 курс 2 недели 3 ;
 - **-** 2 курс 1 недели;
 - **-** 3 курс *2* недели;
 - **-** 4 курс 2
 - 4.2.14 По учебному плану ППССЗ предусматривается выполнение 3-х курсовых работ:
 - по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины и профессионального модуля. При работе над курсовой работой, обучающимся оказываются групповые и индивидуальные консультации. Формой контроля является защита курсовой работы.

4.2.15 Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

- 4.2.16 По дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для подгрупп девушек часть учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, планируется отводить освоение основ медицинских знаний.
- 4.2.17 Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы, а также семинарские занятия. Высокая практикоориентированность МДК, позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся (слабо успевающих, продвинутых и т.п.)

Обязательным компонентом при выполнении обучающимися некоторых лабораторных работ и практических занятий планируется использование персональных компьютеров.

4.2.18 Для приобретения практического опыта при изучении профессиональных модулей планируется учебная и производственная практика.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общихи профессиональных компетенций по избранной специальности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебную практику планируется проводить в учебно-производственных лабораториях и других вспомогательных объектах образовательного учреждения.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, и/или преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает участие в выполнении различных видов работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности. Производственную практику планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями.

Учебную практику планируется проводить рассредоточено, *а* производственную практику (по профилю специальности) концентрировано в рамках профессиональных модулей в соответствии с видом профессиональной деятельности.

Производственная практика (преддипломная) имеет иелью совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности. профессиональной готовности будущего специалиста самостоятельной трудовой деятельности, также сбора. a использования информации для написания выпускной квалификационной работы. Производственную практику (преддипломную) планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями.

4.2.19 Реализацию ППССЗ планируется обеспечить педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в оссинавиля

соответствующей профессиональной сферы является обязательным преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся дисциплин МДК. профессионального цикла и ЭТИМ преподавателям планируется стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4.2.20 Каждого обучающегося планируется обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий, основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;
- не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием профессионального дисциплине цикла И одним ПО каждой изданием методическим печатным или электронным ПО каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы и периодические издания);
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся и не менее 3 наименований отечественных журналов, соответствующих профилю специальности, в том числе литературы ограниченного пользования;
- рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при использовании электронных изданий.
- 4.2.21 Для сопровождения учебного процесса планируется обеспечение учебного заведения необходимым комплектом лицензионных программных продуктов.

4.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательная подготовка реализуется для студентов, обучающихся на базе основного общего образования, и основывается на федеральном государственном образовательном стандарте среднего общего образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07 июня 2012 г.) и «Рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259).

Срок освоения образовательной программы для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается по специальности СПО на 52 недели (1 год) и реализуется из расчета:

- теоретическое обучение 39 нед.
- промежуточная аттестация 2 нед.
- каникулярное время 11 нед.

На основании п.4 «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на

базе основного общего образованияс учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259) при реализации специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в рамках дисциплин «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» и «Химия» предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

4.4 Обеспечение требований ФГОС к оцениванию качества освоения ППССЗ

- 4.4.1 Текущий контроль планируется проводить по изученным дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в соответствии с дидактическими единицами. Аттестация по изученным темам дисциплин и МДК планируется проводить за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме:
 - опросов,
 - контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.),
 - семинаров,
 - отчетов по результатам самостоятельной работы,
 - отчетов по выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.
- 4.4.2. Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин/МДК и оценки компетенций обучающихся.

Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме «Зачета» (3) (по дисциплине «Физическая культура»), «Дифференцированного зачета» (ДЗ), «Экзамена» (Э). По профессиональным модулям промежуточная аттестация проводится в форме «Квалификационного экзамена» (КЭ), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю. При этом осуществляется проверка сформированности ПК и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» федерального государственного образовательного стандарта.

Формы аттестации отражены в учебном плане специальности и за 1 год обучения не превышают 8 экзаменов и 10 дифференцированных зачетов по дисциплинам, МДК, практикам и модулям.

Формы оценочных ведомостей для промежуточной аттестации устанавливает администрация учебного заведения.

4.4.3. Государственная итоговая аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО и требованиям работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломного проекта. Обязательное требование –

соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования содержанию, объему К структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на «Рекомендаций организации итоговой государственной основании ПО аттестации образовательных учреждений среднего выпускников профессионального образования» (Письмо Министерства образования России от 10 июля 1998 г. № 12-52 111 ин/12-23). Основными этапами выполнения выпускной квалификационной работы являются:

- выбор темы, получение задания на выполнение ВКР;
- подбор и изучение литературы;
- составление плана ВКР;
- составление календарного плана выполнения ВКР;
- разработка ВКР;
- представление ВКР научному руководителю, получение отзыва и устранение указанных в нем замечаний;
- рецензирование ВКР;
- защита ВКР в процессе ГИА.

Тематика и руководители дипломного проектирования определяются заранее не позднее декабря месяца последнего курса обучения и доводятся до сведения студентов.

Темы выпускных квалификационных работ определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседании ПЦМК. Подготовка выпускной квалификационной работы сопровождается консультациями. Руководители ВКР разрабатывают графики консультаций и выполнения ВКР. Консультации проводятся за счет лимита времени, отведенного на руководство ВКР.

Необходимым условием допуска к Государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, а также готовность выпускной квалификационной работы.

4.5 Формирование вариативной части ППССЗ

- 4.5.1. Вариативная часть в объеме 864 часа использована:
- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины обязательной части;
- на введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей.
- 4.5.2. Распределение вариативной части УП ППССЗ по циклам представлено в таблице:

обязательная учебная нагрузка по циклам во ФГОС		часов	
	Всего (часов)	В том	числе
		На увеличение объема обязательных дисциплин/МДК	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
0ГСЭ.00	116	-	116
EH.00	-	-	-
ОП.00	192	36	156
ПМ.00	556	556	-
Вариативная часть (ВЧ)	864	592	272

4.5.3. Распределение объема вариативной части по циклам с конкретизацией введенных дисциплин и обоснованием необходимости их введения, а также обоснованием увеличения обязательной части представлены в следующей таблице:

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов обязательной учебной нагрузки по УП ППССЗ	Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)
ОГСЭ.00	Обязательная часть	116	
ОГСЭ. 05	Эффективное поведение на рынке труда	36	Согласно концепции вариативной составляющей ППССЗ СПО Самарской области для повышения конкурентноспособноти выпускников на региональном рынке труда
ОГСЭ. 06	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	80	Региональный компонент
ОП.00	Обязательная часть	192	
ОП.02	Физиология питания	20	Усиление по профессиональному стандарту: Знать: - Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - Суточную норму потребности человека в питательных веществах;

			нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - Назначение лечебного и лечебнопрофилактического питания; - Методики составления рационов питания. Уметь: - Проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - Рассчитывать энергетическую ценность блюд; - Составлять рационы питания для различных категорий потребителей
ОП.05	Метрология и стандартизация	16	Усиление по профессиональному стандарту Знать - Физические принципы работы, область применения и принципиальные ограничения методов и средств измерений - Требования к качеству готовой продукции - Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции - Нормативные и методические документы, регламентирующие метрологическое обеспечение производства Уметь: - Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - Приводить не системные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.
ОП. 10	Организация и технология обслуживания	120	Знать: - Особенности составления меню, прейскуранта, карты вин; - Виды и правила сервировки стола; - Очередность подачи блюд, изделий, напитков; - Виды приемов и банкетов, специальные формы услуг; - Организацию питания иностранных

			туристов; - Услуги по организации досуга; - Организацию труда обслуживающего персонала. Уметь: - Выполнять различные виды сервировки и оформления столов; - Составлять и оформлять различные виды меню, прейскурантов. Карт вин; - Рассчитывать необходимое количество посуды, столовых приборов, столового белья; - Оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживание различного контингента потребителей. Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по организации и обслуживанию различных видов приемов и банкетов в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ 01 — ПМ 06.
ОП. 11	Основы предпринимательства	36	Согласно концепции вариативной составляющей ППССЗ СПО Самарской области для формирования у обучающихся умений осуществлять предпринимательскую деятельность по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
ПМ.00	Обязательная часть	556	
МДК.	Технология приготовления	196	Усиление по профессиональному
03.01	сложной горячей кулинарной продукции		стандарту:
МДК.	Технология приготовления	110	Усиление по
04.01	сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		профессиональному стандарту:
МДК. 06.01	Управление структурным подразделением организации	110	Усиление по профессиональному стандарту:
МДК. 07.01	Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции	140	Усиление по профессиональному стандарту:

1 курс обучения 1 семестр

2017 r. 2018 r.

						-6	-y				of			in.				do c =		-				25.5		т										202				
				+-	с е нт		2 29	ктябрь			ябрь 10 17	24 1	декаб	рь 15 22	29	январь 5 1.	2 19 2		раль	16 22	Ma 2 C		22 20	anp	13 20	271	ма		25 1		юнь 15	1321	ию. 29 6		20 27	авгус 3 10		ᆏ	2	
			=	+	_	1	1		 				1		29		-1		1					1					\neg	-		1					+	—		
Курс	Индекс	Наименование циклов, разделов,	Виды учебной пагрузки	7	14	21 21	8 5	12 19	26 2	9	16 23	30 7	14	21 28	4	11 1	3 25	1 8	15	22 1	8 1:	5 22	29 5	12	19 26	3	10 17	24	31 7	14	21	28	5 12	19 2	26 2	9 16	23 3	ڇ ا1د		
€.	į į	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	7 2																Номер	а кален	ларных і	едель															-			Всего часов сам.раб.
	_	and a second sec	3.5	3.5	.16	37 31	8 39	40 41	42 4	44	45 46	47 48	49	50 51	52	1 2	3 1				9 10			14	15 16	17	18 19	20	21 22	23	24	25	26 27	28 2	.59 30	31 32	33	34 0	:	10.
	1	1	F 18	.	-	T 1 1 4		(1 -		1 10 1	11 1 12 1	12 1 14	List	16 17	i i e	19 2				10MCD8 25 26	недель у 27 21		30 31	1 32 1	33 24	1 25 1	36 T 37	1 10	30 40	T 15	42	Lat	44 45	46 4	47 48	40 50	51	52 8		ag s
_		Базовые	обяз. уч	. 26	24	24 2	8 26	6 26	26 2	1 26	26 26	26 26		28 26	10		28 3	28 28		9 30	30 5	2 28	30 29	200	29 30	30	28 28	31	20 28	ลก							100	10		
	ОДБ.00	общеобразовательные	сам р.	14		15 1	13	0 13	13 1	1 12	14 14	13 14	-	15 14		- 1 i	5 14	5 15	15	5 14	16 1	4 15	16 1.	1 15	14 16	15	14 14	115	14 14	15	1.50		\rightarrow	-				+		542
			обяз. уч		2	2 1	2	2 2	2 2	2	2 2	2 2	2	2 4		- 1	2	7 2	2	1 2	1 2	1	2 2	2	1 2	2	2 2	2		2			$\dashv \dashv$	-	+			78		
	ОУД.01	Русский язык	сам. р.	1 2	15	7	1	1 1	1 1	121	1 2	2 2	1 2	1 0			11	1 1	-	1 2	1 1	+++	1 1	1	1 2	11	1 1	1	111	1			+	-	-		1			39
		77	обяз. уч	. 2	7	2 2	2	2 2	4 3	2	2 4	2 2	13	4 2		1 2	+++	1 1	2	4 4	4 3	1 1	2 1	2	1 2	111	4 2		1 1	5				-			+ +	13		
	ОУД.02	Литература	сам. р.	i. Z	1 2	50 5	2	2 2	9 2	1 2	4 4	2 2	1 2	9 2			+ -	7 7	2	7 7	9 2	1 -	2 4	1 2	9 2	4	2 2	17	2 2	0		-	+		+		+			59
	<u> </u>	+	-	1	1 2	1 1	1	1 1	4 1	1 4	4 4	2 4	1	$\frac{2}{2}$			+ 2+	2 2	4	2 4	1 2 1	2	4 2	4	2 1	1	4 2	1.4	2 4	1 2				H	+		++	11		- 27
	ОУД.03	Иностранный язык	обяз. уч	-		4 4	1 4	4 2	4 2	1 4	4 4	4 4	12	2 2			4	4 2	4	2 4	1 2 4	2	4 2	. 4	2 4 1 2	14	4 Z	14	4 4	1			+	$\vdash\vdash$	44		1	444	4	55
į	 	1,,	сам. р	2		1 2 1 2	14	1 1	1 4 1	111	2 Z	1 2	Z	1 1				1 1	1 4 1	1 1	1 4	1	4 1	1 1	1 2	14	1 1	14	1 2	1				-	+				-	- 23
	ОУД.04	Математика:алгебра, начала	обяз. уч	4	<u> </u>	4 4	4	4 2	1 2 1 4	4	4 4	2 4	4	4 2		- 4		4 4	4	4 4	0 4	14	4 4	4	4 6	1 4	4 6	10	4 6	4			+	H	44		1	-	-	
		математического анализа,	сам р.	11	2	2 1	141	2 2		4 🚎 🖡	4 2	2 2	1 ! !	2 2				$\frac{z+2}{2}$	14	4 4	4	141	4 2	1	4 2	14	1 2	14	1 2	12			+	1	44		+-	4.	-	_
	ОУД.05	История	обяз. уч	. 4	12	2 2	4	2 2	2 4	2	4 2	0 4	4	2 3		2	$+\frac{2}{3}$	4 2	4	4 2	4 2	4	4 2	1 2	4 2	4	2 4	4	4 2	4			\perp		44	-	1	11	0.0000	
			сам. р	1	1 1	1 1	111	1 1	1 1	1	2 1	2 1		1 1			111	1 1		2 1	2 1	121	2 1	2	1 1		$\frac{2}{2} + \frac{2}{2}$		1 1	1.2			44		44		4	4	2000 CO 1750 CO	49
	оуд о	Физическая культура	обяз. уч		2	2 4	4	4 2	2 4	4	2 4	2 4	2	4 4			2	4 2	4	2 4	2 4	2	4 4	4	2 4	2	4 2	2	2 3	2			444		44		4			
			сам. р.	3		2 4	3	2 3	2 3	2	3 3	3 3	3	3 3	/		3	3 3	3	3 3	3 3	3	$3 \mid 3$	3	3 3	3	3 3	3	3 3	3		44			44		1 1	4		114
	оуд.о:	жао	обяз. уч	. 2	2	2 2	! 2	2 2	2 2	2	2 2	2 2	2	2 2			2	2 2	2	2 2	2 2		2 1	2	1 0	2	2 2	1	1 1	2		₩.	\perp	44	44	L	4	70		
			сам. р.	1	1	2 1	44	1 1	1 1	1	1 1	1 1	11	1 1			1 1	1 1	1	1 1		11	1 1	1.1	1 0	11	1 1	0	1 1 1	1		##			444		4	44		35,
	оуд.08	Физика	обяз. уч	1. 2	2	2 2	! 2	2 4	2 2	2	2 4	2 2	2	4 3			121	2 2	4	2 2	4 2	2	2 2	2	2 6	4	2 2	2	2 2	2		ш.	444		44		1	. 9		
	C 3 A. 0.		сам, р,	2	2:	1 2		1 1	1 1	1	1 1	1 1	T	2 1				1 1	2	1 1	1 1	P		2	1 3	1	1 1	1	1 1	1									~~~~	47
	ОУД.09	Обществознание (вкл.	обяз. уч	. 2	4	2 2	2	2 4	4 2	. 2	2 2	2 2	4	2 2		7	4	4 4	2	4 2	4 2	1 4	2 4	2	4 2	4	2 2	14	4 2	2				L				10	18	
	ОУДО	Экономику и право)	сам. р	1	110	2 1	1	1 1	1 2	1	1	1 1	1	1 1		1	2	1 1	1	1 1	1 1	1	1 1	1.1	1 0	0	1 0	1	0 0	0		<i>.</i>			55					35
٠,	ОУД.10	География	обяз. уч	1.									\Box			2	4	2 4	2	4 4	2 4	4	4 4	4	4 2	4	2 4	2	4 2	4								7.		
. ·	ГОУД.К	1	сам р.	4.0					dengi	2000		00,00 2555			1000	- Que	1	2 1	1.78	1 1	2 2	2	2 1	2	1 1	1	1 2	2	2 1	2				1 6						32
٠	ОУД.1	Экология	обяз. уч	. 2	2	2 2	2	2 4	2 2	2	2 2	2 2	2	2 2		200																		100				30	5	11.0
- 1	ОУДЛ		сам. р.	11	1.17	11 1	1	1 1	1 1	11	0	1 1	1	1 1		* (0	0 0	0	0 0	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0										
-				- 1	1456	Silve Kirk			100			in i						100				5.34	W. 46				662 338													-0
	0.000	Профильные	обяз. уч	. 10	12	12 8	10	0 10	10 1	0 10	10 6	10 8	10	8 10		. (8	8 8	6	7 6	5 8	3 8	6 7	8	8 6	6	8 8	5	7 8	6								31	.7	
,	O,m.w	общеобрязовательные	сам. р.	4	3	3 3	5	6 5	5 5	5	4 4	4 4	5	3 4			4	3 3	3	3 4	2 2	3	2 4	3	4 2	3	4 4	3	4 4	3										14
į			обяз. уч	. 4	4	4 4	4	2 2	2 4	2	4 2	2 2	2	2 4	40.0	400	2	4 2	2	2 2	2 2	2	2 2	2	2 2	2	2 4	2	2 4	2								10	10	
į	ОУД.12	Информатика	1 3 A 4 6 6 8			123												100 No. 3		S. 633							3 (5)													
	1	**	сам р.	1	1	1 1	2	2 1	1 1	2	1 1	1 1	11	1 1			3 1	1 0	1	1 1	1 1	1	0 1	1.1	1 1	11	1 1	11	1 1	1										40
	OVE		обяз. уч	. 2	4	4 2	2	4 4	2 2	4	2 2	2 2	2	2 2		- 2	4	2 4	2	4 2	2 4	4	2 4	4	4 2	2	4 2	2	4 2	2								10	18	
	ОУД.13	Химия	сам. р.	2	110	1 1	1	2 2	1 1	1	1 1	1 1	1	1 1			2	1 2		1 2	1 2	2	1 2	21	2 1	1	2 2	1	2 2	1							T			53
	011110	Биология	обяз. уч	. 4	- 4	4 2	4	4 4	6 4		4 2	8 4	6	4 4														1										7	2	-33
	ОУД.09	' ⁻	сам р.	1	1	1111	2	2 2	3 2	2	2 2	2 2	3	1 2		(0	0 0	0	0 0	0 0	0.	0 0	0 (0 0	0	0 0	0	0 0	0			\Box		72					31
	NUMB O	Дополнительные	обяз. уч		T				T				T					1			П							TT						M						
:	УДП.0	обшеобразовательные	сам.р.		1000	1000	144		100	11	0.50	7		3.4		3.4	V Jagos C			18 9.24	1			Sec.			24 24	100	YAL SA		1000									
			обяз. уч		1						\neg						2	2 2	2	1 2	1 2	2 2	2 1	2	2 2	2	2 2	TT	1 2	2			AN					39	9	
	УД.15	Этика делового общения	сам. р.		1			64 53									1.	1 2		1 1	0 1	0	1 1	1	1 0	11	1 1	111	1 1	1					17					19
			обяз. уч		1	1-1-		1				1					1	1		1						T	1			1				FT			TT	c		a
	УД.16	Основы проектирования	сам. р		. 0	0 0	0	0 0	0 0	0.1	0 0	0 0	101	0 0		1	0	0 0	0	0 0	0 0	10	0 0	0 0	0 0	0	0 0	0	0 0	0			\neg							0
	Beer	учас, в неделю обязательной уч		36				36 36	36 3		36 36	36 36	136	36 36				36 36		36 36	1		36 3	-	77	-		36	36 36	36				FT			11	14	04	
		о час, в неделю обизательной уч о час, в неделю сам, работы сту		18		4	1	18 18		-	18 18	18 18	18	18 18				18 18	-	18 18	1	****	18 1		17 16	+ +	18 18		17 18	178				H	11		++	++		692,
	Deen		дентов				4 54							54 54	-	1000 A.S.	1 54			54 54		W. O. C. C. C.		4 54	53 52			4	53 54	154	- 3		$\dashv \dashv$	+	+		1 +		2096	
	1 28800000 119	Всего часов в неделю	grant territorial is	1.74	34	1 244 25			1000	* (P. T.)		-71 24	್ರಾಪ್ ಕ	~ 1 Det	100		シロープライン		1 ***	- 1 -	1000	* V - 1	~710	1 1 P. 1	24	1 - 1	₹71%©	U (1980)		1000	2200000000	and the same	A 200 (100	4		1		4.0000	<u> </u>	#g#t

2 семестр

каникулы

пром. аттестация

<u>2 курс обучения</u> 3 семестр <u>2 курс обучения</u> 4 семестр

				сентяб	рь	29	жтябрь 6 13	20 2	7 3	ноябрь	17 2	4 1	декаб 8 1	рь	29	январ	ь 12 19	26	февра 2 !	ль 9 16	23	ма	рт 16	23 3	6 08	13	2019 r 20 2	7 4	май 11 1	8 25	1	июнь 8 15	22 2	и 6	іюль 5 13 2	20 27	aer 3 1	уст 0 17	24	ř.
Пидекс	Наименование пиклов, разделов, дисциплив, профессиональных	Great	7	14	21 28	5	12 19	26	2 9	16	23 3	0 7	14 2	21 28																4 31	7 1	14 21	28	5 12	2 19 2	26 2	9 1	6 23	31	308 55
	модулей, МДК, практик	Виды учеби пагрузки	35	36	37 38	39	40 41	42 4	3 44	45	46 47	7 48	49 3	0 51	52		2 3									15	16 1	7 18	19 2	0 21	22 2	23 24	25 2	26 27	7 28 2	29 30	31 3;	2 33	7	4
	Обивні гуманитдривій и	₫ <u> </u>	10	2 8	3 4	5 8	6 7	8 9	10	11	10 8	14	15 1	6 17	18	19	20 Z1	22	23 2	4 25	26 4	27 2	29	30 3	1 32 4 4	33	34 3	5 36	37 3 4 4	8 39	40 4	41 42	43 4	14 45	5 46 4	17 48	49 5	0 51	<i>/~</i>	30
OFC3.00	сопияльно-экономический	сам, р. с.	1	3		3	3 3		1 3	3	2 2	3	2	4 0 2 2			2 2		2	2 2		2 3			3 2		2 2		2 4				- 13	12	##	#		14	12	29
ОГСЭ.02	История	обяз. уч. сам. р. с.	0	i .	1 1.	0	1 0	1 () 1	0	1 0	1 2	0	1 0	9		0 0	-	0 0	0	10	0 0	0		0 0		0 0	0 2 2	0 (0 0	0 1	0		10	##	#		##	1,	
0ГСЭ.03	Иностранный язык	обяз. уч. сам. р. с.	2	2	ÍÍ)			1		2	2	1	5			1	2	2 2	2	Í	-		1		ŹĽ	1	ź		0	0		5						
0ГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч. сам. р. с	2	2	2 2 2 1	2 2	2 2 2	1 2	2 2	1	2 2	1	2	2 1 0	32 22		2 2 2	2 2	2 .	2 2 2	2 2	2 2	2		2 2 2		2 2	2 2	2 2	2 2	0	0	- 2	10 10	$\pm \pm$				14	
ОГСЭ.В.66	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	обяз. уч сам. р. с.	2	2	4 2 2	2	2 2	2	2 4	4 2	2 2 1 1	2	2	2 2	20	\blacksquare	2 2	2	2 7	2 2	2	2 2	2	2 2	2 2	2	2 2	2	2 2	2 2	0	0 0	0 6	10	++		++	+	10	50
EH.00	Математический и общий естественновыучный учебные	обяз уч.	2			2							2				2 2 1 1		2 2	2 4 1 2	2	2 2	2	2	2 2	2	2 2	2 2	2 7	8			4		##	#	H	17	8	38
EH.01	Математика	обяз. үч.						2					2	2 2	40		0 0					0 0					0 0								##	#			8	
EH.02	Экологические основы	сам. р. с. обяз. vv.	1		2 1		1 2				1 1	1	1	1	20		2 2	2	2	2 4	2	2 2	2	2	2 2	2	2 2	2 2	2 2	8				18	世	1			9	19
EH,03	природопользования Химия	сам. р. с. обяз. уч.		4	0 0	4	0 0	2 -	1 4	2	0 0	2	4 .	0 0 4 4	50		2 4	2	4 4	1 2 1 4	1	4 4	2	2 2	1 1 2 2	4	1 1 4 4	2	4 4	6	2			70	世	士				\pm
	Профессиональный учебный	сам. р. с. обяз. уч.	10	10	1 1	10	1 2	12 1	0 10	10	1 1 12 10	1 10	2 10 1	2 2 0 10	25	H	1 2 8 6	6	6 8	2 2	6	2 2	1 8	6 8	1 1	6	2 2 8 6	6	2 2		1			4-	-	+		+	25	98
(II.00)	пист Обиспрофессиональные	сам р.с.	6			6								6 4			4 3	3	3 3	3 3		3 2	4			3			3 2		4		#	4	##	#	H	11		18
ОП. 00	лисциилины	обяз. уч. сам. р. с		a		0								0 0			2 I 4 2			2 1 4 2		2 2			2 1			1 2	1 2 2	2 4	7 88			18	##	#				
ОП. 01	Микробиология, санитария и гитнега в вишевом	обяз, уч.	+	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	10	0	0 0		1	2 1		98 13	2 1	1	1 1				200	1 1	1 1	1	-				**			$\dagger \dagger$			02
	проминодстве	сам. р. с. обяз. уч.	0		112	10		300			0 0		100	0 0			2 4			7 7	4	4 4		4		2	2 2	2 2	2 -		4			50	+++	+		-	1	20
O11, 02	Физиология питания	сам. р. с.			0 0	0	0 0	0	0 0	ő	0 0	1 ()	0	0 0	inda.			2	2	1 1	-	2 2	1	20.75.4	1 2		1 1	10000	1 (- 1		0		52	##	#				04
ОП. 05	Метрология и стандартизация	обяз. уч. сам. р. с.	5 680	200		世			89 (20	664		12		152			1 1								4 4		7 2				í	0 0		26	11	#				0.
OH.08	Охрана труда	обяз. уч.	2	É.	2 2 1 (1)	1	$\begin{array}{c c} 2 & 2 \\ \hline 1 & 1 \end{array}$	2	2 2 1 1	1	$\frac{2}{1}$ $\frac{2}{1}$	1		2 1 1			93 Q-1		381.7	3 33					7 60						97 2				丗	\pm				
OH.09	Безопасность жигиедеятельности	обяз. уч. сам. р. с.	00.41 (0.000)	2	2 2	1. 1	2 2	2	2 2	1000	2 2	2	2	2 4	20	1000	2 2	12/9/05	2	2 2	2	0	0	2	2 2	2	0	, ,	1	0			W. C.	28 14	++	+		+	+	+
011.10	Организация и технология	обяз. уч.	6		4 6	4	6 4		5 4	4		4	4	4 4	80	H	2 2	2	2	2 2	2	2 2	2	2	2 2	2	2 2	2 2	2 :	2 2		D (1234)		10	世					
IIM. 00	обслуживания Профессиональные модули	сам. р. с. обяз. уч	10	10	12 10	2 10	10 10	12 1	0 10		2 2			2 2 0 10			2 1 4 4		4 .	1 1 4 4		1 1	0.000	1 .	2 i 4 4				2 .					26		\pm			4:	30
11,141, 1003		сам р.с. обяз уч.	- 6	6	6 6	6	4 6	6	4 fs	4	4 6	1 6	4	6 4	-90 0			2 4		1 2 6 4			2 4		2 2 6 4			2	6	2 0				+	+++	+	++-	+++		+
HM.01	Организация процесса приготовления в приготовление																																							П
	куливарной продукции нолуфабрикатов для сложной	сан. р.															2 2	2	2	2 2	2	(2)	2	2	2 2	2	2 3	2 2	2 3	2 2										
***************************************	Технология приготовления	обяз. уч.					+				7				_0	П	4 4	6	4	2 4	4	4 -	. 4	4	8 6	6	6 2	2 2	4 4		6		,	k8	11				y 1	76
МДК.01.01	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	сам. р.					2 84				200	4			0		2 2	3	2	1 2	2	2 3	2	2	4 3	3	3	1 1	2 :	2 0	3	0 0	0	14						7
	Организация процесса	. обяз уч.	0	0	0 0	o	o o	a l	0 0	U	0 0	0	0	6 0	† <u>"</u>	\Box	4 4	4	4	1 4	4	4 -	4	4	4 4	4	4	1 2	4	4 4		0		78			\Box	13	1	56
HM.02	приготовления и приготовление сложной			M		Ħ		Ħ			1			T			1				\Box	1												1		\top				7
	уологиой кулинариой продукции	сам. р.с.	0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	U	0 0	0	0	0 0			2 2	2	2	1 2	1	2	2	1	2 2	2	2	1 2	2	2 0				10						
		обяз. уч.		FŦ		H		H				7 - 528			0		4 2	2	2	2 2	2	2	2 2	2	2 2	2	2	2 2	2	,	2			40 42	+++	+	++			84
МДК.02.01	Технология приготовления едожной холодной кулинарной		- 27	6	0 0								100	0 0	9	Н			-					-				10		1 0				424	+++				+-	\dashv
	продукция	сам р.	0	Ľ.	0 0	"	0		0	10	0 0	1		-	0	Ш	1 1	1	1	11		4		4	1 1			1		1 0				20	44	4	##		4	4
		обяз. уч.	10	12	12 10	12	10 12	12 1	0 10	10	10 1	0 8	10	10 10	178		8 40	0 8	12	8 8	12	12	6 8	6	8 6	6	6													
HM.07	Выналиение работ по профессия	сач. р	6		6 E	6	4. 6	6	4 6	4	4 6	е	4	6 4		П	П																						2	46
	рабочато 16675 "Понар"			4) Š	44	ų.				4	1		4	90		4	4 4	4	4 4	4	-4	4 4	4	4 4	4	4			#				4	44.	4	-		4	4
МДК.07.01	Технология приготовления пристой и основной кулинарной	обяз, уч.	12	12	12 12	12	12 12	12	2 10	10	8	8 8	8	8 8	176		6 6	6	4	6 6	6	6 6	8	Я	6 6	6	6	5 8	2	2 2	12	5	<u> </u>	24		19				
	продукцин	сам. р		6	6 6	16	4 6	6	4 6	4	4 6	6		6 4	.90		3 3	3	2	3 3	3	3 ,	4	4	2 3	2	3	3 4	1	1 1	6	0	0	334 XX	44	4		44		4
УП.07	Учебная практика	обяз. уч.		\vdash	-	++	+	$\vdash \vdash$		1	6	6 6	6	6 6	36	\square	\perp	+-		+	+	+	-	\sqcup	4-	\vdash		6 6	6	6 6	6			36		4	##			4
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	обяз. уч.												\perp	0																	6 %		72						
Всего час.	, в ислемо обязательной учебною час, в нежлю сам, работы стуг	1 нагрузки ентов	36			36				36					1.50		36 30 18 13															24 36 0 0		0	++-	#		+	20	076
Della	Всего часов в педелю		43	44	45 43	46	45 46	44	3 45	44	43 4	3 43	45	14 43	751														53		Ш						11			25

каникулы б учебная практика

3 курс обучения 6 семестр

2019 г.

2020 г.

		1		1																						202																,					
١.				1	<u>сен</u>	ябрь 15	22	29	октяб _і 6 1	рь 3 20	27	3	оябрь 10 1	7 24	1	дека	орь 15 2	2 2	янв 9 5	арь 12	19	фе 26 2	евралі 2 9	16	23	мар 8	151	22 29	ал 9 5	рель 12	19 2	6 3	май 10	17	24 31	ию 1 7	14 2	21 21	<u>и</u>	юль 5 12	19	261	2 9	уст 16	23		ے ا
	ž	Наименование циклов, разделов,	Вилы учебной нагрузки	7	14	21	28	5	12 1	9 26	2	9	16 2	3 30	7	14	21 2	8 4	11	18	25	1 8	3 15	22	29	7 14	21	28 4	11	18	25 2	2 9	16	23	30 6	13	20 2	27 4	1	1 18	3 25	1	8 15	22	31	_	cam.
	Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	9 E	27	1.52	221	50.1	20.		. 1 .	145				1 10						1 - 1			Номер	а кален	дарны	х неде:	ТЬ													<u> </u>			33		.	часов
Kypc			r der	33	36	3/	38]	391	40 4	1142	1 43	1++]	45 [4	6 [47	1 48	49 [<u> </u>	1 1 5	2 1 1	1 2	131	4 <u>1 5</u>	Порядь	овыс н	8 5	недел:	11 ь vчебн	12 13 юго го.	na 14	15	16 [1	7 18	j 19	20 1	21 22	2 23	24 2	25 26	5 2	7 28	29	30 3	31 32	33	34	всего ча обяз.уч.	Bcero 4 Pa6.
3.		06 7		1	2	3 10	4	5	6	7 8	9	10	11 1	2 13	14	15	16 1	7 1	8 19		21	22 2	3 24	25	26 2	7 28	29	30 31	32		34 3	5 36		38	39 40		42 4			5 46	47	48	49 50	51			Pac
	ОГСЭ.00	Общий гумянитарный и социально-экономический ***	обяз уч.	110	10	ŧυ	0	-6	6 (5 6	6	6	6	0 4	1.4	4	4 4	4	+-	0	4	4 4	1 4	4	*4 6	4	4	4 4	4	4	0 (0 0	0	0	0 0	0	0	0 0		+	+	\vdash	4-		++	156	
	0.0000	учебные циклы	сам. р. с.	6	4	5	3	3	4	3 3	4	4	3	4 3	2	2	2	2		0	3	2 3	3 2	3	2 2	2 3	2	2 3	2	2	0 (0 0	. 0	0	0 0	0	0	0 0								88	170
-			обяз. уч.	4	4	4	2	2	2	2 2	2	2	2	2 2	4	4	4 4	4																								1	+				
	ОГСЭ.01	Основы философии	сам. р. с.	2	2	2	1	1	1	1	1		,	1 1	2	2	2 2	,	\top				100		8 6																			 			
	ОГСЭ.03	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	обяз. уч.		4	000000	1004	12 30 1	5.00	2 2	2	2	2	2	405*		5. 3.	-	+	H	2	2 2	2 2	2	2 2	2 2	2	2 2	2	2	\$ 500 time					Con Contract.		+-	+	+			1			54	
	01 03.03	Иностранный язык	сам. р. с.			1			1		1.	1				300	100				1			1	MAG.	, J,		1					100000				100										10
	ОГСЭ.04	Физическая культура	обяз. уч.					2	$\frac{2}{2}$:	$\frac{2}{2} + \frac{2}{2}$		2	2	2 2		0					2	2 2	2 2	2	2 2		-	2 2		2	, I.	0 0			0 7 0											54	
i		Профессиональный учебный	обяз уч.				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		18 1			2	2	1 2	4	0	28 .	d		6	10	2 2 8 6	8		6 6	10	6	8 8	8	19	-	0 6	0	0	6 0	10	0 6	0 0	* ********	30 20	+				\Box	324	54
1	11,00	цикл	сам р.с.		4			4	-	2 2	3	2	2	1 1	2	2	1 2	2		0	5	4 3	4	5	3 2	5	3	4 4	4	6	5 5	5 3	0	36	0 0	18	0 (0 0								-	159
	O11, 00	Общепрофессиональные	обяз. уч. сам. р. с			4 2			4 3	2 2	2	2	2	4 2	4	4	2 -			0	10	8 6	8	10	6 (10	6	8 8	8	12	10 1	0 6	0		0 0		0									186	
	ОП.03	дисциплины Организация хранения и	обяз. уч						0.000 PM	2 4	2	2	4	1 1 1 4	4	4	2	5.6	+	U	5	4 1 3	4	5	2 (د	()		4 4	4	6	<u>:</u> د	5 3	0	0	0 0	0	0.	0 0	-	+			-	-	+	6	90
	******	контроль запасов и сырья	сам р. с.	4 0.000	2				2 1	2	$\frac{1}{1}$		2	W. 2000	2	2	2 ()	7																	130		+	+				+			~	
	ОП.04	Информационные технологии в	з обяз. уч.			2.002				+-			200		-	-+		+-			2	2 2	2 2	4	2 2	. 4	2	4 4	2	4	4 6	5 2			10000	1-1		+		-			+-		++	48	-
		профессиональной	сам р.с.		800									40 S.						0	1:	1 1	1	2	1 :	2	1	2 2	4 112	2	2 3	3 1	0	0	0 0	0	0 0	0 0									24
	ОП.06	Правовые основы профессиональной	обяз уч.		ain.	1300				1 4 7	-						-	-	4	0	2	4 2	2 4	4	2 2	4	2	2 2	4	4	4 2	2 2	-			1				4						48	
			обяз. уч.		0.000	1,000		-	+	+	1-1						0.000			U	0.0000000000000000000000000000000000000	2 2	2 2	2	2 2	2	2	2 2		4	2 2	2 2	1.00	0	0 0	101	0.01	0 0		-			+	-	++	36	24
	OII.11	Основы предпренимательства	сам. р. с.							100	2.7						100			0	2	1 1	a day	1	1	1	1	1 1		2	1 1	1 1	0	0	0 0	0	0 0	0 0									18
	v.: 250.5	- m 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	обяз. уч.	8	10	14	10	14	14 1					1				, in the second		6	0		14 (0.27)	4		+-						0 0			+-	+			+-	+		-	-		1-1-		
	IIM. 00	Профессиональные модули							14	4 1.19	1	-		4								0 0	0		9 (0	0	0 0	0	0			0		6 0	11	0 1	9		_			4			120	
		5041	сам. р. с.	2	2		1	2	1 3		2		1	0	0	0	0 ("	1	0	0	0 0	0	0	0 (0	0	0 0	0	0	0 (0 0	0	36	0 0	18	0 (0 0									68
1		Организация процесса	обяз уч.	4	4	8	8	10	8 8	8 8	4	2	2	2 0	0	0	0 0	,		6	0	0 0	1.	υ	0 0		ó	0 0	o	0	0 0		۵	-0-	0	6	0 0	0 0								80	
		приготовления и							4	-				4_			4	4									\$45. E						1													9	
	TIM:01	приготовление																											1 1																300		
		полуфабрикатов для сложной	сам, р с.	2	2	1	1	2	1 1	1	2	1	1	0	0	0	0 ()		(1	0 .	0 0	0	0	0 0	0	0	0 0	0	0	0 (0 0	0	36	0 0	18	0 0	0 0									68
1		кулинарной продукции	1																																												
	МДК.01.01	Технология приготовления	обяз. уч.	4	Δ	2	2	4	2 2	, ,	4	2	2	,								804 950	300,0		1 526							-						1									
		полуфабрикатов для сложной	00яз. уч.	7	7		-	7	2 2	2	-	-		٠					1	6																						\perp	4			38	
		кулинариой продукции	сам. р. с.	2	2	1	1	2	1 1	1	2	1	1	0	0	0	0 ()										7 DE 48 D				3 236															14
1	УП.01	Учебная практика	обяз. уч.			6	4	6	6 6	6			+		100000			-			4000		1000	1000 g			-						+						+			1. 40	+				
	311.01		ООЛЗ. УЧ.	-		-	•			-		-	_			-	+	-				+	-	\vdash	-	-		+				-	-			+			-	4						36	
	1111.01	Производственная практика (по профилю специальности)	обяз.уч.						Ì																			1					-18	36	8												72
		1			200								9 (Sport 187)	- Paris						- 20 TO	8.00					_	0.000	100	F 1974			4			4							-4					
		Организация процесса приготовления и	обяз уч.																								947 B				× .					16										6	
ž	HM.02	приготовление сложной	сам р с																																											0	
III kype		холозной кульнапной						-	2	-				40	1-		25 8	4	4		4	4								323 2	118	4-	4		-	+			1	4	1						
Ξ	MERCOSOS	Технология приготовления	обяз. уч.	4	4	4	4	2	2	2 2	4	6	6	2 4	6	6	8			10			\perp															\perp									
	МДК 02 01	сложной холодной кулинарной продукции	сам р.с.	2	2	2	2	1	1 I	1	2	3	3	2	3	3	4 ()		2.5					T																			1			
						4	-			4			-	1			4		4		28 5	- 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		rei o li	- -	1				234 S	4	100	-	225	32 50				4				4				
	УП.02	Учебная практика	обяз. уч.							6 6	6	6	6	6	6	6	6 I	2																	1			1								72	
	ПП 02	Производственная практика	обяз.уч.				T	1	T													\top						1	T	\top		1-	1		7,2	1.,											
	111.02	(по профилю специальности)	оояз.уч.	Ш		1		_L											يلك				1_				<u>L</u>						1		12 26	24								<u> </u>	Ш		

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горичей куликарной продукции	обяз. уч сам р. с																															34					6	
мдк.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной	обяз. уч.	. 14	14 10	0 14 1	4 10	5 12	10 14	14	12 16	18	16 16	5 16	20		6	6	6 4	4	6 6	6	4	4 6	6	4	4 4	6												
10,240.05.01	продукции	сам. р. с	7	7 5	7	7 8	6	5 7	7	6 8	9	8 8	8	10	(3	3	3 2	2	3 3	3	2	2 3	3	2 2	2 2	- 3	3	0 0	0 0	0	0 0	0						
УП.03	Учебная практика	обяз. уч.														6	6	6 6	6	6 6	6	12	6 6	6	6 1	2 6	6												
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	обяз. уч.																														36	8 30						
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовления и приготовлениесложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	обяз уч. сам. р. с																																					
		обяз. уч.	\prod			23 4 2 2										6	6 1	0 8	8	8 8	6	6	8 6	6	6	6 8	8												
МДК.04.01		сам. р с									П				(3	3	5 4	4	4 4	3	3	4 3	3	3 3	4	4	0	0 (0	0	0 (0						
HM.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных	обяз. уч																																					
	холодных и горячих десертов	сам р с														100		2.00				-																	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих	обяз. уч.														4	6	4 6	4	6 6	4	4	6 6	6	4	4 8	10							5					
	A CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR	сам р. с						3 33		\mathbf{I}		26 10			-	-	3		2	3 3	2	2	3 3	3	2 :	2 4	5	0											
	в неделю обязательной учебной из			36 36	36 3	6 36	36 3	6 36	36 3	36 36	36	36 36	-	36			36 3	6 36					6 36	100,000	36 3		10000		36 3		36	36 3			Ш	Ш			
Beero s	ас, в неделю сям, работы студет	тов	18	17 15	15 1	5 16	12]]	2 16	16	15 16	16	15 15		12		15	15 1	5 15	15	15 15		30 V V V V V	5 15				1	3	0 (0	0 (0 0	4					471
200	Всего часов в неделю		54 5	53 51	51 5	1 52	48 4	8 52	52 5	51 52	52	51 51	52	48	- 1	3 51	51 5	1 51	51	51 51	51	48 5	1 51	51	51 4	8 51	46	0	36 3	6 36	36	36 3	6 36	1					1944

каникулы

6 учебная практика

пром, аттестация

36 производственная практика

4 курс обчения 7 семестр 4 курс обчения в семестр 2020 r
 Сентябрь
 Октябрь
 Ноябрь
 Декабрь
 декабрь
 Февраль
 Март
 апрель
 май
 икинь
 икинь
 икинь
 звгуст

 1
 8
 15
 22
 29
 6
 13
 20
 27
 3
 10
 17
 24
 1
 8
 5
 2
 29
 5
 12
 19
 26
 3
 10
 17
 24
 31
 7
 14
 21
 28
 5
 12
 19
 26
 2
 9
 16
 23
 1
 8
 15
 22
 29
 5
 12
 19
 26
 3
 1
 8
 15
 12
 19
 26
 2
 9
 16
 23
 1
 8
 15
 12
 19
 26
 2
 9
 16
 23
 1
 8
 15
 12
 19
 26
 2
 9
 16
 23
 1
 8
 15
 12
 19
 26
 2
 9</td 7 14 21 28 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 8 15 22 29 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 31 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 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 | Hope: Investment environment | Hope: Investment | обяз, уч. Cam p. c 3 4 4 4 3 4 4 3 4 4 4 3 3 1 1 0 3 2 3 2 0 0 0 0 0 0 0 0 6 0 0 0 0 0бяз. уч. 10 CaM, D. C. 36 обяз. vч. 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 0 0 0 0 2 2 2 2 0 0 0 0 0 0 0 0 0 сам. р. с. 36 36 обяз. уч. 18 cam, p. c. обяз. уч. 26 26 26 26 24 6 0 0 0 0 0 0 584 Cam p.c. 12 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 14 16 15 12 0 13 13 13 13 12 3 0 0 0 0 0 0 36 0бяз. уч. 0683 VK 22 10 8 8 10 6 8 8 8 6 4 4 10 10 10 12 8 8 0 0 0 0 0 0 0 0 6 0 6 36 30 238 0 6 0 0 6 0 0 0 0 0 0 0 0 0 65 Cam p.c 5 5 4 4 5 3 4 4 4 3 2 2 5 5 5 6 4 10 10 8 8 10 6 8 8 8 6 4 4 10 10 10 12 8 0 0 0 0 0 0 0 0 6 0 6 36 30 обяз уч. 224 5 5 4 4 5 3 4 4 4 3 2 2 5 5 65 сам. р. с. 10 10 8 8 10 6 8 8 8 6 4 4 10 10 10 12 8 152 กถึงระบน 65 сам. р. с 6 6 6 6 12 OÓ83, VI обяз, уч OTHER TH 14 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 сам. р. с 6 6 6 обяз. уч 12 36 24 обяз. уч 8 10 10 8 12 10 10 10 12 14 12 12 14 14 14 12 сам. р. с 8 10 10 8 12 10 10 10 12 14 12 12 14 14 14 14 12 26 | 26 | 26 | 26 | 24 | 4 13 13 13 13 12 3 0 0 0 0 0 0 сам р. с 0083. VI 6 36 30 72 обяз. уч

дисциплии, профессиональных модулей, МДК, практик

Обший гуманитарный и

Иностранный язык

Физическая культура

рынке труда

дисинилины Основы экономики

сониально-экономический

Эффективное поведение на

Профессиональный учебный

Общепрофессиональные

менеджмента и маркетинга

Организация процесса

приготовление сложных

хлебобулочных, мучных

кондитерских взделий

Технология приготовления

мучных кондитерских изделий

Производственная практика

(по профилю сисциальности)
Организация процесса

поиготовления в

приготовление сложных хололи**ых и** горячих десертов

Технология приготовления

сложных хололных и горучих

Учебная практика

Vearrue a

агтестация

полья зеления

Организация работы

Учебная практика

десертов

Производственная практика

(по профилю специальности).

организациипроизводственної

структурного подразделения

Производственная практика

(по профилю специальности)

Всего час, в неделю обязательной учебной нагрузки

Всего час. в неделю сам, работы студентов

Всего часов в неделю

Преадивломная практика Государственная итоговая

деятельности структурного

сложных хлеооохлочных.

Учебная практика

приготовления и

Профессиональные модули

OFC3.00

OFC3.03

OFC 3.04

OFC 3.B.05

TT.00

OH. 00

OII 07

IIM. 00

DM.04

ffM.04.01

УП.04

HH.04

HM.05

МДК.05.01

TB 05

1134 06 01

IIM.06.01

Y11.06

BH 06

HДB.00

ГИА

YH.05

_____ - каникулы

15 16 16 16 15 16 16 15 16 16 16 16 13 15 16 15 15 12

36 - учебная практика

- Государственная (итоговая) аттестация

36 36 36 36 36 36

216

1440

- пром аттестация



