УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждени межотраслевой техникум"

			наименование об	бразов	вательного учреждени:	я (организаці
	по с	спец	циальности ср	едне	его профессиона	льного об
43.01.09	Повар,кондитер					
код	наименование специал	ьнос	ТИ			
по программе базовой по	одготовки					основно
					Уровень	образования
квалификация:	Повар,кондитер					
форма обучения	Очная		Норматиі 	зный	й срок освоения	опоп
профиль получаемого пр	оофессионального об	раз	ования		Естественнона	учный
					при реализации прог	раммы средн
Приказ об утверждении Ф	РГОС	от _	22.12.2016	Nº	55898	_
	Виды деятел	тьнс	сти			
Приготовление и подготовка к	реализации полуфабрик	атов	для блюд, кули	нарнь	ых изделий	

разнообразного ассортимента

Приготовление ,оформление и подготовка к реализации горячих блюд,кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента"

Приготовление ,оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий ,закусок разнообразного ассортимента

Приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Приготовление ,оформление и подготовка к реализации хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Утверждаю

Директор

Киреев Виктор Юрьевич

-		
I		
1		
звена	5 ID 6	Ü
ие Республ	ики Бурятия "Республиканск	ИИ
ли)		
разования		
•		
е общее об	NO 20 P 2 LIMO	
	•	
, неооходимый ,	для приема на обучение	
3г 10м	год начала подготовки по У	2023
	_	
его общего обра	зования	

1 Календарный учебный график

		(Сент	ябр	Ь		Oł	стяб	рь		H	оябр	Ъ			Дека	абрь	,	_	Я	нвар	Ъ		Ф	евра	ль	_		Ма	рт			Ar
	Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12
Ļ		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
	0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	I																	::	=	=													
	II																	::	=	П													
	ш											8	8		8	8	8	::	II	Ш													
	IV												8	8	8	8	::	::	=	=													
	Обоз	нач	ен	ия:	:		::	· ·		ени ежу						і ме	жди	сциг	ΊЛИН	арн	ΙЫΜ	курс	ам		0			ная зво <i>ц</i>				ракт	гика

2 Сводные данные по бюджету времени

Каникулы

Курс	Обучение по дись	циплинам и междисцип	линарным курсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практі
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	39	16	23	2	1	1		
II	28	14	14	2	1	1	6	2
III	20	7	13	3	1	2	7	4
IV	19	9	10	3	2	1	6	2
Всего	106	46	60	10	5	5	19	8

Производственная практика

трел	Ъ	` <u>_</u>		Ma	ай			Ию	НЬ		_	l	1юлі	Ь			Авг	уст	
13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл -2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
										::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
					8	8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
		8	8		8	8	8	8	::	:: :: :: ::	II	II	II	II	II	II	II	II	=
8	8		8	8	8	8	8	::	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

△ Подготовка к государственной итоговой аттестации

(по профилю специальности)

III Государственная итоговая аттестация

(преддипломная)

* Неделя отсутствует

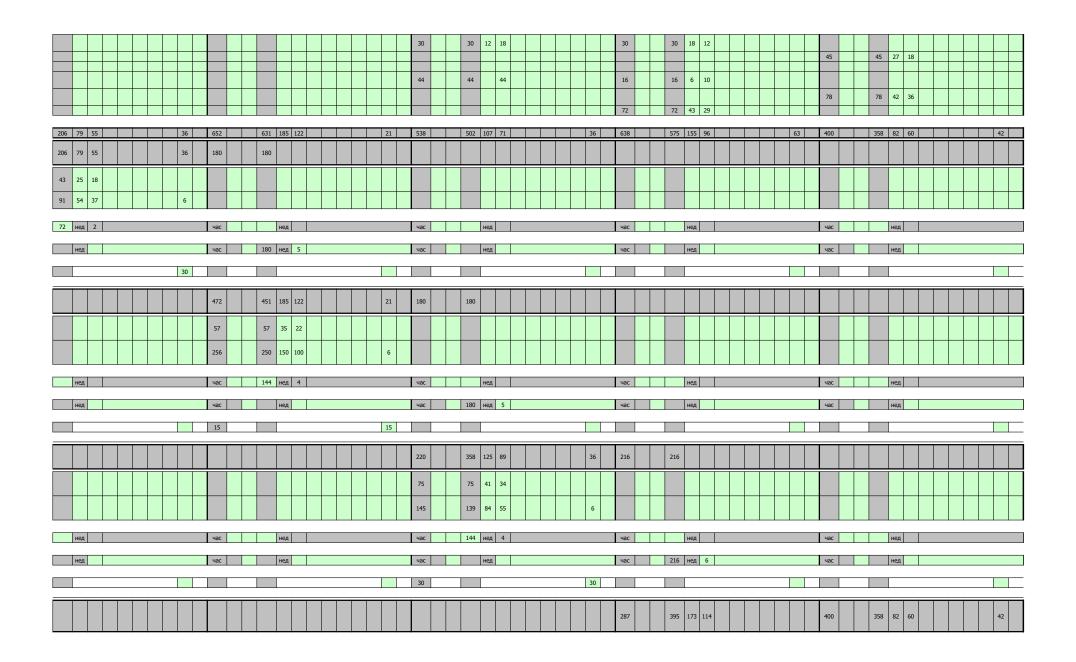
	Пр	актики					Г	1A				
ика	практика	одствен (по про альност	филю	пр	одствен актика ипломн		Подго- товка	Прове- дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групі
2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
									11	52		
4	5		5						11	52		
3	11	5	6						11	52		
4	11	4	7					2	2	43		
11	27	9	18					2	35	199		

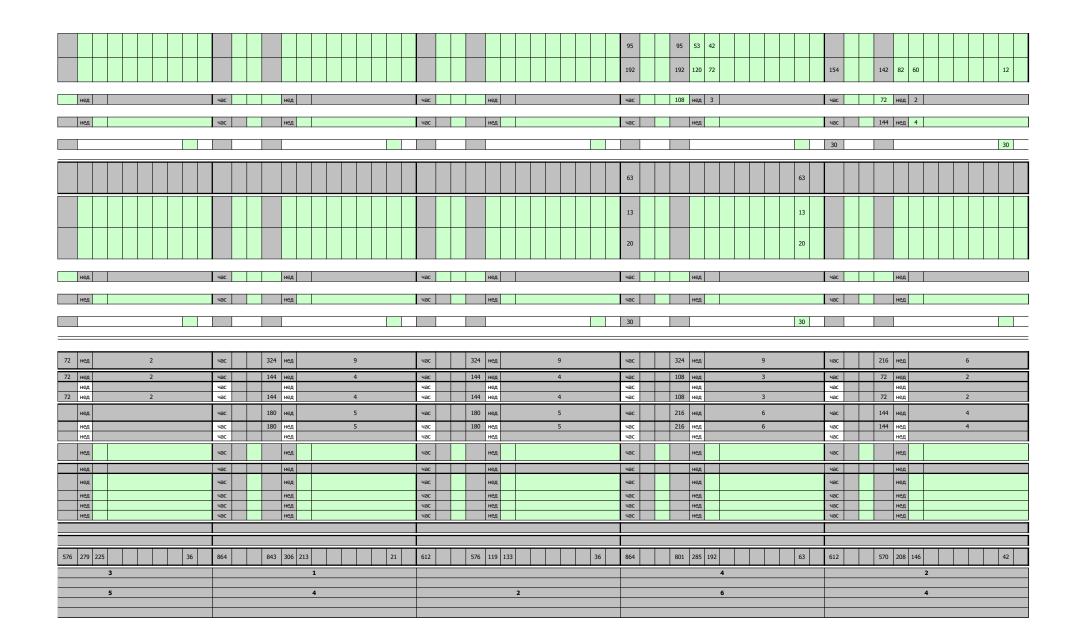
			Формы г	промеж	суточной	аттеста	щии				Учебна	я нагру	/зка об	учающи	хся, ч.																										
		+			_								Office	тельная									Сом	естр 1				Курс	: 1				Сем	иестр 2	_	_			+	_	_
				æ	臣	₽ .		Œ	2	- H				том числ	10		Про	₽ <u></u>						нед				_						В нед					+	-	-
Инд		ование циклов, разделов, лин, профессиональных модулей, МДК,	₽ -	J-Fe	фоек	рабол	n)	ьна	+ Z	\$		Т	ΤŢ	T		T 6	меж	9 G			T			B TOM	114670		Про	. 			T	1			ом числе	10		Про			
7,	практик		MeHb etb	. 3a	E	9 2	J. Line	чал	Самост.(с.р.+и.п.)	18 Ta) X	2	1 2	م ھ	4 K E	E E	ут.	- B	انا	😸	J. Š.	_		BIOM	чисне		меж		ایا	🙀	l ă	_	1-	B 101	м чист	E .	_	меж 🕏	ان ا		E
			38.	Диффер.	l ag	88	Дру	ĈИ	<u>.</u>	Консульт	ero 🗧	38 BHS	HE SHE	MH M	풀튀.	аняти	атте	1ВИ	CN	10 K	. 5	ξz	<u>¥</u>	. ᄧ 형	Z Z Z	후 등	ў ут. В атте		CZ	5 5	. 5	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	ž	2 .	G R B	草医巨皂	된 형	ут.	S S	1 DQ	🕺
				1 5	Курсов	Курсові		Mai	awo	호	Ē	₽	6.3	SeM 3aH	돌찌	33.	стац ия	(вход	Mak	Самос	Обязал	햧	ğ l	를 되는 기계	EL BIR	S E S	S arre	티롤린	Μaκ	\$ §	Обязал	호호	ğ ğ	Паб	를 걸 물	불분당		стац 🖺	ğ ğ	ق ا	ğ
				~	5	×			0		Ę	=	=		1 ž	Į		_		*	8	= ^	ا ۾ (_ & _	8 폭 8	일을 위	стац	" -		-	8	<u>"</u> "	וַבּן רְ	[R	을 ¤ 를	. 8 5 8	씨츠 힘	ия			Ť
1		2	3 4	5	6	7	8	9	11 :	13 1	4 16	17	18	19	20 2	1 22	23	24	25	26 27	28	29	30	31 32	33	34 3			38	39 40	41	42	43	44	45 /	46 47	48	49 50	0 51	52	53
							-	_																	-			-		-										_	₩
		ас/нед (с учетом консультаций в период		_	<u> </u>			4.476			26 25							_	36		38,2	_	074						36		37,5	_	- 200		_	_			36	_	
OI	і ОБЩЕОІ	БРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	12				1476		14	76 75	6 /20						_	565		565	294	2/1		_				553		553	265	288	_	_	_	_	—	250	_	_
Н) Начальн	ное общее образование																																							
*																																									
00	Основно	ое общее образование																																							
*																										-															_
CC	Опелнее	е общее образование	5	12				1512		14	76 778	8 734							565		565	294	271						553		553	265	288						250		
				_				###				_				_		=	=			_						=			_	_	=	=	=	-	#	=	_	_	
БД.		е дисциплины	1	8				###			74 526								337 72		72	165	29						417		417	185	232	\blacksquare	-	-			176		
БД. БД.			1	2				108			2 43 08 64							_	72 54		54	_	29			+		+	54		F.4	32	22	\vdash	+	4		\vdash		-	
ьд. 5 БД.		•		3	_			108			14 16							_	38		38	_	22					+	68		68	_	68	\vdash	+	4	\blacksquare	\vdash	38	-	
БД. БД.		анный язык	3	3				232			32 14							_	53		53		17					+	100		100	_	40	\vdash	+	+			79	_	
БД. БД.	_		3	2				136			32 14. 36 67								50		50	_	34			+		+	86		86	_	35	\vdash	+	+		\vdash	79		
БД. БД.	_			2				68				28							34		34		14					+	34		34		14	\vdash	+	+	\blacksquare				
БД. БД.				3				108			08 60								J		34	20	17					+	33			20		\vdash	+	+			33		
БД. БД.		вознание (включая экономику и право)		4	_			108			08 54																	+	33		33	20	13	\vdash	+	-			54	_	
БД. БД.				4	_			108			08 54																	+						\vdash	+	-			- 34		
БД.		ская культура		2	_			72			2 2					_		-	36		36	2	34		+-		_	+	36		36	_	36	\vdash	+	-	+	\vdash	_	+	Н
БД.		дуальный проект		+-				32		_		30	_			_		-	50		30	+-	1 31		+-		_	+	32	_	32			\vdash	+	-	+	\vdash	_	+	\vdash
БД.			3					144			14 75							_	38		38	16	22					+	42		42		17	\vdash	+	-	+	\vdash	64	+	\vdash
БД.		1017110	2		1			72			2 38								40		40				+			+	32		32			\vdash	+	+	+		- 01	+	-
БД.		ия	1					72			2 43								72		72		29		+			+	-			Ť		\vdash		-	+				-
1 *																																									
В	Ополен	гаемые 00		4				124		1/	50 94	66							78		78	16	32						36		26	21	15						46		
ПОС		дов и лиц с ОВЗ"социальная адаптация		3	_			46			6 27			+ +		_		_	/0		/0	40	32	_	_	_	_	-	30		36	21	15	-	-	_	$\overline{}$	\vdash	46	_	_
ПОС	оз Искусств	во трудоусстроиство\АД для инвалидов		1	_			36			6 21					_		-	36		36	21	15	_	+-		_	+		_		_	+	\vdash	+	-	+	\vdash	10	+	\vdash
7 ROC	02 ОСНОВЫ	ОВЗ "Психология личности и рисования\ Основы арт-дизаина		1				42			2 25					+			42		42		17	_	+-		_	+		_		-	+	\vdash	+	=	+	\vdash	_	+	+
*	купинап	оной и конлитерской пролукции		1				72			2 23	1 1/							72		72	23	1/											\perp							
	профес	ССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	11	26				4356			EQ 144	105	7				198		47		47	28	10						311		211	101	1 130						362		
;==		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	11	26				4000		41	58 144	105				-	198	+	7/		4/	28	19				_	\vdash	211		311	181	130	-	_	—	=	#	362	—	
3 ОГО		гуманитарный и социально- ический учебный цикл																																							
₄ — *	Экономи	ученый ученый цикл																																_	_		_			_	
-																																	_				_		_	_	
5 El	Математ учебный	тический и общий естественнонаучный й цикл																																							
7 *	,																																	_							
9 00	Общего	офессиональный цикл		16				993		10	81 59	4 497							47		47	28	10						311		211	181	130						120		
	Ocupani	офессиональный цикл микробиологии, физиологии,питания,		_									_					\rightarrow	.,		7/	20	17										-	\vdash	+				_	_	
ОПЦ	.01 санитар	оии и гигиены		2				82		8	2 44	38																	44		44	24	20						38		
ОПЦ		товароведения продовольственных		1				54		5	4 32	22																	54		54	32	22								
0116	товаров			-								122														\vdash			<u> </u>		31	1 32	1-4	\Box							
2 OUI		еское оснащение и организация го места		2				54		5	4 32	22																	54		54	32	22								
	240000	ические и правовые основы в																										+						\vdash							
опц	.04	сиональной деятельности						87		8	7 52	35																													
ОПЦ	.05 Основы	калькуляции и учета		4				44		4	4 26	18																													
ОПЦ	.06 Охрана	труда		2				59			9 27	32																	59		59	27	32								
6 ОПЦ	.07 Экономи	ика организации		2				24			4 24																												20		
7 ОПЦ	_	сность жизнедеятельности		3				68			8 46																		40			30							28		
В ОПЦ	.09 Физичес	ская культура		2				60		6	0 36	24																	60		60	36	24								

		Информационные технологии в																
59	ОПЦ.10	профессиональной деятельности		4		60	60 30 30											
60	ОПЦ.11	Основы предпринимательской деятельности	\vdash	7		144	144 86 58			47	47	10						
61	ОПЦ.12	Введение в профессию Иностранный язык в профессиональной		3		47	47 28 19			47	4/	28 19						
62	ОПЦ.13	деятельности	Ш	6		60	60 6 54											
63	ОПЦ.14	Контроль качества приготовления кулинарных продуктов		7		78	78 42 36											
66	ОПЦ.15	Эстетика и дизайн готовых блюд		6		72	72 43 29											
67 68	*												 					
69	ПЦ	Профессиональный цикл	11	10		3163	2965 785 524		198									242
71	ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2		422	386 79 55		36									242
73	идк.01.01	Организация приготовления , подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов				43	43 25 18											43
74	ИДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов	3			97	91 54 37		6									97
75 76	МДК*																	
77	УП.01.01	Учебная практика		5 PΠ	V час	72	72 нед	2		час	н	ед		час		ед		час
78	УП*																	
80	ПП.01.01	Производственная практика	ΙП	5 PΠ	час	180	180 нед	5		час	н	ед		час	H	ед		час
81 82	ПП*																	
83	ПМ.01.ЭК	Демонстрационный экзамен	4			30	121		30									30
84 85		Всего часов по МДК	_			140	134										 	
86	ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2		652	631 185 122		21									
88	идк.02.01	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок				57	57 35 22											
89	идк.02.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок	6			256	250 150 100		6									
90	мдк*																	
92	УП.02.01	Учебная практика		6 РП	V час	144	144 нед	4		час	н	ед		час	1	ед		час
93 94	УП*																	
95	ПП.02.01	Производственная практика	\vdash	6 PΠ	час	180	180 нед	5		час	н	ед		час	H	ед		час
96	ПП*																	
98	ПМ.02.ЭК	Демонстрационный экзамен Всего часов по МДК	6			15 313	307		15									
###		Приготовление,оформление и подготовка к				515	337											
###	ПМ.03	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2		610	574 125 89		36									
###	идк.03.01	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок				75	75 41 34											
###		Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок	6			145	139 84 55		6									
### ###	МДК*		<u>. </u>															
###	УП.03.01	Учебная практика	\sqcup	7 P∏	V час	144	144 нед	4		час	н	ед		час	ŀ	ед		час
###	УП*																	
### ###	ПП.03.01 ПП*	Производственная практика		7 P∏	час	216	216 нед	6		час	Н	ед		час	H	ед		час
### ###		Демонстрационный экзамен	6			30			30									
###	1111.U3.JK	демонстрационный экзамен Всего часов по МДК	0			220	214		30									
###	ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2		795	753 255 174		42									
###		разнообразного ассортимента																

	0																		
### МДК.04.0	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации горячих и холодных сладких блюд,кулинарных изделий,закусок				9	5	95 53 42												
### МДК.04.0	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации горячих и холодных сладких блюд, кулинарных изделий,закусок	7			3-	16	334 202 132		12										
### МДК*			-																
### ### УП.04.01	Учебная практика	Ī	8 РП	V	час 1	30	180 нед	5		час	н	ед		час		нед		час	
### УП*																			
### ### ПП.04.01	Производственная практика	Ī	8 РП		час 14	14	144 нед	4		час	н	ед		час		нед		час	
### NN*																			
### ПМ.04.ЭK	Демонстрационный экзамен	7			3	0			30										
###	Всего часов по МДК				4	1 1	429												
###	Приготовление,оформление и подготовка к																		
### ПМ.05	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2		70	50	697 179 122		63										
### МДК.05.0	Организация приготовления , подготовки к разлизации презентации и лебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	8			8	0	67 39 28		13										
### МДК.05.0	Процессы приготовления , подготовки к	8			2!	54	234 140 94		20										
### МДК*																			
### ### УП.05.01	Учебная практика	Ī	8 РП	V	час 14	14	144 нед	4		час	н	ед		час		нед		час	
### УП*																			
### ### ПП.05.01	Производственная практика	Ī	8 РП		час 2	52	252 нед	7		час	н	ед		час		нед		час	
### NN*																			
### ПМ.05.ЭK	Демонстрационный экзамен	8			3				30										
### ###	Всего часов по МДК				3:	34	301												
### ПМ*																			
###	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики				час 16	56	1656 нед	46		час	н	ед		час		нед		час	
###	Учебная практика				час 6	34	684 нед	19		час	н	ед		час		нед		час	
###	Концентрированная	_			час		нед			час		ед		час		нед		час	
### ###	Рассредоточенная				час 6	34	684 нед	19		час	Н	ед		час		нед		час	
###	Производственная (по профилю специальности) практика				час 9		972 нед 972 нед	27 27		час		ед		час		нед		час	
###	Концентрированная Рассредоточенная				час	/2	972 нед нед	2/		час		ед ед		час		нед нед		час	
###	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			1															
### ПДП ### ###	(ПРЕДДИПЛОМНАЯ) Государственная итоговая аттестация		РП		час 7	2	72 нед	2		час		ед		час		нед		час	
	Подготовка выпускной квалификационной					-													
###	работы				час		нед			час		ед		час		нед		час	
###	Защита выпускной квалификационной работы				час		нед			час		ед		час		нед		час	
###	Подготовка к государственным экзаменам Проведение государственных экзаменов				час 7	2	нед 72 нед	2		час		ед ед		час		нед нед		час	
###					4dC /	۷	/2 нед	2		ЧdС	Н	C4		час		нед		час	
###	КОНСУЛЬТАЦИИ по О																		
###	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП		 										 					 	
###	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	16	38		59	04	5706 2201 1777		198	612	612 3	22 290		864	86-	4 446 418		612	
###	Экзамены (без учета физ. культуры)											2					1		
###	Зачеты (без учета физ. культуры)																9		
+ # # # # #	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры) Курсовые проекты (без учета физ. культуры)											3					9		
###	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																		
										_									

	Распределение по	ю курсам и семестрам		
	ypc 2	Курс 3		Кур
Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7
16 нед	18 (5) нед	11 (5) нед	16 (6) нед	11 (4) нед
Обязательная Превини, управнятия под превиния даннятия под превиния даннятия под превидущих даннятия		Максим Консульт Самост Самост Провет Консульт Пр. занятия Максим Максим	1 8 4 5 8 8 8 8 8 8 8 9 1 1 1	Nancey N
54 55 56 57 58 59 60 61 62 63	64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76	6 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91	92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 1	103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115
36	36 36,65	36 36 36	36,41	36 38
250 132 118	108 108 65 43			
250 122 110	108 108 65 43			
250 132 118				
176 89 87	108 108 65 43			
38 38 79 47 32				
79 47 32				
33 20 13	42 42 20 22			
54 27 27	54 54 27 27			
	108 108 54 54			
64 34 30				
46 27 19				
46 27 19				
326 147 107 36	756 735 241 170 21	612 576 119 133 36 864	801 285 192 63 6	570 208 146 42
100 50 50	101 50 10		200 400 00	242 426 26
120 68 52	104 104 56 48	74 74 12 62 226	226 130 96 2	212 212 126 86
38 20 18				
				87 87 52 35
				44 44 26 18
20 20	4 4 4			
28 16 12				





oc 4					Сем	естр 8	8							Максим учеб	ная
						7) не								нагр	узка
			ая				ом чи	сле			Про		ЦК		
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Индивид. занятия	Мелкогр. занятия	Курс. проектир.	меж ут. атте стац ия	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	311	312	313
36			37,57												
														160	
														46	
														36	
														42	
														80%	20%
792			792	236	160									3485	871
99			99	59	40									832	361
														58	24
														54	
														54	
														46	41
														44	11
														34	25
														84	28
														54	14
														40	20

									42	18
99	99	59	40						72	72
									37	10
									60	
									36	
									27	45
693	693	177	120						2653	510
								i		
									422	
									43	
									97	
									37	
час		нед							72	
час		нед							180	
									30	
									502	150
									57	
									106	150
час		нед							144	
час		нед							180	
									15	
									474	100
									20	
									39	
									45	100
час		нед							144	
1100									210	
час		нед							216	
									30	
									30	
									639	120
									035	120

										59	
										226	120
час		нед								180	
час		нед								144	
										30	
										30	
697	697	179	122							616	140
67	67	39	28							76	
234	234	140	94							114	140
час	144	нед	4							144	
час	252	нед	7							252	
										30	
час	396	нед			1	1			l		
час	144	нед			4				l		
час	211	нед									
час	144	нед			4	1					
час	252	нед			7	,					
час	252	нед			- ;	,			1		
час		нед				_		_			
час		_	_	_							
		нед									
час	72		2								
час	72	нед	2								
час	72	нед	2								
		нед нед нед									
час	72	нед нед нед	2							72	
час час час		нед нед нед								72	
час час час		нед нед нед								72	
час час час		нед нед нед								72	871
час час час час	72	нед нед нед нед	2	3							871
час час час час	72	нед нед нед нед	2								871
час час час час	72	нед нед нед нед	2	3							871
час час час час	72	нед нед нед нед	2								871

Νō	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1				
2				
3				

1		
4		
5		
6		

7		
8		
9		

	10		
	10		
	11		
	12		
ı			

13		
14		
15		

16	
17	
18	

19	
20	

[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК

Индекс

НО	Начальное общее образование		
00	Основное общее образование		
БД	Базовые дисциплины		
 БД.01	Русский язык		
БД.02	Литература		
БД.03	Иностранный язык		
БД.04	Математика		
БД.05	История		
БД.06	ОБЖ		
	Физика		
БД.07 БД.00			
БД.08 БЛ.00	Обществознание		
БД.09	География		
БД.10	Физическая культура		
БД.11	Индивидуальный проект		
ПД	Профильные дисциплины		
ПД.01	Информатика		
ПД.02	Химия		
ПД.03	Биология		
ПОО	Предлагаемые ОО		
ПОО.01	Родная литература		
ПОО.02	Основы финансовой грамотности		
ПОО.03	Основы бережливого производства		
ПОО.04	Основы рисования		
огсэ	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл		
	SKOTIOTHI TECKHIN Y TECHNISH QUILD		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		
EH ОПЦ	Математический и общий		
	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		
опц	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания,		
ОПЦ ОПЦ.01	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания, санитарии и гигиены		
ОПЦ .01 ОПЦ.02	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего		
ОПЦ .01 ОПЦ.02 ОПЦ.03	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы в		
ОПЦ ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности		
ОПЦ .01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета		
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда		
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Экономика организации		
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.08	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Экономика организации Безопасность жизнедеятельности		
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.08 ОПЦ.09	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Экономика организации Безопасность жизнедеятельности Физическая культура Информационные технологии в профессиональной		
ОПЦ. ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.08 ОПЦ.09 ОПЦ.10	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Экономика организации Безопасность жизнедеятельности Физическая культура Информационные технологии в профессиональной деятельности		
ОПЦ. ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.08 ОПЦ.09 ОПЦ.10 ОПЦ.11	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Экономика организации Безопасность жизнедеятельности Физическая культура Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы предпринимательской деятельности		
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.08 ОПЦ.09 ОПЦ.10	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии,питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы в профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Экономика организации Безопасность жизнедеятельности Физическая культура Информационные технологии в профессиональной деятельности Основы предпринимательской деятельности Введение в профессию Иностранный язык в профессиональной		

ОП.16	Введение в профессию		
ОП.17	Эстетика и дизайн готовых блюд		
пц	Профессиональный цикл		
	приготовление и подготовка к		
ПМ.01	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного		
МДК.01.01	Организация приготовления , подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		
МДК.01.02	Процессы приготовления,подготовки к реализации полуфабрикатов		
УП.01.01	Учебная практика		
ΠΠ.01.01	Производственная практика		
ПМ.02	Приготовление,оформление и подготовка к реализации горячих блюд,кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента		
МДК.02.01	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
МДК.02.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок		
УП.02.01	Учебная практика		
ПП.02.01	Производственная практика		
ПМ.03	Приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных блюд,кулинарных изделий,закусок разнообразного ассортимента		
мдк.03.01	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок		
мдк.03.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий,закусок		
УП.03.01	Учебная практика		
ПП.03.01	Производственная практика		
ПМ.04	приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,кулинарных изделий,закусок разнообразного		
МДК.04.01	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации горячих и холодных сладких блюд,кулинарных изделий,закусок		
МДК.04.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации горячих и холодных сладких блюд, кулинарных изделий,закусок		
УП.04.01	Учебная практика		
ПП.04.01	Производственная практика		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
мдк.05.01	Организация приготовления , подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		

мдк.05.02	Процессы приготовления , подготовки к реализации презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
УП.05.01	Учебная практика		
ПП.05.01	Производственная практика		
пдп	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		
	Государственная итоговая аттестация		
	Подготовка выпускной квалификационной работы		
	Защита выпускной квалификационной работы		
	Подготовка к государственным экзаменам		
	Проведение государственных экзаменов		

Νō

Наим	иенование

Пояснения	
Согласовано	

Наименование ЦК

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 479392069178180993905932985988858338549683813779

Владелец Киреев Виктор Юрьевич

Действителен С 04.04.2023 по 03.04.2024