УТВЕРЖДАЮ Директор ГБИОУ ИО ИрТРиАТ /Торунов Е.А.

38 » abryana 2020 r

М.П.

учебный план

программы подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар кондитер Форма обучения — очная Срок получения СПО по ППКРС — 3 года и 10 месяцев на базе основного общего образования Год поступления — 2020 Профиль получаемого профессионального образования — естественнонаучный

Составитель: Салимова М.Ю., заместитель директора по учебной работе

Пояснительная записка к основной образовательной программе (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569, зарегистрирован Министерством юстиции (рег. N 44898 20.12.2016г.).

Учебный план составлен в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании Российской Федерации».
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программа среднего профессионального образования».
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Письмом Минобрнауки России от 19.12.2014 г. № 06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»
- Уставом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Иркутский техникум речного и автомобильного транспорта» (утв. Министерством образования Иркутской области № 92-мр от 11 февраля 2015 г.).

Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени», таблицы «План учебного процесса», перечня кабинетов, лабораторий, мастерских.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;
- перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по полугодиям;
- распределение по полугодиям и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования — 3 года 10 месяцев; продолжительность освоения основной профессиональной образовательной программы — 199 недель, из них 157 недель отводится на обучение по дисциплинам, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практик, 2 недели — на государственную итоговую аттестацию; общая продолжительность каникул составляет 40 недель.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся включает работу во взаимодействии с преподавателем по видам занятий (урок, практическое занятие (лабораторное занятие), консультация), практики и внеаудиторной самостоятельной работы. Продолжительность занятий – 45 мин.

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы сформирован с учетом естественнонаучного профиля (в соответствии с примерным распределением профессий и специальностей СПО по профилям получаемого профессионального образования). Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на 1 и 2 курсах.

Дисциплины, предлагаемые образовательным учреждением, в рамках освоения общеобразовательного цикла:

- Основы исследовательской деятельности.
- Психология личности.
- Культура делового общения.
- История Иркутской области.
- Введение в профессию
- Основы кулинарии

В рамках изучения дисциплины Основы исследовательской деятельности предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта.

Консультации для обучающихся проводятся и рассчитываются исходя из времени предусмотренного на изучение дисциплины. Формы проведения консультаций – групповые.

Согласно учебному плану освоение элементов общепрофессионального и профессионального циклов начинается со второго курса.

При освоении программы каждого профессионального модуля предусмотрены **учебная и производственная практика**. Общий объем практик составляет 57 % от профессиональной подготовки образовательной программы.

Содержание вариативной части ППКРС выбрано в соответствии с выдвинутыми требованиями работодателей к уровню подготовки выпускников, с учетом специфики техникума.

Текущий контроль знаний обучающихся проводится в форме контрольных работ, тестирования, а также с использованием рейтинговых и накопительных систем оценивания. Контрольные работы проводятся за счет учебного времени, отведенного на учебную дисциплину.

Промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла, общепрофессионального и профессионального цикла проводится в форме зачёта, дифференцированного зачета или экзамена. Формы промежуточной аттестации по МДК — экзамен или дифференцированный зачет, по учебной и/или производственной практике — дифференцированный зачет. В 7 семестре проводится комплексный экзамен по МДК 04.01. и МДК 04.02., МДК 05.01. и МДК 05.02. По результатам освоения профессионального модуля обязательной формой промежуточной аттестации является экзамен (квалификационный).

Дифференцированные зачеты и зачеты проводятся за счет времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, МДК, учебную практику, экзамены – за счет времени, выделенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

Обучающиеся, подтвердившие освоение компетенций при изучении ими теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, допускаются к государственной итоговой аттестации. Форма государственной итоговой аттестации — защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. В учебном плане предусмотрено 2 недели на государственную итоговую аттестацию.

Сводные данные по бюджету времени

I									Прак	тики			ГИА		
Курс		Обучение по циклам		Промеж	суточная атт	естация	(Произ	ія практ водствен учение)			водствен Оактика	ная	Прове- дение	Каникулы	Bcero
ĺ	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
I	37 5/6	17	20 5/6	1/6		1/6								14	52
II	38 1/6	16 5/6	21 1/3	5/6	1/6	2/3								13	52
III	17	14 1/2	2 1/2	1	1/2	1/2	6	3	3	17		17		11	52
IV	14	14	828	1	1/2	1/2	7	3 1/2	3 1/2	17		17	2	2	43
Bcero	107	2494	3140	3			13			34			2	40	199

		•	ормы	1							\neg			_		_													Распреде	ление п	ю курса	ы и семест	рам	_					_												7
1		проме	жуточи «Таши	•	3	, eft Queen	= ижгру	nea ogyv	MOEDIX.		F			_		Курс	1				-						Курс	2					T				- 1	Курс 3		_			T				Курс	,			7
	ĺ		ТΤ					. 06	Sera re.m.		$\equiv \downarrow$		Cere			T			естр 2					Семест			$oldsymbol{oldsymbol{\Box}}$			местр 4					Семест			T		Cesse			工			снестр				еместр х	I
Инзекс	Напоземованое праклов, разделов, листипалня профессиональных	_]] ē	-]]	3	<u>.</u>	\vdash	n TON	1016.78	\dashv		77	_	OM 1040.78		т	20:	\$/6 HE3	B TOM			$\overline{}$	16 5/6 1		ом чокле	╁╾	TI	<u></u>	1/3 1465		4 *040.74	+	_	14 1/2 (3		OM *DEC/20	+	_	2 1/2 (2	т—	OM *DEC.	+	$\overline{}$	<u></u>	(3 1/2) #		e souche	 6	1/2) He.3	\dashv
	модулей. МДК, пристис	Sements.	- d	Ě	1	(c.p.	Į	, 12	1	ž	£ 2		į	-		Η.		ا يا	§ -	ā	T	.	, أي	. 9	-		┨.	1.1	<u>ا</u> پ	┇┝┰	1	$\overline{}$	┨.	1 4		-	T	٠,	1 4	ă	5	ĒΤ	┧.	. ا ن	ءً أ ـ	1 1	<u> </u>	1.	1 .	1 1	1
1		ق ا	Зиффер.	Iley.	Makeibe	Самост.(с.р.	Koncynt	Jenaum, ypus	Пр. таня пія	TOTAL	Промежу	Makers	Обящен	log I	HH 116	Makeron) de d	Консульг	Обязателя	1 PP	T COLOR	Maxen	Cantor		y y	1,000	Makei	Carro	Koneya	1 2	1	ынтин межут.	Manera	liecy.	ISTe/L	ğ.	1 a 6.	akcii ia	arch Tr	1 2	ı, y po	Jan Han) mo	Обятьтел	7 y 2	Pero.	la ke	the second	ă
1			*	- 1	֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓֓	ੂ .	•	25	_ ₽	Ja6.	# E	= "	, §	Ленации, урыка	Прланитея Проистут.	Z Z	1 "	3	Š	15 E	II poss	Z	٠ ١	8	100	Il p. tan	2	1"1	ž 8		II p. rages	Jab. 12	2 2	, ž	90	i i			1 3	06	Pione .	Hp.st. Ha6.		•	~ *	8	Page 1	ll por	2	Odnus	21.18
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ	6 6	13	15 2	736	60 1	2 26	41 111	0 1168	20	36	612 6	606	+-		754	1,	2	730	= 388 334	5 6	612	6	2 60.	384	71.1	756	24	8 72	24 25	8 422		.+-	╆	-	-	+	╁	╁	+-	5	\vdash	╅	+	+	\vdash	-	╅	╁╌	-	┨
	ПРИСЛ Баловые дисшеплицы	4 3		<u></u>			Щ.	80 109:		1. 1				158			6			326 13		1	6 6		<u></u>	110 6		<u> </u>				20 11		┿	Н	┝┽	+	÷	┿	₩	_	+	+	+	+ -	+-	-	┿	╄	╄═┿╌	쉭
	Руссияй язык	1	o				2 11			20	6	1	12-70	100	 	+**	+	1		23 (3)	+	56	*}		56	1101 0	68		2 6			- 6	_	+	_	\vdash	+	+	╈	+	†		_	\pm	+-		_	╅	十		1
	Литература			- !		I	17					68		68		10-		_		104			\equiv	\perp				\Box						\Box		П	\perp		\perp	\blacksquare	\Box	\Box	\perp	\Box	\bot	\vdash	\Box				7
	Иностранный жылк Математика	-		1-3 1 1-3 2		4	2 22		180			34	34 34		34	50 84			50	62 22		38 56	+	38	44	38	58 68		2 6	8 3	58	1	1-	+	\vdash	\vdash	+	╫	+	╂	+	┝┼	+	+		\vdash	\dashv	┰	╆		+
	История	3						38 232				70					6			96 10		90	6		76									\perp		\Box			\top		L			士	#		士	\pm			
ОДЕ.06	Основы безопасности жизнеделустыности	_ _	3	Т	76	Ī	7	6 56	20				Т			T	T	П				76	T	76	56	20	Т	TT		T		Г	1	Т		П	\Box	T	7	T		\Box							Г		7
ОДБ.07	Филика		1		10				48		士			L	\perp	1				士			<u>_</u> f:	土			110			10 42							工			土				二					上		1
	Астрономия Обществозвание	+	+		38 82	+		8 28 74 148			-		\perp	\Box	_	\perp	+	$oxed{\Box}$	_[4	+	48	丰	+-	48	-	38	6		8 28			-	1	-	\vdash	\perp	+	+	┼~	╀	$\vdash \downarrow$	-	+	+-	\vdash		+	1		4
	География	-	13		76	•		6 70			* †	\dashv	╁╌	+-	-+	╁╌	+	-	-+	+	+	76	╁		70		+ 13*	+++			V 20	 '	+	╁╌	\vdash	$\vdash \vdash$	-+-	+	+	+			+	十	╁	\vdash	$\neg +$	+	┰	 -	\dashv
ОДБП	Экология	\bot	2		74	\downarrow	7	4 64	10		コ	二	1			74				64 10			\bot					11	\mp	\perp			\Box	\sqsubset		口	\Rightarrow	1	\top	\vdash	\Box	口	工	\blacksquare	Τ.		\dashv	\perp			1
	Филический культури		141		72	+	17		172		_	34	3.4	_	34	46	_		46	46	_	34	4	34	_	34	58		5		58		┿	누	Щ	닏	4	_ _	4	Ļ_		나	+	4	- -	\vdash	-	+	뉴	<u> </u>	4
ОДПО	Профильные дисциплины Информатики	-	24			6	2 55		196			290 6 34	34		96 34	88			186	60 120 82		38	+	38		38	42			12	42		+-	╫	 	\vdash	+	+-	┿	╫	+	┼┼	+	┰	╅╴	╂╼┨	-+	+-	╂	 -	4
ОДЛ.02	National	2					2 2		80			136		94			6			60 38			\dashv	+~	\top		+~	++	+		┿		1	+-		$\vdash \vdash$	+	十	+	1	\pm			⇉							j
ОДП.03			1	_				4 94		_	\Box	120 6	114	94	20		Ί.		\Box					Τ.				\coprod	I	J.	\perp			L			\perp	<u> Ц</u>	J	$oldsymbol{\mathbb{L}}$	<u>L.</u>		Γ			Ш	J	J.,	<u>L.</u>		_
100	Предлагиеные ОО Поихология личности	1 3				12					6			64		86	6	\Box	80	2 78	1	100	\perp	100	34	66	180	6	2 17	72	166	- 6	1	+		\Box		1_	4	\perp	-	\vdash	\perp	+	-	\vdash	-	_	_		7
ПОО.02	Культура Эслового общения				48 48	+		8 30 8 30			+	48	48	30	18	+-	+	+		+	+	48	+	48	30	18	╅	++	-+	+-	+	\vdash	+	╁		╁╌┤	+-	╁	┿	+-	+		+-	+		\vdash	-+	+	╆	┝╼┼	1
IIOO.94	Основы моспедовательской деятельности		1	\top	#0		4	0	40	\Box	寸			1 1				\Box	\neg	_	\top			\top	\top		40	11	4	10	40		丅	1				T	1	1	1		\neg	\top	_			7			٦
ПОО.05	Васдение в профессию		1	+	34	+		4 34		1	-+	34	34	34	-+	+	+	-	-+	+	+	-+	+	+	+-	+	+	++	+		+	+	+	+		┝┤		+	╈	+-	+		+	十	<u> </u>		_+	+	\vdash	-	1
noo 06	Основы куликария ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ	4	\Box	_	78 1	_	_	4 6	_	_	6	4	\sqsubset			R6	6	\Box	80	2 78	\Box	52	I	52	4	48	140	6	2 13	32	126		=	二			\blacksquare	1	T		Ţ		\perp	I	\bot	\Box	\dashv]
nn	подготовка	15	19	4 2	916	6 1	2 28	98 706	432	2	66						L		_ !								36	\perp	3	6 26	5 10	Ш.	648	<u>ا</u>	644	306	216 1.	2 828	6	822	34	50	18 6	48	6 2	640	3-40 1	56 18	756	756 18	:
OUIT		ij	9	3 4	04	I	2 40	2 198	196	2	6	\Box	\perp		\Box	\perp							工				.36	\Box	34	6 26	10		338	2	336	172	156 6	10	I	10	\Box	10	- []	20	工	20	\Box	20]
Ottal	Осмовы микробиодогия, физиологии питания, санитерии и гигиены		5	- [:	36		3	6 18	16	2							ĺ		- 1		1		-	1	11						1		36		36	18	16	1							_ [_		_		İ		ı
ОП.02	Основы товароведения продоводьственямих товаров		5		36		3	6 22	14				1	П		1	Ţ					$\neg \neg$	\top				1	\Box	T				36		36	22	14	Т			П		Т	Т	1		T		Г		1
Off.03	Техническое оснащение и организация	,	\Box	寸.		1	2 4	2 28	8	Н	6		1-			\top	╁	1	1	_	\top		\dashv	\top	1		+	† †	十	+	†	H	14	1 2	42	28	8 6		+		T	H	十	_	+		_	+			1
ОПО	рабочего места Экономические и превовые основы	+	1,	1	u,	+	١,	6 28	1 8	\vdash	+	+	+	$\dagger \dashv$	-	╁╴	+-	\vdash	+		T	\dashv	十	+	+		+	$\dagger \dagger$	_	+	\vdash		36	\dagger	36	28	-	+	+	\dagger	+-		_	+	+-	1	+	+-	†-		+
ОП.05	производственной деятельности Основы калькулоции и учета	-+	5	+	12	┰	- 3	2 22					+-	┨	-+	+-	+	 	-+	+	+	-+	+	+-	+	+	+-	+	-		+	-	32	╀		22	i_	+	+	+-	+	-	-	+	+-	 	-+	+-	╁╌		4
	Охрана труда		3		16		34				士						1										.16	廿	34	6 26	10			Ė																	1
ОП.07	Иностранный язых в профессиональной деятельности		5		16	Ī	3	٠ -	36							T		ļT		T			T]	T			.36		36		36		Ī												1
	Безопасность жизнедеятельности	工	5		16	\perp		6 10			士		上			上			士									廿		士			.36			10					\perp			丰							1
	Фетыческая культурь	-+	-		40		4	_	40)	\Box	\bot	_	+-	\Box	_ _		+	1	-	+	\Box	-	丰	\perp	+	\perp	1	$+ \top$		<u>Г</u>	+	-	10	4-	10	-	10	10	4	10	+	10	+	20	+-	20	-43	20	\vdash	$\perp \Gamma$	4
00.00	Эффективное поведение на рынке труда		8		<u>د</u>	\perp		6 22		Ш	\perp	_	1	Ш	$\perp \perp$	\bot	\perp		_	\perp	\sqcup		\perp	_			Д_	$\perp \downarrow$			_	ot	36	\perp		22		1	1	_	\perp	\sqcup	\perp	_	4-	\sqcup	\perp	\bot	$oldsymbol{oldsymbol{oldsymbol{eta}}}$	igspace	1
	Организация обслуживания	<u> </u>	+ +		16	<u>-Ļ</u>		6 22		<u> </u>	_		ㅗ	11		 _	1		_	+	\perp		-	-	44	_+		++	-	-	1		Ж.			22		+-	4	1	뉴	 	-	+	+		_	ᆜ	╄	<u> </u>	۲
- 1111	Профессиональный цикл Приготование и водготовка к	14	10	1 2	-	<u>" . !</u>	0 24	96 98	236	\vdash	60	- -	+-	₩	-+	+	+	┾┿	- +	+	₩		+	┿	4-4	-	┿	┿	- +	- -	+	┿	310	+2	308	134	60 6	1 818		1 812	14	40	18 6	2× 4	1	620	340 1	36 18	756	*4. []	╡
пм⇔	реализации полуфебрикатов для блюд. кулинарных изделий разнообразного	3	2	١,	612		2 36	X) 140	48	} }	12	j	1	} {		1		1	- 1	1	1	1			11			1 1				}	188	2	186	60	48 6	. 114	٠	114	1	1	6				Ì		1))	1
	Организация приготовления.	十	17	十	十	┿	亡	十			十	十	┿	H	띾	+	╅	†	+	\dagger	Ħ		\dashv	十	+	┿	Ť	艹	十	十	十	 	Ť	Ť			十	十	Ť	十	†	Ħ	十	十	T	İΠ	寸	\dagger	t		ĭ
мджиги	подготовки к реализации и хранению кулимирных полуфабрикатов				18	_{		* 1*	IX	L ¦	2		1	1			1	<u> </u>	_				[_]_	İ.	Ĺ	\perp					38	1			18 3	1	1_	\perp				\perp		$\perp \mid$			L		
МДК 91 92	Процессы приготовления, подготовки и реализации кулинариах	T	\Box	T	78		2 70	6 42	30		,		\top	П	\sqcap		T				\prod		\neg	T			T	T	$\neg \Box$	T	Г		78	,	7t.	42	4,		Τ	Г				T	T			T	Γ		1
<u></u>	полуфабрикатов		ليل		\perp		丄	<u> </u>		<u> </u>	╧		1_				<u>_</u>	Ш		<u> </u>	\sqcup			<u></u>	لـلـ			<u>1_1</u>			<u>L</u>	Щ.	<u></u>	<u> </u>	ليل	<u> </u>		<u> </u>	1_	1_	<u> </u>		╧		1	ل_ل			<u>L</u> .	<u>L.l.</u>	╛
	Учебная практика	\bot			72	Ţ	7.		==		===	4ac	oxdot	Hc,3		486			=	HCJ	\Box	unc	\perp	I	HC		4ac	Ш		1002	=			$oxed{L}$	72	жа	2	986	1		Hc,3	===	,	nac'	Ţ	==	нед	Ţ	Tex:]
	Производственная практика	_	6	98C		Ц.	10			`		Tac .	Ļ	Heta		dipo	드	LI		*2	\sqcup	The:	工	1	Hea	4	4sc	\perp I		WC2	2		- que	1		74C.3	_	7960	1	108	Hen	<u> </u>	بـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	naci		1 1	нел	4	- VIRC		۲
	Экзамен квалификационный Всего часов по МДК	6			6		11				6		تــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ				L.,				لــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ							ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ						1	لــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	L_	\perp	٠.	ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	6	Ц.,	L	<u></u>	\perp		Щ			┸_	L. L.	J
	Yakup IIV MUKA			'	10			ـــــــــــــــــــــــــــــــــــ																																											_

ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд- кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	1 8	.6	6	820	108	52	12																				122	1:	74	12	70-4	6	698	1.4	12							
MAIK 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинариал изделий, закусок			5 3	-		32	20	12																					32	,	2 20	12												
мдк.02.02	Промосы приготовления, подготовки к реализации и презентации горачих блюд, купинарных изделий, закусок	6		1-	0	٠	134	88	40	6																				54	5	4 4		86		80 3	14 #0	6							
YTL02.01	Учебная проктика		6	vac 1	4	ΪĪ	144	вед	4	✝	que	苛	(Nex)		Tunc	一	i	Hc2	Ť	980	┿	一	sea .	╪	990	╤	H	 		9200	7	6 вед	i i	9200	i i	108	eg 3	亓	enc	T	Tt.	Ne ₂	$\overline{\Box}$	986	-
	Производственная практика		6			Πİ	504	Rea	14	Ť	1	〒	вед	===	Tuc I	干		Beg	\Rightarrow	Sac	〒	† -	нед	+-	490	+	1	≔		926	+	вед		Teac	=		62 17		que:	† †	==		Ħ		+
TIM.02.3K	Эксимен компофикационный	6	TT	7	T	一	6		==	6	Ī	Ť	Ť		ŤŤ		Ì			_		t	Ť	Ť	iπ		î		一	îΠ	T	Ť		6	==	6		6	==	Ť	$\overline{}$		ŤΤ	一十	
<u> </u>	Воего часов по МДК				2		166																																						
fix.03	Приготовление, оформление в подготовка к реализации толодиых блюд, куминариых изделий, закусок развообразного ассортимента	3	2	50	0		500	88	40	12																													206		206	88 40	6	294	294 6
мдк.03.01	Организация приготовления, подготовки и реализации в превентации колодина: бизод, купниярных изделий, закусок	7		3	•		34	26	6	2																													34		34	26 6	2		
<u></u>	Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации колописах биод. кулинарных изделий, закусок	7			•		100	62	34	•																													100		100	62 34	4		
	Учебная практика		7	Tax: 7	<u> </u>		72	Bea	2	$oldsymbol{ol}}}}}}}}}}}}}}}}}$	Taxc		вед		Tac			BC2		vac			яед	T	Tac		EM	a I		THE		Вед		780		В	en	\Box	TOP	\perp	72 ,	Pez 2	\Box	'GBC	
	Производственная практика		8	9ac 25	8		288	нед	- 8		1980		мед		1000			нед	$oldsymbol{ol}}}}}}}}}}}}}}}}}}$	Yanc			нед	\mathbf{L}	424		l la	#		434		вед		час		В	en 📗	$\Box \bot$	40c	\Box		жд		9as2	288
IIM.03.9K	Экзамен квалификационный	8	\Box	1			6			6		II.		L					\Box				Ι		Щ				\Box			"		T				$\Box \Box$		Ĩ	\Box		\Box	6	6 6
-	Воего часов по МДК		- -	- 12	*	_	134		_									_				_	-				-	 -		—					-						_				
IIM.04	Практотовление, оформление в подготовка к реализации колодилься и горячих сладинку блюд, досертов, наликткое резинобразного ассортиваента	3	2	25	2		252	76	20	12																													138		138	76 20	6	114	114 6
	Организации приготовления: подготовки к реализации горячих и холодиных сладких блюд, десертов, надлегков	7		3			.34	28	4	2																													34		34	23 4	2		
<u></u>	Процессы приготовления, водготовки к реализации горички и холодиых сладких блюд, десертов, напитков	7		6			68	48	16	4																													6#		68	48 16	4		
	Учебная практика	Œ.	7	eac 3	· []		.36	нед	1		4 8¢		Bea	Ĩ	9ac			нел	$\Box \bar{1}$	час			вед	I	Tube:	Ţ	94	<u>a</u>		48c		He ₂ 0	$\Box \Box$	Tac		В	=1		esc		36	eg 📗		4mc	
	Производственная практика		8				108	вед	3		480		нед		TOMC		\Box	нед	\Box	'Casc		1	нед	L	9MC	1	, Re	a		4PPC		жед	\Box	vac:	\Box	10	en .		dec	\prod		rea	П	4ac	168
	Экзамен квалификационный Всего часов по МДК	8					6			6			\perp						\Box	\Box				\perp					$\Box \Box$						\Box	Τ.							Ш	6	6 t.
Пм.05	Приготовление, оформасиме и подготовке к редилации хлебобудочных, мучтолу кондитерских изделий разиообразного ассортновента	3	2	63	T	2	624	176	76	12								T			T			T															284 6	2	276	76 76	6	348	118 (.
	Орган изация приготовления, подготовки к реализации хлебобузочных, мучных кондитерских изделий	7		3			,1.2	24	*	2								Ī				Ī																	34		34	24 8	2		
Ĺ	Процессы приготовления подготовки к реализации хлебобудочных, мучных кондитерских изделий	7			2 ^	2	224	152	68	4																													212 6			52 68			
	Учебная практика	\perp	*				144		-1		48 C		нед	LL	час		\Box	нса		420C		\Box	нед	\perp	494		l la	<u> </u>		час		нед		9900			ea 📗	\Box	Yac		18 ,	et 📗	\Box	49C	126
	Производственная пректика		K	sac 21			216	нед	6	1	Vac:	I	1863		yac			нел	\Box	que	\perp	\Box	нед		Rac	\Box		<u> </u>		9ac		Hea	\Box	Tuc.	\Box	н	ea .	П	tac _	П		ea 📗		49AC	216
	Экламен квалификационный	8	\Box I	- 6			6 25×			6		Δ.	Ш.																	\Box					\Box	Т					\Box		\Box	6	1. 1.
	Ваего часов по МДК			26																																									

	Учебная и производственная пристион	venc	1692		1692 w	•a	47	-	\prod	нед	Yesc		Heg		enc		нед		486		жд		чис	140K Ne.ii	3		720	нед	20	484	12	26 10	3 1/2	-	-3*
	У чебная практика	980	40%	ÎL Î	468 R	u	[3	936	$\Gamma \Gamma$	HGZ	Tac _		яел		State:		Hea		9362	L	нед		9280	108 Hea	3 1	9mc	108	HGJ	Ü	Tac C	12	6 н	a 312	tac	126
	Произволственная практика	9ac	1224	$\Box \Box \Box$	1224 в	ea	14	9260		14C3	9200	$\overline{1}$	Hea		9ac		нед	<u> </u>	The		943		4mc	нел		9mc	612	863	17	4mc		100	<u>a</u> .	42%	612
	Государственныя итоговая аттестация	-tac	72		72 10	62	2	var.		He3	404	TT	HR.2	TT.	•		ж3	ÍΠ	-eac		HR.3		494	HE3	П	40x		жа	ТΤ	*eac	П	1.44	22	***	72
1 1	Защита выпускной квалификсационной работы в виде демонстрационного эксплека	час	72		72 R	2	2			BC.I	4mc		нел		•••		Вед		9200		вед		Tac	мед		4200		нед		•ac		Hec	2	tac	72
	КОНСУЛЬТАЦИИ во О				12			T			-		2			2		一			8		T T						$\overline{}$					T	
	КОНСУЛЬТАЦИИ во ГШ				12			Î																.1	T		6				2			〒	
1 1	OGЪEM OSPASOBATEJISHOË UPOTPAMMIS 21 6 32 AKAJEMHYECKEX YACAX	19	5724	66 24	5634 21	46 167.	2 22 102	612	6 606	410 196	756	24 2	730 388 3	36 6	612 6	2 604	384 2	14 6	792 24	8 76	60 284	432 20 24	648 4	641 306 216	6 12	828 6	822	31 50	18	648 6	2 64	10 3.4	10 156 1	* 828	NZ8 18
	Экзамены (без учета физ. культуры)							T			$\overline{}$		1	<u> </u>							-		T	3	$\neg \overline{}$		3		<u> </u>					_	3
	Зачеты (без учета фят. культуры)							T^{-}															T		$\neg \neg$										
	Дэффер. зачеты (без учета физ. культуры)							7	1				4			3					5			7	\neg						2			1	5
	Куроовые проекты (без учета физ. культуры)							\top															T		\neg				$\neg \neg$					T-	
Į:	Куроземе работы (без учета фаз. культуры)							T^{-}			\neg			$\neg \neg$			_	$\neg \neg$			-				$\neg \neg$									\top	

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	Сем	естр проведения комплексного вида контроля} Наименование дисциплины/МДК
	Экз	Volument	7	[7]	МДК.05.01 Организация приготовления. подготовки к реализации хлебобулочных. мучных кондитерских изделий
	J K3	Комплексный экзамен	,	[7]	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
,	Экз	Комплексный экзамен	7	[7]	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	JR3	Комплексный экзамен	,	[7]	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков