\ /-			1/ [10
· · · ·	ГВЕ	- D Y	<i>*'</i>	 411

Согласовано Методическим советом Протокол № 3 от 20.02.2025 г.

приказом директора колледжа	
от 21.02.2025 № 088/од	

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югра "Междуреченский агропромышленный коппелж"

		агропромышленный колледж"	
		наименование образовательного учреждения (организации)	
	по п	рофессии среднего профессионального образования	
43.01.09	Повар, кондитер		
код	наименование профессии		
		основное общее образование	
		Уровень образования, необходимый для приема на обучение	
квалификация:	Повар-кондитер		
форма обучения	Очная	Срок получения образования по ОП 2г 10м год начала подготовки по УГ	2025
профиль получаемого	профессионального образ	вования Естественнонаучный	
		при реализации программы среднего общего образования	
Приказ об утверждени	и ФГОС от _	<u>09.12.2016</u> № <u>1569</u>	
	Виды деятельно	ости	
Приготовление и подготовк разнообразного ассортиме		з для блюд, кулинарных изделий	
Приготовление, оформлени разнообразного ассортиме		рячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
Приготовление, оформлени разнообразного ассортимен	•	лодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
Приготовление, оформлени напитков разнообразного а		лодных и горячих сладких блюд, десертов,	
Приготовление, оформлени разнообразного ассортиме	•	ебобулочных, мучных кондитерских изделий	

1 Календарный учебный график

		Сент	ябр	Ь		Ок	стябр	рь		H	оябр	ь	- 1	Į	Цека	брь	- 1	- 1	Яі	нвар)ь	<u>_</u>	Ф	евра	ль	ا ـ ا		Ма	рт		_	A	прел	іь			M	ай			Ик	ЭНЬ		l _	١	Июл	Ь			Ав	густ	,	
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	- 1	20 - 26	27 окт - 2 ноя	- 1	10 - 16	17 - 23	- 1	1 - 7	:: I	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	- 1	ıв - 1 фе	2 - 8	1 '.'	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	I '.' I	16 - 22	- 1	<u>~</u>	6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	- 1	18 - 24	- 1	1 - 7		15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 ию	6 - 12	13 - 19	1	오	3 - 9	1	1 -	24 - 31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1
I																		Α	К	К																					П	П	Α	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II																		Α	К	К										П	П	П	П	П	П	П							Α	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III				П	П	П	П	П										Α	К	К																П	П	П	П	П	П	Α	Γ	К	К	К	К	К	К	К	К	К]
Обо	знач	чені	ия:				06	уче	ние	по ц	икла	ам												У	y	чебн	ная г	прак	тика	ì]									
						Α	П	роме	ежут	очн	ая а	ттес	таци	1Я										П	П	роиз	звод	стве	нная	я пр	акти	іка											Γ	Г	эсуд	apc	твен	ная	ито	ргова	зя ат	гтес	тация
					ĺ	К	Ка	аник	сулы																																		*	Н	едел	ля о	тсут	ству	ет				

2 Сводные данные по бюджету времени

									Прак	тики			ГИА				
Курс		Обучение по циклам		Промеж	уточная атт	естация	Учебна (Произв обу		ное	Произв пр	одствен актика	ная	Прове- дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	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	35	17	18	2	1	1	2		2	2		2		11	52		
II	28	16	12	2	1	1	4	1	3	7		7		11	52		
III	19	8	11	2	1	1	8	4	4	11	5	6	1	11	52		
Всего	82	41	41	6	3	3	14	5	9	20	5	15	1	33	156		

			иормы ежуто			Учеб	ебная	нагру	узка с	обуча	ающи	хся, ч	ч.								Курс :											Распр	едел	ение	по ку		и и с	емес	трам	1									I/	урс 3								+		Макси	ималы
		атт	гестац	ии		Т	Т	Т	Обяз	зател	тьная	Т	Т				Cer	местр	1		курс .		Ce	емест	rn 2			+			Сем	естр	3		Курс	2 2			`емес	тр 4			+		0	емест	n 5		- N	урс э	•		Сем	иестр	2.6			-			ебная
	Наименование циклов, разделов,			<u> </u>		5	` _	<u>-</u> -	00/3		T.4.		ом	닭 _				7 нед						(2)				+				нед			\dashv) нед						(5)	•						15 (-		наг	грузка
Индекс	дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены	Зачеты	Диффер. заче	Максимальна	Самост.(с.р.+и.		Консультаци	Зсего	Лекции, уроки	Пр. занятия	еж атт тац	кут об тес при щи	Индивид. прое (входит в с.р	Максим.	Самост.	Консульт.	Обазательная	зательная	Про меж ут. атте стац	проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Пр ме: ут атт ста	ж те дд	проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обазательнаа	Г м a	Іро іеж /т. тте тац ия	проект	Максим.	Camort	CaMOCI.	Консульт.	Обязательная	Про мех ут. атт ста ия	Индивид.	Максим.		Самост.	консульт.	Обязательная	Про мех ут. атт ста ия	ндивид.	проект	Максим.	Самост.	Консульт.		зательная	Про меж ут. атте стац ия	ндивид.	проект		Обяз. часть	
1	2	3	4	5	10	12	2 1	14	15	17	18	3 2	25	26	27	28	29	3	30	39	40	41	42 4	13	44	53	3 54	1 !	55	56	57	58	3	67 (68	69	70	0 :	71	72	81	. 82	83	8	34	35	86	95	96	5 9	97	98	99) 1	100	109	110	.0 1	67	168	1
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период	, обуче	ния по	цикл	ам)										36			35.	5.06			36		17	33.2			- 3	36			35.	41		\Box	36				34.8			36			3	4.17			3	36			34	4.53			_			_
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	7	3	8	1476	32	2 1	14 1	1388	614	774	4 4	2	32	504	_	4	48	88	12	3	96	;	=	356	6	32	2 2	270		2	26	2	6	4	234	<u> </u>	4	=	218	12	2	72		4	2	64	6		╄									Ļ		<u></u>
	Базовые дисциплины	5	3	4	780		1	- ,	740	340	_	_	0		198	_	4	_	_	12	1	.60			160		_	1	116			11	6		4	234	4		4	218	12	2	72		4	2	64	6		4									_		
ОДБ.01	Русский язык	1			72			_	64	44	+	_	6		72	_	2		54	6	+		+	+		₽	+	+		┝	-		+		-		+	+	-		+	+		+	\perp	+		-	+	+				+							+
ОДБ.02 ОДБ.03	Литература История	4			108 136				100 128	62 88	_) 6	6 6		108	₽	2	10	00	6	+		+	+		₽	+	-	50	H	+	50	+	+	-	86	+	+	2	78	6	+		+	+	+		H	+				+				+				+
ОДБ.03	Обществознание (включая экономику и право)	4		4	72		+	_	72	_	_	_	•			Н	+				+		+	+		Н	+	+	50	H	\vdash	31	+	+	+	72	Н	+		72	10	+		+	+	+		Н	+				+				+				+
ОДБ.05	География	5		i i	72			_	64	_	_	_	6			Н	+						\dashv	+		Н	+	т		Н	\vdash			+	7	,,	Н	+	_	,,		+	72		+	2	64	6	+												+
ОДБ.06	Информатика	4			108			2 1	100		100	_	6														\top		50			5)		1	58			2	50	6				\top																+
ОДБ.07	Физическая культура		1-3	4	72				72	2	70)			18			18	18			20			20			_	16			10	_			18				18																					
ОДБ.08	Основы безопасности жизнедеятельности			2	68				68	42	26	5										68			68																																				$oldsymbol{ol}}}}}}}}}}}}}}$
ОДБ.09	Физика			2	72				72	42	30)										72			72																																				\bot
*		<u> </u>																																																								_	_		
	Профильные дисциплины	2		2	628	32	2 .	_	_	224	356	_	.2	32	238	╄	+	23	38		2	36	- 1	2	196	6	32	_	L54		2	14	_	6	4		_		_		_		_	4	_	4				_									_		—
ОДП.01	Иностранный язык			3	72		+	_	72		72	-	_			╄	_	-		_	_		_	4		-	_	_	72		_	7.	_	_	4		+	_	4		\bot	+		4	4	4			_	\perp				\perp							₩
ОДП.02	Математика	3		2	236	_	_	_	$\overline{}$		124	_	6	22	76	₽	+	_	76		_	78	_	_	78	Н	32	_	82	H	2	74	1	6	4		+	+	-		-	+		+	+	+		Н	+	+			+	+			+				+
ОДП.03 ОДП.04	Химия Биология	2		2	176 144	_		_	144 136	60	_	_	6	32	82 80	Н	+	_	32		_	94 64	+.	_	62 56	6	34	-		Н	+			+	-		Н	+	\dashv		Н	+			+	+		Н	+				+	+			+				+
*	DIGITION IN	۷			111			2 .	150	00	70	, 0	<u> </u>		00			0	50			JT		_	50	1 0	<u>′ </u>																																		—
ПОО	Предлагаемые ОО			2	68				68	50	18	2			68			6	58																																								Г		\top
ПОО.01	Основы проектной деятельности			1	32		+	_	32	_	_	_	+		32	Н	+	_	32		_		_	+		Н	+	+					+		7		т	+	-		Н	_	-	+	+	+			+	+				+							+
	Введение в специальность			1	36		+	_	36	_	_	_			36	Н	+	_	36				\top	+		Н	+	т			T				7			\top	_						+				+												+
	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	16	11	12	2916	-	8 3	38 1	1924	753 221	-	7 9	===			20	=	+	08	12	==	32	28 (6 :	308	18	8	+	378	28	4	34	+	6	-	594 52	=	2 4	4	304	12	2	576	+	18	8	346 56	24		=	=	22	+	_	=	24		4		2228	=
ОПЦ	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания,	16 5	11	7 2	564	-	8 3			221	. 263	3 3	===			20	=	+	=	12 12	1	.10	28 6	_	308 96	18	8	+	36	28	4	34	+	6		594 52	=	4	4	304 48	12	2	576	+	18	8 4	346 56	6		=	=		12	_	=	6				2228 324	6
	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	=	11	12 7 2	564 36	36	8 3		36	221 17	19	3 3	===		144	20	=	10	08	12	1	=	28 6	_	308 96 36	6	8	+		28	4	+	+	6			=	4	4	304 48	12	2	+	+	18	4	346 56	6		=	=		+	_	=					2228	6
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания,	=	11	12 7 2	564	36				221	19	3 3	30			20) 4	10	08	12 12 6	1	.10	28 6	_		6	5	+		28	4	+	+	6			=	4	4	304	12	2	+	+	18	4	346 56	6		=	=		+	_	=					2228 324	6
ОПЦ.01	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация	=	11	7 2	564 36	36)	2	36	221 17	19	3 30	6		144	10) 4	30	08	4	1	.10	6 2	_		6	5	+		28	4	+	+	6			=	4	4	304	12	2	+	+	18	4	56	6		=	=		+	_	=					222832436	24
ОПЦ. ОПЦ.01 ОПЦ.02	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы	=	11	7 2	564 36 54	36) ;	2 2	36 36	221 17 20 24	19 16 12	3 3 3 6 6 6 6 6	6		144 54	10) 4	30	08	4	1	.10	6 2	_		6	5	+		28	4	+	+	6			=	4	4	304	12		+	+	18	4	346 56	6		11	=		+	1	140					22283243636	2
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности	1 1 6	11	7 2	564 36 54 54 46	10) ;	2 2 4	36 36 36 36	221 17 20 24 28	19 16 12 8	3 3 3 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	6 6		144 54	10) 4	30	08	4	1	10	6 7		36	6	8	+		28	4	+	+	6			=	4	4	304	12	2	+	+	18	4	346 56	6		11	56		+	1	=	6				222832436363636	1 1 1
ОПЦ ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета	1 1	11	12 7 2	564 36 54 54 46 74	10) ;	2 2 4 2	36 36 36 36 60	221 17 20 24 28 20	19 16 12 8 40	3 3 3 3 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	6 6		144 54 54	10) 4	30	36	4	1	10	6 7	_	36	18 6	6	+		28	4	+	+	6			=	14	4	304	12		+	+	1.8	8	56	6		11	56		+	1	140	6				22283243636363632	1
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности	1 1 6 2	11	12 7 2	564 36 54 54 46 74 36	10) ;	2 2 4 2 2	36 36 36 36 60 36	221 17 20 24 28 20	19 16 12 8 40	3 3 3 3 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	6 6 6 6		144 54	10) 4	30	08	4	1	10	6 7		36	188 6	8	+		28	4	+	+	6			=	14	4	48	12		66		1.8			6		11	56		+	1	140	6				324 36 36 36 36 36 32 36	1 1 1 4
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности	1 1 6	11	12 7 2	564 36 54 54 46 74 36 46	10) ;	2 2 4 2 4 4	36 36 36 36 60 36 36	221 17 20 24 28 20 26	19 16 12 8 40 10 36	3 3 3 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	6 6		144 54 54	10) 4	30	36	4	1	10	6 7		36	18	6	+		28	4	+	+	6			=	14	4	48	12		+		18		346 56 36	6		4	46		+	3	36	6				2228 324 36 36 36 36 36 32 36 36	1 1 1
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности	1 1 6 2	1	1 6	564 36 54 54 46 74 36 46 36	10) ;	2 2 4 2 4	36 36 36 36 60 36 36 36	221 17 20 24 28 20 26	19 16 12 8 40 10 36	3 3 3 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	6 6 6 6		144 54 54	10) 4	30	36	4	1	10	6 7		36	18 6 6	5	+		28	4	+	+	6			=	14	4	304 48	12		46		18		36	6		4	46		+	3	336	6				2228 324 36 36 36 36 36 32 36 36 36 36	1 1 1 4
ОПЦ. ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.07 ОПЦ.08 ОПЦ.09	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности	1 1 6 2	11 1 5	12 7 2 1 6 6	564 36 54 54 46 74 36 46 36 40	10) ;	2 2 4 2 4	36 36 36 36 60 36 36 36 40	221 17 20 24 28 20 26	1 263 19 16 12 8 40 10 36 18 34	33 33 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 3	6 6 6 6		144 54 54	10) 4	30	36	4	1	10	6 7		36	18 6	55		36	28	4	30	5	6			=	22	4	48	12		66					6		4	46		+	3	36	6				2228 324 36 36 36 36 36 32 36 36	1 1 1 1 4
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.08 ОПЦ.09 ОПЦ.09	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Физическая культура Экологические основы природопользования	1 1 6 2	1	7 2 1 6 6 6 3	564 36 54 54 46 74 36 46 36 40 36	10 10 6		2 2 4 2 4	36 36 36 36 36 36 40 36 36	221 17 20 24 28 20 26 18 6 24	1 263 19 16 12 8 40 10 36 18 34 12	33 33 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 3	6 6 6 6		144 54 54	10) 4	30	36	4	1	10	6 7		36	18 6	5			28	4	+	5	6		52	4	4	4		12		46				36	6		4	46		+	3	336	6				2228 324 36 36 36 36 36 32 36 36 36 36	1 1 1 1 4
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.08 ОПЦ.09 ОПЦ.10 ОПЦ.11	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Физическая культура Экологические основы природопользования Основы предпринимательской деятельности	1 1 6 2	1	1 6	564 36 54 54 46 74 36 46 36 40 36 52	10		2 2 4 2 4	36 36 36 36 36 36 36 36 40 36 48	221 17 20 24 28 20 26 18 6 24 18	1 263 19 16 12 8 40 10 36 18 34 12 30	33 33 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 3	6 6 6 6		144 54 54	10) 4	30	36	4	1	10	6 7		36	188 66	55		36	28	4	30	5	6			4	4	4	48	122		46				36	6		4	46 46 36 20	6	+	3 3 2	336	6				2228 324 36 36 36 36 36 32 36 36 36 36	1 1 1 4 1 3
ОПЦ. ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.08 ОПЦ.09 ОПЦ.09	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Физическая культура Экологические основы природопользования	1 1 6 2	1	7 2 1 6 6 3 4	564 36 54 54 46 36 40 36 52	10 10 6		2 2 4 2 4	36 36 36 36 36 36 36 36 40 36 48	221 17 20 24 28 20 26 18 6 24 18	1 263 19 16 12 8 40 10 36 18 34 12	33 33 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 3	6 6 6 6		144 54 54	10) 4	30	36	4	1	10	6 7		36	18 6	5		36	28	4	30	5	6		52	4	4	4		122		46				36	6		4	46	6	+	3 3 2	336 336 220	6				2228 324 36 36 36 36 36 32 36 36 36 36	1 1 1 1 4
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.08 ОПЦ.09 ОПЦ.10 ОПЦ.11 ОПЦ.11	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Физическая культура Экологические основы природопользования Основы предпринимательской деятельности	1 1 6 2	5	7 2 1 6 6 6 3 4 6	564 36 54 54 46 74 36 46 36 40 36 52	10 10 6 4 6		2 2 4 2 4	36 36 36 36 36 36 36 36 40 36 48	221 17 20 24 28 20 26 18 6 24 18 20	1 263 19 16 12 8 40 10 36 18 34 12 30 28	33 33 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 3	60		144 54 54	10) 4	30	36	4		10 86 774	6 7	2	36		22		36	28	4	30	5	6		52	4	4	4		122		46		18	4	36	6		44	56 46 46 20	6	4	3 3 2 4	336 336 220	6				2228 324 36 36 36 32 36 36 40	1 1 1 4 1 3
ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.08 ОПЦ.09 ОПЦ.10 ОПЦ.11 ОПЦ.12 * ПЦ	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Физическая культура Экологические основы природопользования Основы предпринимательской деятельности Эффективное поведение на рынке труда	5 1 1 6 2 5	5	7 2 1 6 6 3 4 6	564 36 54 54 46 74 36 46 36 40 36 52 54	10 10 6 4 6		2 2 4 2 4	36 36 36 36 36 36 36 36 40 36 48 48	221 17 20 24 28 20 26 18 6 24 18 20	8 40 10 36 18 34 12 30 28	6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	66 66		144 54 54	10) 4	30	36	4		10 336 774 74 722 722 722 737 74 74 74 74 74 74 7	6 2	2	60	12	2		36		4	30	5	6		52	4	4	4	48	12		46		18	4	36	6		44	56 46 46 20	6	4	3 3 2 4	336 336 220 488	6				2228 324 36 36 36 32 36 36 40	1 1 1 1 4 1 3 5
ОПЦ. ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.08 ОПЦ.09 ОПЦ.10 ОПЦ.11 ОПЦ.12 *	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Физическая культура Экологические основы природопользования Основы предпринимательской деятельности Эффективное поведение на рынке труда Профессиональный цикл Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	5 1 1 6 2 5	5	7 2 1 6 6 3 4 6	564 36 54 54 46 74 36 46 36 40 36 52 54	36 10 10 6 4 6	22 22 22	2 2 4 2 4 1 4 2 2 4 1 4 2 2 4 1	36 36 36 36 36 36 36 36 40 36 48 48	221 17 20 24 28 20 26 18 6 24 18 20 532	19 16 12 8 40 10 36 18 34 12 30 28	33 33 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 30 3	66 66		144 54 54	10) 4	30	36	4		74 74 722 722	6 3	22 44 1	60	12	2		36		4	30	5	6		52	4	4	4	48	122		46		18	4	36	6		44	56 46 46 20	6	4	3 3 2 4	336 336 220 488	6				2228 324 36 36 36 36 36 36 40 1904	1 1 1 1 4 1 3 5
ОПЦ ОПЦ.01 ОПЦ.02 ОПЦ.03 ОПЦ.04 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.07 ОПЦ.08 ОПЦ.09 ОПЦ.10 ОПЦ.11 ОПЦ.12 * ПЦ ПМ.01	Общепрофессиональный цикл Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности Безопасность жизнедеятельности Физическая культура Экологические основы природопользования Основы предпринимательской деятельности Эффективное поведение на рынке труда Профессиональный цикл Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных	5 1 1 6 2 5	5	7 2 1 6 6 3 4 6	564 36 54 54 46 36 40 36 52 54 2352	36 10 10 6 4 6 2 102 22		2 2 4 2 4 4 2 4 4 2 4 4 2 4 1	36 36 36 36 36 40 36 48 48 48 2212 32	221 17 20 24 28 20 26 18 6 24 18 20 532 74	19 16 12 8 40 10 36 18 34 12 30 28	33 33 30 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	66 66 66 66 66 66 66 66 66 66 66 66 66		144 54 54	10) 4	30	36	4		10 10 10 10 10 10 10 10	6 2 4 22 4	2 4 :	36 60 212 212	122	22		36		4	30	5	6		52	4	4	4	48	122		46		18	4	36	6		44	56 46 46 20	6	4	3 3 2 4	336 336 220 488	6				2228 324 36 36 36 36 36 36 40 1904	1 1 1 1 4 1 3 5

	Производственная практика		2	72		72 не,	д	2	час		час	72	ча	ac l		час			час				час			72
ПП*							_			_			_	_						-						
	Экзамен по модулю Всего часов по МДК	2		172		140	_	6			6	6														6
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		2 1	708	28 4	412 154	114	12					34	12 28 4	304 6	366		108 6								562 146
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		3	40	8	32 16	16						40	0 8	32											32 8
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3		266	20 4	236 138	98	6					26	56 20 4	236 6											128 138
мдк*											 	 										_				
УП.02.01 УП*	Учебная практика		4	144		144 не,	Д	4	час		час		ча	ac	36	час		108	час				час			144
ПП.02.01	Производственная практика		4	252		252 не,	,	7	час		час		ча	ac		час		252	час	~ I I		п	час			252
ПП*	производственная практика		4	252		232 He,	4	/	час		440		40			440		252	440	-			час		_	232
	Экзамен по модулю	4		6				6								6		6								6
	Всего часов по МДК			306		268																				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	2 1	362	18 4	220 84	64	12								176	18 4	148 6	186	5	72 6	5				316 46
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		4	40	8	32 22	10									40	8	32								32 8
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4		136	10 4	116 62	54	6								136	10 4	116 6								98 38
мдк*												 	_									_				
УП.03.01	Учебная практика		5	72		72 не,	4	2	час		час		ча	ac		час			час	C	72		час			72
УП* ПП.03.01 ПП*	Производственная практика		5	108		108 не,	д	3	час		час		ча	ас		час			час		108		час			108
	Экзамен по модулю Всего часов по МДК	5		6 176		148		6											6		6	6				6
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2 1	282	8 4	186 70	44	12											282	2 8	4 186 12	2				246 36
	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	,	5	32		32 24	8												32	:	32					32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	. 5		100	8 4	82 46	36	6											100	0 8	4 82 6	6				64 36
мдк*																<u></u>									_	
УП.04.01	Учебная практика		5	72		72 не,	д	2	час		час		ча	ac		час			час	С	72		час			72
УП* ПП.04.01	Производственная практика		5	72		72 не,	n	2	час		час		ча	ac l		час			час		72	п	час			72
ПП*	- Parisanda i Parisma			72		1104	7				100		10			ide			ide		7.2					7.2
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	5		6				6											6		6	6				6
	Всего часов по МДК			132		114																				
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3	2 1	678	26 8	410 150	0 116	18											42	10	32		636 16	8 378	18	526 152
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		5	42	10	32 22	10												42	10	32					32 10
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6		178	6 4	162 88	74	6															178 6	4 162	6	128 50
мдк.05.03	Процессы приготовления, подготовка к реализации осетинских пирогов	6		92	10 4	72 40	32	6															92 10	4 72	6	92
мдк*	·																									
УП.05.01	Учебная практика		6	144		144 не,	д	4	час		час		ча	ас		час			час				час	144		144

# УП*																													
# ПП.05.01	Производственная практика	6	216	2:	16 нед	6	час			час				час			час				час				час		216		216
# ПП*																													
# ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	6	6			6																			6			6	6
#	Всего часов по МДК		312	26	66																								
#																													
#	Учебная и производственная практики		1224	12	224 нед	34	час			час		144	4	час		36 1	час		360	10	час		324	9	час		360	10	ı
#	Учебная практика		504	50	04 нед	14	час			час		72	2	час		36 1	час		108	3	час		144	4	час		144	4	ı
#	Концентрированная				нед		час			час				час			час				час				час				ı
#	Рассредоточенная		504	50	04 нед	14	час			час		72	2	час		36 1	час		108	3	час		144	4	час		144	4	
#	Производственная практика		720		20 нед	20	час			час		72	2	час			час		252	7	час		180	5	час		216	6	ı
#	Концентрированная		720	72	20 нед	20	час	+	_	час		72	2	час			час		252	7	час		180	5	час		216	6	ı
#	Рассредоточенная				нед		час	\perp		час				час			час				час				час				
#	Государственная итоговая аттестация		36		86 нед	1	час	\perp		час	_			час			час				час				час		36		
#	Демонстрационный экзамен		36	3	36 нед	1	час			час			<u> </u>	час			час				час				час		36		36
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по О				14			4				2			2				4			2							:
#	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП				38			4				6			4				4			8				12	2		ı
#	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	23 14 20	4428 170	0 52 33	312 1367 1	141 138 32	648	20 8 !	596 24	828	3 28	8 664	24 32	648 28	6 6	02 12	828	22 8	522	24	648	18 10	410	30	828 2	22 12	518 2	24	3740 688
#	Экзамены (без учета физ. культуры)							4				4			2				4			5				2	2		
#	Зачеты (без учета физ. культуры)											2							2			4				2	2		
#	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)							3				5			3				3			2				2	2		
#	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																												
#	Курсовые работы (без учета физ. культуры)	<u> </u>																											
#	Контрольные работы (без учета физ. культуры)	1																											