Министерство образования Новосибирской области ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ «НОВОСИБИРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

(ГБПОУ НСО «Новосибирский политехнический колледж»)

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Срок получения образования: 3 года 10 месяцев

на базе: основного общего образования

Период обучения: 2023 - 2027 гг.

1. Учебный план

| | й план | Формы промежуточной аттестации Объем образовательной программы (академических часов) I курс II курс IV курс Самостоятельн ая работа Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (далее НВП) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|---|----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|------------|---------|-----------|---|-------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------------|----------|--------------|------------------------|------------|------|------------|----|------------|----|-----------------|----|-----------|-----|------------|-----|------------|------|------------|--|
| | | | Фор | мы пре | омежут | гочной | аттест | гации | | | Обт | ьем образ | вовательної | й програ | имы (ан | кадеми | ческих ч | асов) | | | | | | | P | | делені курса | | | | | ки | | | | |
| | | Iκ | урс | II ı | курс | III | курс | IV | курс | | | | Нагрузка | а во взаи | | | іреподаг | ателем | и (дал | ee - | | I ку | рс | | | Пĸ | урс | | | Шк | ypc | | | IV B | курс | |
| 3 | Наименование учебных циклов, | | | | | | | | | | | | 31 | | По дисці | | | | | ж | 1 ce | М. | 2 cen | M. | 3 се | M. | 4 ce | M. | 5 ce | em. | 6 ce | ем. | 7 ce | гм. | 8 ce | м. |
| Индекс | дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | 1 сем. | 2 сем. | 3 сем. | 4 сем. | 5 сем. | 6 сем. | 7 сем. | 8 сем. | BCEF0 | Всего | в т.ч. ПА | всего во взаимодействин преподавателем | всего по УД и МДК | еоретическое обучение | лаб. и практ. занятий | курсовые работы (проекты) | практики | консультации | промежуточная аттестап | НВП 17 | СР | 24 | СР | 17 | СР | 24 | СР | НВП 17 | СР | НВП 25 | СР | НВП 17 | СР | НВП 24 | СР |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | q | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | нед. 23 | 24 | нед. 25 | 26 | нед. 27 | | нед. 29 | | нед. | 32 | нед. 33 | 34 | нед. 35 | 36 | нед. 37 | 38 |
| | Общеобразовательный цикл | 3 | | 3 | U | | | | 10 | 1476 | 32 | 32 | 1444 | 1404 | 1384 | 20 | 0 | 0 | 10 | 30 | 612 | 0 | 792 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУП.00 ОУП.01 | Обязательные учебные предметы Русский язык | | Э | | | | | | | 1440 98 | 32 6 | 32 6 | 1408 92 | 1368 84 | 1348 84 | 20 | 0 | 0 | 2 | | 596 | 0 | 772 48 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ОУП.01 | Литература | | Д3 | | | | | | | 118 | 0 | - 6 | 118 | 118 | 118 | | | | | 0 | 52 | | 66 | | | | | | | | | | | | | \vdash |
| | Иностранный язык | | ДЗ | | | | | | | 118 | | | 118 | 118 | 118 | | | | | | 52 | | 66 | | | | | | | | | | | | | \Box |
| ОУП.04 ОУП.05 | Математика Информатика | ДЗ | Э ДЗ | | _ | | | | | 212 78 | 8 | - 8 | 204 78 | 196 78 | 196 78 | | | | 2 | 6 | 86 34 | | 110 44 | | | | | | | | | | | - | | |
| | История — — — — — — — — — — — — — — — — — — — | ДЗ | | | | | | | | 92 | 6 | 6 | 86 | 78 | 78 | | | | 2 | 6 | 34 | | 44 | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.07 | Обществознание | | ДЗ | | | | | | | 78 | | | 78 | 78 | 78 | | | | | | 34 | | 44 | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.08 ОУП.09 | География Физика | ЛЗ | Д3 Д3 | | | | | | | 78 100 | | | 78 100 | 78 100 | 78 80 | 20 | | | | | 34 44 | | 44 56 | | | | | | | | | | | | | ├ |
| ОУП.10 | Химия | дэ | Э | | | | | | | 152 | 6 | 6 | 146 | 138 | 138 | 20 | | | 2 | 6 | 58 | | 80 | | | | | 1 | | | | | | | | |
| ОУП.11 | Биология | | Э | | | | | | | 166 | 6 | 6 | 160 | 152 | 152 | | | | 2 | 6 | 66 | | 86 | | | | | | | | | | | | | |
| ОУП.12 ОУП.13 | Физическая культура Основы безопасности | 3 | Д3 Д3 | | | | | | | 78 72 | | | 78 72 | 78 72 | 78 72 | | | | | | 34 32 | | 44 | | | | | | | | | | | | | ├ |
| ДУП.00 | Дополнительные | | Дэ | | | | | | | 36 | 0 | 0 | 36 | 36 | 36 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ДУП.01 | Основы проектной деятельности | | 3П | | | | | | | 36 | | | 36 | 36 | 36 | | | | | | 16 | | 20 | | | | | | | | | | | | | |
| 0ГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально- экономический цикл | | | | | | | | | 472 | 30 | | 442 | 430 | 80 | 350 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 106 | 6 | 60 | 4 | 48 | 4 | 106 | 6 | 78 | 6 | 32 | 4 |
| | Основы философии | | | | | | ДЗ | | | 48 | 2 | | 46 | 46 | 30 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | 46 | 2 | | | | Ш. |
| | Истории | | | Э | | | | | | 60 | 2 | | 58 | 46 | 30 | 16 | | | 6 | 6 | | | | | 46 | 2 | | | | | | | | | | <u></u> |
| ОГСЭ.03 | Психология общения | | | | | | | ИКР | | 36 | 2 | | 34 | 34 | 20 | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 2 | | Щ |
| ОГСЭ.04 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | СК | дз | СК | ДЗ | СК | ДЗ | 164 | 12 | | 152 | 152 | | 152 | | | | | | | | | 30 | 2 | 30 | 2 | 24 | 2 | 30 | 2 | 22 | 2 | 16 | 2 |
| ОГСЭ.05 | Физическая культура | | | ДЗ | ДЗ | ДЗ | ДЗ | ДЗ | ДЗ | 164 | 12 | | 152 | 152 | 0 | 152 | | | | | | | | | 30 | 2 | 30 | 2 | 24 | 2 | 30 | 2 | 22 | 2 | 16 | 2 |
| ЕН.00 | Математичесский и общий естественнонаучный цикл | | | | | | | | | 194 | 6 | | 188 | 176 | 102 | 74 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 70 | 2 | 70 | 2 | 36 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| EH.01 | Химия | | | CK | Э | | | | | 156 | 4 | | 152 | 140 | 84 | 56 | | | 6 | 6 | | | | | 70 | 2 | 70 | 2 | | | | | | | | l |
| EH.02 | Экологическе основы природопользования | | | | | дз | | | | 38 | 2 | | 36 | 36 | 18 | 18 | | | | | | | | | | | | | 36 | 2 | | | | | | |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | | | | | | | | | 702 | 26 | | 676 | 628 | 328 | 300 | 0 | 0 | 24 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 202 | 10 | 224 | 8 | 64 | 2 | 92 | 4 | 46 | 2 | 0 | 0 |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | | | Э | | | | | | 76 | 4 | | 72 | 60 | 30 | 30 | | | 6 | 6 | | | | | 60 | 4 | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | | | | дз | | | | | 66 | 2 | | 64 | 64 | 44 | 20 | | | | | | | | | | | 64 | 2 | | | | | | | | |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | | | СК | дз | | | | | 64 | 4 | | 60 | 60 | 32 | 28 | | | | | | | | | 38 | 2 | 22 | 2 | | | | | | | | |
| ОП.04 | Организация обслуживания | | | Э | | | | | | 84 | 4 | | 80 | 68 | 34 | 34 | | | 6 | 6 | | | | | 68 | 4 | | | | | | | | | | — |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | | | | | Э | | | 108 | 4 | | 104 | 92 | 54 | 38 | | | 6 | 6 | | | | | | | | | | | 92 | 4 | | | | <u>L</u> |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | | | | | ДЗ | | 48 | 2 | | 46 | 46 | 32 | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | 46 | 2 | | L |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | | Э | | | | | 86 | 2 | | 84 | 72 | 28 | 44 | | | 6 | 6 | | | | | | | 72 | 2 | | | | | | | | $ldsymbol{oxed}$ |
| ОП.08 | Охрана труда | | | | | ДЗ | | | | 66 | 2 | | 64 | 64 | 34 | 30 | L | | | | | | | | | | | [| 64 | 2 | | | | | | <u>L</u> |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | СК | ДЗ | | | | | 68 | 0 | | 68 | 68 | 20 | 48 | | | | | | | | | 36 | | 32 | | | | | | | | | |
| ОП.10 | Основы финансовой грамотности | | | | ИКР | | | | | 36 | 2 | | 34 | 34 | 20 | 14 | | | | | | | | | | | 34 | 2 | | | | | | | | |
| | | | | | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | - | | | | | | | | - | | _ |

| | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | | | | | 300 | 6 | 294 | 102 | 62 | 40 | 0 | 180 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 174 | 6 | 108 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
|-----------|--|--|-----|-----|-----|--|-----|----|-----|-----|-----|-----|----|-----|---|----|---|---|---|---|-----|---|-----|---|-----|---|---|---|---|---|---|---|
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | ИКР | | | | 40 | 2 | 38 | 38 | 28 | 10 | | | | | | | | | 38 | 2 | | | | | | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | дз | | | | 68 | 4 | 64 | 64 | 34 | 30 | | | | | | | | | 64 | 4 | | | | | | | | | | |
| УП.01.01 | Учебная практика по приговлению и подготовке к реализации кулинарных полуфабрикатов | | 3 | | | | 72 | 0 | 72 | | | | | 72 | | | | | | | 72 | | | | | | | | | | | |
| ПП.01.01 | Производственная практика по приговлению и подготовке к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 3 | | | 108 | 0 | 108 | | | | | 108 | | | | | | | | | 108 | | | | | | | | | |
| ЭПМ.01 | Экзамен по профессиональному модулю | | | Эпм | | | 12 | | 12 | | | | | | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю | | | | | | 120 | | 114 | 102 | 62 | 40 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 102 | | | | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | | 434 | 12 | 422 | 224 | 102 | 102 | 20 | 180 | 6 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 344 | 8 | 60 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | ИКР | | | 48 | 2 | 46 | 46 | 26 | 20 | | | | | | | | | | | 46 | 2 | | | | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | ДЗ | Э | | 196 | 10 | 186 | 178 | 76 | 82 | 20 | | 2 | 6 | | | | | | | 118 | 6 | 60 | 4 | | | | | | |
| УП.02 | Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 3 | | | 72 | 0 | 72 | | | | | 72 | | | | | | | | | 72 | | | | | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 3 | | | 108 | 0 | 108 | | | | | 108 | | | | | | | | | 108 | | | | | | | | | |
| ЭПМ.02 | Экзамен по профессиональному модулю | | | | Эпм | | 10 | | 10 | | | | | | 4 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю | | | | | | 254 | | 242 | 224 | 102 | 102 | 20 | 0 | 6 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 164 | | 60 | | | | | | | |
| ПМ.03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребнтелей, видов и форм обслуживания | | | | | | 374 | 8 | 366 | 132 | 60 | 72 | 0 | 216 | 6 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 348 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | T | \neg | \neg | | | | |
|-----------|---|--|--|-----|-----|--|-----|----|-----|-----|----|-----|---|-----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|-----|-----|---|--------|--------|-----|---|---|---|
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | ИКР | | | 38 | 2 | 36 | 36 | 20 | 16 | | | | | | | | | | | | | 36 | 2 | | | | | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | Э | | | 112 | 6 | 106 | 96 | 40 | 56 | | | 4 | 6 | | | | | | | | | 96 | 6 | | | | | | |
| УП.03.01 | Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 3 | | | 72 | | 72 | | | | | 72 | | | | | | | | | | | 72 | | | | | | | |
| ПП.03.01 | Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 3 | | | 144 | | 144 | | | | | 144 | | | | | | | | | | 1 | 144 | | | | | | | |
| ЭПМ.03 | Экзамен по профессиональному модулю | | | Эпм | | | 8 | | 8 | | | | | | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю | | | | | | 158 | | 150 | 132 | 60 | 72 | 0 | 0 | 6 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 1 | 132 | | | | | | | |
| ПМ.04 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, папитков сложного ассортимента е учетом потребисстей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | | 456 | 8 | 448 | 208 | 94 | 114 | 0 | 216 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 424 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | | ИКР | | 48 | 2 | 46 | 46 | 26 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | 46 | 2 | | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | | Э | | 180 | 6 | 174 | 162 | 68 | 94 | | | 6 | 6 | | | | | | | | | | | 162 | 6 | | | | |
| УП.04.01 | Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | | 3 | | 72 | | 72 | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | |
| ПП.04.01 | Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | | 3 | | 144 | | 144 | | | | | 144 | | | | | | | | | | | | | 144 | | | | | |
| ЭПМ.04 | Экзамен по профессиональному модулю | | | | Эпм | | 12 | | 12 | | | | | | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю | | | | | | 240 | | 232 | 208 | 94 | 114 | 0 | 0 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 208 | | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебодотоных изделийство компоратирований потребителей, видов и форм обслуживания | | | | | | 398 | 14 | 384 | 192 | 92 | 100 | 0 | 180 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 218 | 6 | 154 | 2 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|---|--|--|------|-----|-----|------|----|-----|-----|----|-----|----|-----|----|----|---|---|----|---|----|---|----|---|----|---|-----|---|-----|---|----------|---|
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | ИКР | | | 44 | 2 | 42 | 42 | 24 | 18 | | | | | | | | | | | | | | | 42 | 2 | | | ſ | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | ДЗ | дз | | 156 | 6 | 150 | 150 | 68 | 82 | | | | | | | | | | | | | | | 104 | 4 | 46 | 2 | | |
| УП.05.01 | Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | 3 | | | 72 | | 72 | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | 72 | | | | | |
| ПП.05.01 | Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | | 3 | | 108 | | 108 | | | | | 108 | | | | | | | | | | | | | | | 108 | | | |
| ЭПМ.05 | Экзамен по профессиональному модулю | | | | Эпм | | 18 | 6 | 12 | | | | | | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | <u> </u> | |
| | Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю | | | | | | 218 | | 204 | 192 | 92 | 100 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 146 | | 46 | | 0 | 0 |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | | | | | 234 | 10 | 224 | 140 | 68 | 52 | 20 | 72 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 212 | 4 | 0 | 0 |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | | дз | | 144 | 4 | 140 | 140 | 68 | 52 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | 140 | 4 | | |
| ПП.06.01 | Производственная практика по оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала | | | | 3 | | 72 | | 72 | | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | |
| ЭПМ.06 | Экзамен по профессиональному модулю | | | | Эпм | | 18 | 6 | 12 | | | | | | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю | | | | | | 162 | | 152 | 140 | 68 | 52 | 20 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 140 | | 0 | 0 |
| ПМ.07 | Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар | | | | | | 270 | 12 | 258 | 174 | 78 | 96 | 0 | 72 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 2 | 212 | 4 |
| МДК.07.01 | Технология выполнения работ повара | | | | СК | ДЗ | 180 | 6 | 174 | 174 | 78 | 96 | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 2 | 140 | 4 |
| УП.07.01 | Учебная практика по выполнению работ | | | | | 3 | 72 | | 72 | 0 | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | |
| ЭПМ.07 | повара Экзамен (квалификационный) по профессии повар | | | | | Экв | 18 | 6 | 12 | | | | | | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов теоретического обучения по | | | | | | 198 | | 186 | 174 | 78 | 96 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | | 140 | |
| ПМ.08 | профессиональному модулю Выполнение работ по профессии | | | | | | 270 | 12 | 258 | 174 | 78 | 96 | 0 | 72 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 2 | 212 | 4 |
| МДК.08.01 | 12901 Кондитер Технология выполнения работ | | | | СК | ДЗ | 180 | 6 | 174 | 174 | 78 | 96 | | | | | | | | | | | | | | | | | 34 | 2 | 140 | 4 |
| УП.08.01 | кондитера Учебная практика по выполнению работ | | | | | 3 | 72 | | 72 | 0 | | | | 72 | | | | | | | | | | | | | | | | | 72 | |
| ЭПМ.08 | кондитера Экзамен (квалификационный) по профессии кондитер | | | | | Экв | 18 | 6 | 12 | | | | | | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | профессии кондитер Всего часов теоретического обучения по профессиональному модулю | | | | | | 198 | | 186 | 174 | 78 | 96 | 0 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 34 | 2 | 140 | 4 |
| пдп.00 | Преддипломная практика | | | | | 3 | 144 | | 144 | | | | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | | 144 | |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | | | | | | 216 | 0 | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 216 | |
| ПА | Промежуточная аттестация | | | | | | 216 | | 216 | | | | | | 84 | 96 | | | 72 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | | 36 | |
| | Всего часов теоретического обучения | | | | | | 1548 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | в том числе аудиторных часов | | | | | | | | 1434 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|--|-------|--------|---------|---------|-------|-------|---------|---------|-----|------|---------|----------|---------|----|--|-----|---|-----|---|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|---|
| | Всего часов | | | | | | | | 5940 | 132 | 4062 | | | | | | 612 | 0 | 864 | 0 | 588 | 24 | 842 | 22 | 592 | 20 | 876 | 24 | 560 | 16 | 640 | 8 |
| нвп | В том числе: - Часов во взаимодействии с преподавателем | | | | | | | | 0 | 0 | | | | | | | 612 | | 864 | | 588 | | 842 | | 592 | | 876 | | 524 | | 424 | |
| CP | самостоятельная работа | | | | | | | | 114 | 114 | | | | | | | | 0 | | 0 | | 24 | | 22 | | 20 | | 24 | | 16 | | 8 |
| | | | | | | | | | | | | УД и М | ИДК (ко | личеств | ю) | | 14 | | 14 | | 11 | | 9 | | 7 | | 8 | | 8 | | 4 | |
| | | | | | | | | | | | | УП в ч | acax | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 72 | 0 | 72 | 0 | 72 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 144 | 0 |
| Го | сударственная итоговая аттестация про | ролит | ean de | onno 20 | | миого | проог | ra (nañ | OT 1) H | | | ПΠвч | acax | | | | 0 | | 0 | | 0 | | 216 | | 144 | | 144 | | 180 | | 144 | |
| 10 | демонст | | | | ы дипли | MINOI | проск | га (рао | оты) н | | | Экз. (к | оличест | гво) | | | 0 | | 5 | | 3 | | 3 | | 4 | | 3 | | 2 | | 2 | |
| | | | | | | | | | | | | ДЗ (ко. | пичеств | ю) | | | 3 | | 7 | | 1 | | 4 | | 2 | | 3 | | 2 | | 3 | |
| | | | | | | | | | | | | Зачето | в (колич | чество) | | | 1 | | 0 | | 1 | | 3 | | 2 | | 3 | | 2 | | 3 | |
| | | | | | | | | | | | | Недели | практи | ики | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | | 8 | | 6 | | 8 | | 5 | | 8 | |

1. Сводные данные по бюджету времени

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Преддипломная практика | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего (по курсам) |
|----------|--|------------------|------------------------------|---------------------------|-----------------------------|--|----------|----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| І курс | 39 | | | | 2 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 30 | 4 | 7 | | | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 27 | 6 | 9 | | | 0 | 10 | 52 |
| IV курс | 21 | 4 | 6 | 4 | | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 117 | 14 | 22 | 4 | 2 | 6 | 34 | 199 |

3. Календарный учебный график

| | | Сен | тябр | ь | ı. | 0 | ктяб | рь | В | F | Нояб | рь | | | Дек | абрі | . | В | 5 | Інва | рь | В | Φ | евра | ЛЬ | р | | Ma | рт | | р | Αr | трелі | | и | | Май | | | Ию | ЭНЬ | | ОЛ | V | Іюлі | Ь | L | | Авг | уст | |
|------|-------|--------|---------|---------|---------------|-----|------|---------|-----|-----|---------|----|---------|-----|--------|------|----------|----|--------|---------|----|---------------|-------|--------|---------|----------------|-------|--------|---------|----|----|-----|----------|---------|-------|--------|------|---------|-----|--------|---------|---------|------|--------|---------|---------|---------------|----|---------|-----|---------|
| Курс | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 сен - 5 ок | I . | 1 | 20 - 26 | 1 5 | 3-9 | 10 - 16 | 1 | 24 - 30 | - 1 | 8 - 14 | - 1 | 22 - 28 | * | 5 - 11 | 12 - 18 | 1 | 26 янв - 1 фе | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 фев - 1 мар | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 6 | a | - I | 13 - 19 | 20 - 26 | Ма | | - 1 | 25 - 31 | - 1 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 5 ин | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 июл -2 авг | 1 | 10 - 16 | - 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 3 | 35 3 | 6 3 | 7 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | , | П | П | п | п | п | п | ľ | К | К | I/ | К | К | ľ | ľ | L |
| 11 | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | 9 | K | K | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У ! | J | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | K | K | K | K | А | K | K | K | K |
| III | | | | | | | | | | | | | 2 | п | П | п | п | V | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | п | П | п | п | К | V | I/ | К | К | V | V | V |
| 1111 | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | 9 | 11 | 11 | 11 | 11 | K | K | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | у ! | У | У | У | 9 | 11 | 11 | 11 | 11 | K | K | K | K | K | K | K | K |
| IV | | | | | | | | | | | | Э | П | П | П | п | П | К | К | | | | | | | | | | | | | | <u>ب</u> | пп | цПД | пπ | пг | T | г | г | г | г | X | X | Х | X | X | X | Y | X | x |
| 17 | | | | | | | | | | | | , | 11 | 11 | 11 | 11 | 11 | IX | 10 | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | У | | 411/ | ļ11 Z | ,11124 | 11 1 | 1. | 1 | 1 | 1 | 1 | Λ | Λ. | Λ. | 21 | Λ. | Λ | Λ | 7. | Λ |

 Обозначения:
 Обучение по дисциплинам и МДК
 У Учебная практика (рассредоточенная)
 ДП Преддипломная практика

 Э Промежуточная аттестация
 П Производственная практика
 X Неделя отсутствует

 К Каникулы
 Государственная итоговая аттестация