Утверждаю

Директор

ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум»

_____/Е.Ю Герасимов

"01" сентября 2016 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

«Лысковский агротехнический техникум»

наименование образовательного учреждения

по профессии начального профессионального образования

19.01.17 Повар, кондитер

код и наименование профессии

Согласовано:
Заведующая производством ресторана „Порт „Сухой"
= И.В Николаева -

Квалификация: *повар - 3 разряд, кондитер - 3 разряд*

Форма обучения - *очная*

Нормативный срок освоения ОПОП– *2 года 10 месяцев*

на базе *основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования - *естественнонаучный*

1. Пояснительная записка

1.1 Нормативная база реализации ОПОП

Настоящий учебный план профессиональной образовательной организации ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 798 от 2 августа 2013 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. N29749 от 20 августа 2013 г.), приказа Министерства образования и науки РФ от 14.07.2013 года № 464 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования", приказа Министерства образования и науки РФ от 09.04.2015 года № 390 "О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессиональногообразования", Приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785),

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерство образования и науки РФ Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. №06-259, Письмо Министерства образования Нижегородской области «Об организации получения среднего общего образования» от 23.03.2015г. №316-01-100-938/15)

Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер» в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013 г. N 1199, по профилю получаемого профессионального образования относится к естественнонаучному профилю, наименование укрупненной группы профессий «Промышленная экология и биотехнологии» .

1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Нормативный срок освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы (Письмо Минобразования России от 29.12.2000г. № 16-52-138 ин/16-13). Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю. Предусматривается шестидневная учебная неделя. Продолжительность учебного занятия составляет 45 минут (1 академический час).

Учебный год начинается 01 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса рабочего учебного плана. График учебного процесса разработан и предусматривает возможность корректировки.

Консультации, предусмотренные рабочим учебным планом, устанавливаются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год и могут быть групповыми, индивидуальными (письменные, устные).

Изучение дисциплины «Иностранный язык» осуществляется в течении 1 и 2 курса обучения по 2 часа в неделю. Занятия по дисциплине «Иностранный язык» проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и не менее 1 часа самостоятельной учебной нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Организация допризывной подготовки студентов - юношей осуществляется через разделы и темы дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», а также через 5-ти дневные учебные сборы (35 часов) на предпоследнем курсе на базе воинских частей определенных военным комиссариатом (Указ Губернатора Нижегородской области № 103 от 31.12.2010г.)

Лабораторные и практические занятия по дисциплинам и МДК ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности, ОП.05 Безопасность жизнедеятельности , МДК.01.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов, МДК.02.01 Технология приготовления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога теста, МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов, МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы, МДК 05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы, МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок, МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков, МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий могут проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек.

Перечень кабинетов, лабораторий сформирован с учетом профиля подготовки специалистов для проведения занятий теоретического обучения и лабораторно-практических занятий.

При получении обучающимися среднего общего образования в состав учебного плана ППКРС ПОО входит общеобразовательный цикл.

Порядок проведения учебной и производственной практики

Планирование, организация и проведение учебной и производственной практики осуществляется в соответствии с действующим Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГБПОУ«Лысковский агротехнический техникум».

Учебные и производственные практики могут проводиться мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла как концентрировано в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках ПМ, при обязательном сохранении в пределах учебного года объема часов, установленного учебным планом на теоретическую подготовку в учебно-производственных мастерских и лабораториях и завершается диференцированным зачетом обучающегося, освоенных им общих и профессиональных компетенций.

Производственная практика может проводиться в организациях на основе прямых договоров между организацией и образовательным учреждением, при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ППКРС ПОО по осваиваемой профессии. Соответствующие организации, подтверждают оценку общих и профессиональных компетенций обучающихся в ходе прохождения практики и представляют документы в техникум, которые учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении учащимися профессиональных модулей. Объем времени, отведенный на учебную и производственную практику (41 неделя-1476 часов) используется для введения таких видов практики:

учебная (производственное обучение) – 32 недели (1152 часов) практика по ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов - 72 часа, ПМ.02. Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - 252 часов, ПМ.03. Приготовление супов и соусов - 216 часов, ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы - 108 часов, ПМ 05.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 180 часов, ПМ 06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - 72 часа, ПМ 07.Приготовление сладких блюд и напитков - 72 часа, ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 180 часов;

производственная - 9 недель (324 часа) проводится по согласованию с работодателем для отработки изученных компетенций: ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов - 36 часов, ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста - 36 часов, ПМ.03 Приготовление супов и соусов - 36 часов, ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы - 36 часов, ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - 72 часа, ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок - 36 часов, ПМ.7 Приготовление сладких блюд и напитков - 72 часа, ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 36 часов.

Все особенности проведения прохождения учебной и производственной практики в конкретном учебном году отражаются в графике учебного процесса.
Практикоориенированность учебного плана составляет 83,5%

1.3 Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл ППКРС ПОО сформирован в соответствии с Рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (Письмо Министерство образования и науки РФ Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015г. №06-259, Письмо Министерства образования Нижегородской области «Об организации получения среднего общего образования» от 23.03.2015г. №316-01-100-938/15). Получение среднего профессионального образования на базе основного
общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.
В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» от 29 октября 2013 г. N 1199, а также специфики ППКРС ПОО, которой овладевают обучающиеся, профессия 19.01.17 «Повар, кондитер» отнесена к естественнонаучному профилю получаемого образования.
Общеобразовательный цикл формируется с учетом следующих документов:
▪ Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (п. 7.9), который распространяется на ППКРС ПОО профессии с получением среднего общего образования;
▪ Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом

требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования.(Центр профессионального образования ФГАУ «ФИРО» протокол № 1 от 10 апреля 2014 г), определяющих профили получаемого профессионального

образования, базовые и профильные общеобразовательные дисциплины и их объемные параметры, а также рекомендуемое распределение профессий по профилям получаемого профессионального образования.
▪ приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»
▪ письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»
На дисциплину ОБЖ отводится 72 часа, на дисциплину "Физическая культура" – по три часа в неделю (Приказ Минобрнауки России от 03.06.2011 г. № 1994 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Минобразования России от 9 марта 2004 г. № 1312» (вступил в силу с 1 сентября 2011 г.)
Учебное время общеобразовательного цикла ОПОП (ППКРС ПОО), отведенное на теоретическое обучение (2052 час.), распределяется на изучение базовых, профильных и общеобразовательных дисциплин предлагаемых ОО, следующим образом:
▪ на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки РФ, 2015 - 1521 часов теоретического обучения;
▪ на изучение профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла на основе Рекомендаций Минобрнауки РФ, 2015 - 351 часов теоретического обучения;
▪ на изучение общеобразовательных дисциплин предлагаемые ОО на основе Рекомендаций Минобрнауки РФ, 2015 - 180 часов теоретического обучения;
На самостоятельную внеаудиторную работу отводится 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки (в час.).
Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по ППКРС ПОО на базе основного общего образования, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы (Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N464).
Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла ОПОП (ППКРС ПОО).
Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППКРС ПОО оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится традиционными и инновационными методами в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов (в пределах учебного времени) и экзаменов. На промежуточную аттестацию, при освоении общеобразовательной подготовки, предусмотрено 3 недели в течение всего срока обучения. Экзамены проводятся по базовым дисциплинам общеобразовательного цикла: история (устно), обществознание (устно), русский язык и литература (письменно), Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия (письменно) и профильным дисциплинам: химия (устно), биология (устно).

Обучающиеся по образовательным программам среднего профессионального образования, не имеющие среднего общего образования, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования и при успешном прохождении которой им выдается аттестат о среднем общем образовании (Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Ст.68, п.6). Государственная итоговая аттестация по образовательным программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена (Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», Ст. 59, п.13).
При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ОПОП на базе основного общего образования ГБПОУ «Лысковский агротехнический техникум» опирается на примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий и специальностей , на основе которых самостоятельно разрабатывает рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессий и специальностей , корректирует их содержание, учитывая требования ФГОС среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413).

1.4 Формирование вариативной части ОПОП

Теоретическое обучение ППКРС ПОО по профессии состоит из дисциплин и модулей обязательной и вариативной части ОПОП. В учебном плане распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ОПОП, включая инвариантную и вариативную части.Вариативная часть (144 часа) распределена следующим образом:

ОП.00 Общепрофессиональный цикл -16 часов

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве -4 часа
ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров -4 часа
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места -4 часа
ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности- 4 часа

ПМ.00 Профессиональные модули - 110 часов
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов -18 часов
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога теста - 3 часа
ПМ.03 Приготовление супов и соусов - 7 часов
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы -6 часов
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы -34 часа
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок -5 часов
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков -6 часов
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий -31 час
ФК.00 Физическая культура - 18 часов
Распределение часов вариативной части направлено на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и потенциальных работодателей.

1.5 Порядок аттестации обучающихся
На промежуточную аттестацию предусмотрено 2 недели при освоении обязательной части циклов ППКРС ПОО и раздела "Физическая культура".
В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний студентов: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов по очной, форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (в данное количество не входят зачеты по физкультуре). Промежуточная аттестация в форме сессий проводится в конце первого курса (семестр 2), а также на третьем курсе (семестр 6). При проведении в один семестр (1 неделя) трех экзаменов, в один семестр (две недели) пяти экзаменов, первый экзамен проводится в первый день сессии. Интервал между экзаменами составляет не менее двух календарных дней.
По завершении освоения профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов и ПМ.03 Приготовление супов и соусов - во втором семестре, ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога теста и ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы (комплексный)- в четвертом семестре, ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков и ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (комплексный), ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы - в шестом семестре, проводятся квалификационные экзамены.

Все особенности проведения текущего контроля знаний (промежуточная аттестация) обучающегося в конкретном учебном году отражаются в календарном графике аттестации.
Форма проведения государственной итоговой аттестации
Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), тематика которой соответствует одному или нескольким профессиональным модулям. Выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО (приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования").

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
I курс	30	8	2	1	0	11	52
II курс	27	10	2	2	0	11	52
III курс	18	14	5	2	2	2	43
Всего	**75**	**32**	**9**	**5**	**2**	**24**	**147**

3. План учебного процесса для ППКРС ПОО

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т.ч лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
							17 недель	23 недель	17 недель	22 недель	17 недель	20 недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ОУД.00	**Общеобразовательный учебный цикл**	**03/10ДЗ/7Э**	**3078**	**1026**	**2052**	**421**	**403**	**484**	**420**	**432**	**153**	**160**
	Базовые общеобразовательные дисциплины											
ОУД.01.01	Русский язык	-,-,-,Э,-,-	171	57	114	0	26	34	26	28	0	0
ОУД.01.02	Литература	-,ДЗ,-,ДЗ,-,-	256	85	171	0	52	51	40	28	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	-,ДЗ,-,ДЗ,-,-	257	86	171	171	39	51	39	42	0	0
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа,	-,-,-,Э,-,-	342	114	228	0	65	68	52	43	0	0
ОУД.04	История	-,-,-,Э,-,-	256	85	171	0	26	68	39	38	0	0
ОУД.05	Физическая культура	ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,ДЗ,-	257	86	171	161	39	51	39	42	0	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	-,-,ДЗ,-,-,-	108	36	72	0	26	17	29	0	0	0
ОУД.08	Физика	-,-,-,Э,-,-	162	54	108	16	39	34	13	22	0	0
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	-,-,-,-,-,Э	256	85	171	0	0	0	26	42	45	58
ОУД.16	География	-,-,-,-,-,ДЗ	108	36	72	0	0	0	0	0	45	27
ОУД.17	Экология	-,-,-,ДЗ,-,-	108	36	72	0	0	0	39	33	0	0
	Профильные общеобразовательные дисциплины											
ОУД.07	Информатика	-,ДЗ,-,ДЗ,-,-	162	54	108	60	26	28	26	28	0	0
ОУД.09	Химия	-,Э(к),-,Э,-,-	257	86	171	13	39	36	52	44	0	0
ОУД.15	Биология	-,Э(к),-,-,-,-	108	36	72	0	26	46	0	0	0	0
	Общеобразовательные дисциплины предлагаемые ОО											
УД.01	Технология	-,-,-,-,-,ДЗ	270	90	180	0	0	0	0	42	63	75
УД.02	Экология моего края	-,-,-,-,-,ДЗ	270	90	180	0	0	0	0	42	63	75
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**03/5ДЗ/0Э**	**264**	**88**	**176**	**58**						
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ,-,-,-,-,-	54	18	36	12	36	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ,-,-,-,-	54	18	36	12	0	36	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ,-,-,-,-	54	18	36	12	0	36	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	-,-,-,-,ДЗ,-	54	18	36	12	0	0	0	0	36	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-,ДЗ,-,-	48	16	32	10	0	0	0	32	0	0

3. План учебного процесса для ППКРС ПОО

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т.ч лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
							17	23	17	22	17	20
							недель	недель	недель	недель	недель	недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
П.00	**Профессиональный цикл**	**03/15ДЗ/8Э**	**2184**	**236**	**1948**	**240**						
ПМ.00	**Профессиональные модули**	**03/15ДЗ/8Э**	**2076**	**182**	**1894**	**186**						
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	**-,Э,-,-,-,-**	**160**	**14**	**146**	**16**	**52**	**94**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	-,ДЗ,-,-,-,-	52	14	38	16	16	22	0	0	0	0
УП. 01	Учебная практика	-,ДЗ(к),-,-,-,-	72	0	72	0	36	36	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-,ДЗ(к),-,-,-,-	36	0	36	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**	**-,-,-,Э(к),-,-**	**363**	**23**	**340**	**28**	**0**	**0**	**134**	**206**	**0**	**0**
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-,-,-,ДЗ,-,-	75	23	52	28	0	0	26	26	0	0
УП. 02	Учебная практика	-,-,-,ДЗ(к),-,-	252	0	252	0	0	0	108	144	0	0
ПП.02	Производственная практика	-,-,-,ДЗ(к),-,-	36	0	36	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	**-,Э,-,-,-,-**	**319**	**20**	**299**	**24**	**121**	**178**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-,ДЗ,-,-,-,-	67	20	47	24	13	34	0	0	0	0
УП. 03	Учебная практика	-,ДЗ(к),-,-,-,-	216	0	216	0	108	108	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	-,ДЗ(к),-,-,-,-	36	0	36	0	0	36	0	0	0	0
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	**-,-,-,Э(к),-,-**	**196**	**16**	**180**	**20**	**0**	**0**	**58**	**122**	**0**	**0**
МДК 04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	-,-,-,ДЗ,-,-	52	16	36	20	0	0	22	14	0	0
УП. 04	Учебная практика	-,-,-,ДЗ(к),-,-	108	0	108	0	0	0	36	72	0	0
ПП.04	Производственная практика	-,-,-,ДЗ(к),-,-	36	0	36	0	0	0	0	36	0	0
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	**-,-,-,-,-,Э**	**356**	**30**	**326**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**144**	**182**
МДК 05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-,-,-,-,-,ДЗ	104	30	74	30	0	0	0	0	36	38
УП. 05	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ(к)	180	0	180	0	0	0	0	0	108	72
ПП.05	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ(к)	72	0	72	0	0	0	0	0	0	72
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	**-,-,-,-,-,Э**	**209**	**20**	**189**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**99**	**90**
МДК 06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-,-,-,-,-,ДЗ	65	20	45	20	0	0	0	0	27	18
УП. 06	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ(к)	108	0	108	0	0	0	0	0	72	36
ПП.06	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ(к)	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36

3. План учебного процесса для ППКРС ПОО

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час.)					
			максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная		I курс		II курс		III курс	
					всего занятий	в т.ч лаб. и практ. занятий	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.
							17	23	17	22	17	20
							недель	недель	недель	недель	недель	недель
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	**-,-,-,-,-,Э(к)**	**124**	**16**	**108**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**108**
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-,-,-,-,-,ДЗ	52	16	36	18	0	0	0	0	0	36
УП. 07	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ(к)	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36
ПП.07	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ(к)	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских**	**-,-,-,-,-,Э(к)**	**349**	**43**	**306**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**153**	**153**
МДК 08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-,-,-,-,-,ДЗ	133	43	90	30	0	0	0	0	45	45
УП. 08	Учебная практика	-,-,-,-,-,ДЗ(к)	180	0	180	0	0	0	0	0	108	72
ПП.08	Производственная практика	-,-,-,-,-,ДЗ(к)	36	0	36	0	0	0	0	0	0	36
ФК.00	**Физическая культура**	**-,-,-,-,-,ДЗ**	108	54	54	54	**0**	**0**	**0**	**0**	**27**	**27**
	Всего	**03/30ДЗ/15Э**	**5526**	**1350**	**4176**	**298**	**612**	**828**	**612**	**792**	**612**	**720**
ГИА	**Государственная итоговая аттестация**											2

Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 250 час.)

Государственная (итоговая) аттестация:

Выпускная квалификационная работа

с 15.06. по 28.06 (2 нед.)

Всего						
дисциплин и МДК	468	612	468	504	324	324
учебной практики	144	144	144	216	288	216
производ.практики	0	72	0	72	0	180
экзаменов	0э	3э	0э	6э	0э	6э
дифф. зачетов	1дз	9дз	1дз	9дз	1дз	9дз
зачетов	0з	0з	0з	0з	0з	0з

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии НПО

№	Наименование
1.	**Кабинеты:**
2.	Русский язык и литература
3.	Иностранный язык
4.	История
5.	Обществознание
6.	Математика
7.	Информатика и ИКТ
8.	ОБЖ
9.	Физика
10.	Химия
11.	Биология
12.	Технология кулинарного производства
13.	Технология кондитерского производства
14.	Безопасность жизнедеятельности и охрана труда
	Лаборатории:
15.	Микробиология, санитария и гигиена
16.	Товароведение продовольственных товаров
17.	Техническое оснащение и организация рабочего места
18.	Учебный кулинарный цех
19.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
20.	спортивный зал
21.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
22.	стрелковый тир
	Залы:
23.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
24.	актовый зал

1.1 Календарный график учебного процесса

1 КУРС 19.01.17 Повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	форма учебной нагрузки	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
			1	8	15	22	29-IX-5-X	6	13	20	27-X-2-XI	3	10	17	24	1	8	15	22	29-XII-4-I	5	12	19	26-I-1-II	2	9	16	23-II-1-III	2	9	16	23	30-III-5-IV	6	13	20	27-IV-3-V	4	11	18	25	1	8	15	22	29-VI-5-VII	6	13	20	27-VII-2-VIII	3	10	17	24
			7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	31
			#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	1	2	3	4	5	6	7	8	9	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#
			Порядковые номера недель учебного года																																																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#
ОУД.00	**Общеобразовательный цикл**	обяз.	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	0	0	0	0	0	0	29	28	29	28	29	27	29	27	29	27	29	28	29	29	29	29	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	15	16	15	16	15	16	15	16	15	16	16	15	17	0	0	0	0	0	0	16	14	16	14	16	14	15	14	15	14	15	14	14	14	14	15	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Базовые общеобразовательные дисциплины	обяз.	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	0	0	0	0	0	0	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	13	11	13	0	0	0	0	0	0	13	11	12	12	12	12	11	11	11	11	11	11	11	11	11	12	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература	обяз.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	3	2	2	3	2	3	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Математика	обяз.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	История	обяз.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	1	2	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Профильные общеобразовательные дисциплины	обяз.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	0	0	7	6	7	6	7	5	7	5	7	5	7	6	7	7	7	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	4	0	0	0	0	0	0	3	3	4	2	4	2	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика	обяз.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Химия	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	0	0	0	0	0	0	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.15	Биология	обяз.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздела "Физическая культура"	обяз.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	36	36	36	36	0	0	7	8	7	8	7	9	7	9	7	9	7	8	7	7	7	7	7	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	3	1	0	0	0	0	0	0	2	4	2	4	2	4	3	4	3	4	3	4	4	4	4	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	2	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.01	Основы микробиологии,санитарии и гигиенывв пищевом производстве	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведенияпродовольственных	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**	обяз.	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	3	36	36	36	36	0	0	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз.	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	3	36	36	36	36	0	0	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3	3	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**	обяз.	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	36	0	0	0	0	0	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	обяз.	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 01	Учебная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**	обяз.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	36	36	36	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	обяз.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 03	Учебная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	0	0	0	0	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего часов в неделю			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	36	36	36	36	0	0	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

2 КУРС 19.01.17 Повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	форма учебной нагрузки	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
			1	8	15	22	29-IX-5-X	6	13	20	27-X-2-XI	3	10	17	24	1	8	15	22	29-XII-4-I	5	12	19	26-I-1-II	2	9	16	23-II-1-III	2	9	16	23	30-III-5-IV	6	13	20	27-IV-3-V	4	11	18	25	1	8	15	22	29-VI-5-VII	6	13	20	27-VII-2-VIII	3	10	17	24
			7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	31
			#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	1	2	3	4	5	6	7	8	9	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#
			Порядковые номера недель учебного года																																																			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#
ОУД.00	**Общеобразовательный цикл**	обяз.	33	32	33	32	32	32	32	32	33	32	32	32	33	0	0	0	0	0	0	31	31	31	31	31	31	31	30	31	31	31	31	30	30	31	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	16	17	15	17	16	16	16	16	16	15	16	16	18	0	0	0	0	0	0	16	16	16	16	16	16	15	15	15	15	16	15	17	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Базовые общеобразовательные дисциплины	обяз.	27	26	27	26	26	26	26	26	27	26	26	26	27	0	0	0	0	0	0	23	23	23	23	23	23	23	22	23	23	23	22	23	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	13	14	12	14	13	13	13	13	13	12	13	13	15	0	0	0	0	0	0	10	11	10	12	10	13	10	12	10	11	10	12	11	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература	обяз.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.02	Иностранный язык	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	1	2	1	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.03	Математика	обяз.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.04	История	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	3	2	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	2	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	обяз.	3	2	3	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.08	Физика	обяз.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание	обяз.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	2	1	2	1	2	1	1	2	1	1	3	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.17	Экология	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	2	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	0	0	0	0	0	0	1	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Профильные общеобразовательные дисциплины	обяз.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	0	0	0	0	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	5	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	3	2	3	2	3	2	3	2	3	2	3	3	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.07	Информатика	обяз.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.09	Химия	обяз.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Общеобразовательные дисциплины предлагаемые ОО	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	2	3	1	2	1	2	3	2	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УД.01	Введение в проектно-исследовательскую деятельность.	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	2	3	1	2	1	2	3	2	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздела "Физическая культура"	обяз.	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	36	36	36	36	0	0	5	5	5	5	5	5	5	6	5	5	5	5	5	6	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	2	1	3	1	2	2	2	2	2	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	3	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	3	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	2	3	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**	обяз.	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	36	36	36	36	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	2	1	3	1	2	2	2	2	2	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	2	1	2	0	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз.	3	4	3	4	4	4	4	4	3	4	4	4	3	36	36	36	36	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	2	3	3	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	2	1	3	1	2	2	2	2	2	3	2	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	2	1	2	0	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц,**	обяз.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36	36	36	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	36	36	36	36	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп,	обяз.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 02	Учебная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**	обяз.	1	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	0	0	0	36	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	36	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	1	0	2	0	1	1	1	1	1	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	обяз.	1	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р.	1	0	2	0	1	1	1	1	1	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 04	Учебная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.04	Производственная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего час. в неделю самостоятельной работы студентов			18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	0	0	0	0	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего часов в неделю			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	36	36	36	36	0	0	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

3 КУРС 19.01.17 Повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	форма учебной нагрузки	Сентябрь				29-IX-5-X	Октябрь			27-X-2-XI	Ноябрь				Декабрь				29-XII-4-I	Январь			26-I-1-II	Февраль			23-II-1-III	Март				30-III-5-IV	Апрель			27-IV-5-V	Май				Июнь				29-VI-5-VII	Июль			27-VII-2-VIII	Август			
			1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24
			7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	31
			#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	1	2	3	4	5	6	7	8	9	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#
			Порядковые номера недель учебного года																																																				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#
ОУД.00	**Общеобразовательный цикл**	обяз.	17	17	17	17	17	17	17	17	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17	17	18	17	19	17	19	17	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	9	8	8	8	7	8	7	7	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	8	7	8	8	8	9	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Базовые общеобразовательные дисциплины	обяз.	10	10	10	10	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9	10	9	10	9	10	9	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	5	5	5	5	4	5	4	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	5	4	5	4	5	5	5	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.10	Обществознание	обяз.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	7	6	7	6	7	6	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	3	2	3	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	4	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОУД.16	География	обяз.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	2	3	2	3	2	3	2	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	1	2	1	2	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Общеобразовательные дисциплины предлагаемые ОО	обяз.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	9	8	9	8	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	4	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	4	3	4	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УД.01	Введение в проектно-исследовательскую деятельность.	обяз.	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	8	8	8	9	8	9	8	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	4	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	4	3	4	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздела "Физическая культура"	обяз.	19	19	19	19	19	19	19	19	19	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	19	19	18	19	17	19	17	19	17	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам. р. с.	9	10	10	10	11	10	11	11	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	10	11	10	10	10	9	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	обяз.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	обяз.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**	обяз.	15	15	15	15	15	15	15	15	15	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	19	19	18	19	17	19	17	19	17	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	7	8	8	8	9	8	9	9	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	10	11	10	10	10	9	9	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.00	**Профессиональные модули**	обяз.	12	12	12	12	12	12	12	12	12	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	16	16	15	16	14	16	14	16	14	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	4	5	5	5	6	5	6	6	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	7	8	7	7	7	6	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**	обяз.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	5	5	4	5	3	5	3	5	3	36	36	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	1	2	1	3	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и	обяз.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	4	5	3	5	3	5	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	1	2	1	3	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 05	Учебная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.05	Производственная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	1	1	1	1	1	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	1	1	1	1	1	1	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 06	Учебная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.06	Производственная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	1	2	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	1	2	1	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 07	Учебная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.07	Производственная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	обяз.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	2	3	2	3	2	3	3	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	3	2	3	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и	обяз.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	2	3	2	3	2	3	3	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	3	2	3	2	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 08	Учебная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП.08	Производственная практика	обяз.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ФК.00	**Физическая культура**	обяз.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		сам.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ГИА.00	**Государственная итоговая**		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего час. в неделю обязательной учебной нагрузки			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего час. в неделю самостоятельной работы			18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	18	18	18	18	18	18	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Всего часов в неделю			54	54	54	54	54	54	54	54	54	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	54	54	54	54	54	54	54	54	54	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

1.2 Календарный график аттестации

1 КУРС 19.01.17 Повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь				29-IX-5-X	Октябрь			27-X-2-XI	Ноябрь				Декабрь				29-XII-4-I	Январь			26-I-1-II	Февраль			23-II-1-III	Март				30-III-5-IV	Апрель				27-IV-3-V	Май				Июнь				22-VI-5-VII	Июль				27-VII-2-VIII	Август				Формы промежуточной аттестации			
		1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24					
		7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	31					
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34					
		Порядковые номера недель учебного года																																																										
		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	З	ДЗ	Э	КР
ОУД.00	**Общеобразовательный цикл**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	2										0	5	2	0
	Базовые общеобразовательные дисциплины	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0										0	4	0	0
ОУД.01	Русский язык и литература																																				ДЗ																		0	1	0	0
ОУД.02	Иностранный язык																																				ДЗ																		0	1	0	0
ОУД.03	Математика																																																							0	0	0	0
ОУД.04	История																																																							0	0	0	0
ОУД.05	Физическая культура													ДЗ																							ДЗ																		0	2	0	0
ОУД.06	Основы безопасности																																																							0	0	0	0
ОУД.08	Физика																																																							0	0	0	0
	Профильные	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2										0	1	2	0
ОУД.07	Информатика																																				ДЗ																		0	1	0	0
ОУД.09	Химия																																											Эк												0	0	1	0
ОУД.15	Биология																																											Эк												0	0	1	0
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздела "Физическая культура"	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	1	1	1	1	2										0	9	2	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0										0	3	0	0
ОП.01	Основы микробиологии,санитарии и гигиеныв пищевом производстве													ДЗ																																										0	1	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами																																				ДЗ																		0	1	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места																																				ДЗ																		0	1	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	1	1	1	2										0	6	2	0
ПМ.00	**Профессиональные модули**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	1	1	1	2										0	6	2	0
ПМ.01	**Приготовление блюд из овощей и грибов**																																											Э												0	0	1	0
МДК.01.01	Технология обработки сырья и																																				ДЗ																		0	1	0	0
УП. 01	Учебная практика																																							ДЗ																0	1	0	0
ПП.01	Производственная практика																																										ДЗ												0	1	0	0
ПМ.03	**Приготовление супов и соусов**																																											Э												0	0	1	0
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов																																				ДЗ																		0	1	0	0
УП. 03	Учебная практика																																								ДЗ														0	1	0	0
ПП.03	Производственная практика																																									ДЗ												0	1	0	0
Всего аттестаций в неделю		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	1	1	1	1	4										0	14	4	0

2 КУРС 19.01.17 Повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь				29-IX-5-X	Октябрь			27-X-2-XI	Ноябрь				Декабрь				29-XII-4-I	Январь			26-I-1-II	Февраль			23-II-1-III	Март				30-III-5-IV	Апрель			27-IV-3-V	Май				Июнь				29-VI-5-VII	Июль			27-VII-2-VIII	Август				Формы промежуточной аттестации			
		1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24	1	8	15	22		5	12	19		2	9	16		2	9	16	23		6	13	20		4	11	18	25	1	8	15	22		6	13	20		3	10	17	24				
		7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	31				
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34				
		Порядковые номера недель учебного года																																																							
		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	З	ДЗ	Э	КР
ОУД.00	**Общеобразовательный цикл**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1										0	7	4	0
	Базовые общеобразовательные дисциплины	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0										0	6	3	0
ОУД.01	Русский язык и литература																																										Э											0	0	1	0
ОУД.02	Иностранный язык																																	ДЗ																				0	1	0	0
ОУД.03	Математика																																										Э											0	0	1	0
ОУД.04	История																																										Э											0	0	1	0
ОУД.05	Физическая культура													ДЗ																				ДЗ																				0	2	0	0
ОУД.06	Основы безопасности													ДЗ																																								0	1	0	0
ОУД.08	Физика																																	ДЗ																				0	1	0	0
ОУД.10	Обществознание																																																					0	0	0	0
ОУД.17	Экология																																	ДЗ																				0	1	0	0
	Профильные общеобразовательные дисциплины	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1										0	1	2	0
ОУД.07	Информатика																																	ДЗ																				0	1	0	0
ОУД.09	Химия																																											Э										0	0	1	0
	Общеобразовательные дисциплины предлагаемые ОО	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0										0	0	0	0
УД.01	Введение в проектно-исследовательскую деятельность.																																																					0	0	0	0
	Обязательная часть циклов	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	1	0	1	1	1	0	2										0	7	2	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0										0	1	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности																																	ДЗ																				0	1	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	1	0	1	1	1	0	2										0	6	2	0
ПМ.00	**Профессиональные модули**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	1	0	1	1	1	0	2										0	6	2	0
ПМ.02	**Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста**																																											Эк										0	0	1	0
МДК.02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста																																	ДЗ																				0	1	0	0
УП. 02	Учебная практика																																					Дзк																0	1	0	0
ПП.02	Производственная практика																																									Дзк												0	1	0	0
ПМ.04	**Приготовление блюд из рыбы**																																											Эк										0	0	1	0
МДК.04.01	Технология обработки сырья и																																	ДЗ																				0	1	0	0
УП. 04	Учебная практика																																							Дзк														0	1	0	0
ПП.04	Производственная практика																																								Дзк													0	1	0	0
Всего аттестаций в неделю		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	1	0	1	1	1	3	3										0	13	5	0

3 КУРС 19.01.17 Повар, кондитер

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август				Формы промежуточной аттестации			
		1	8	15	22	29-IX-5-X	6	13	20	27-X-2-XI	3	10	17	24	1	8	15	22	29-XII-4-I	5	12	19	26-I-1-II	2	9	16	23-II-1-III	2	9	16	23	30-III-5-IV	6	13	20	27-IV-5-V	4	11	18	25	1	8	15	22	29-VI-5-VII	6	13	20	27-VII-3-VIII	3	10	17	24				
		7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	31				
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34				
		Порядковые номера недель учебного года																																																										
		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	З	ДЗ	Э	КР
ОУД.00	**Общеобразовательный цикл**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0											0	2	1	0
	Базовые общеобразовательные дисциплины	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0											0	1	1	0
ОУД.10	Обществознание																																								Э													0	0	1	0
ОУД.16	География																												ДЗ																									0	1	0	0
	Общеобразовательные дисциплины предлагаемые ОО	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0											0	1	0	0
УД.01	Введение в проектно-исследовательскую деятельность.																												ДЗ																									0	1	0	0
	Обязательная часть циклов ОПОП и раздела "Физическая культура"	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	3	0											0	14	4	0
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0											0	1	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности											ДЗ																																										0	1	0	0
П.00	**Профессиональный цикл**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	3	0											0	13	4	0
ПМ.00	**Профессиональные модули**	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	3	0											0	12	4	0
ПМ.05	**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**																																								Э													0	0	1	0
МДК.05.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы																												ДЗ																									0	1	0	0
УП. 05	Учебная практика																														ДЗк																							0	1	0	0
ПП.05	Производственная практика																																				ДЗк																	0	1	0	0
ПМ.06	**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**																																									Э													0	0	1	0
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок																												ДЗ																									0	1	0	0
УП. 06	Учебная практика																															ДЗк																							0	1	0	0
ПП.06	Производственная практика																																					ДЗк																	0	1	0	0
ПМ.07	**Приготовление сладких блюд и напитков**																																									Эк													0	0	1	0
МДК 07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков																												ДЗ																									0	1	0	0
УП. 07	Учебная практика																																ДЗк																							0	1	0	0
ПП.07	Производственная практика																																						ДЗк																	0	1	0	0
ПМ.08	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**																																									Эк													0	0	1	0
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий																												ДЗ																									0	1	0	0
УП. 08	Учебная практика																																		ДЗк																				0	1	0	0
ПП.08	Производственная практика																																						ДЗк																	0	1	0	0
ФК.00	**Физическая культура**																												ДЗ																									0	1	0	0
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**																																										ВКР	ВКР														
Всего аттестаций в неделю		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	2	3	0											0	15	5	0