## тит.
| Unnamed: 0 | Unnamed: 1 | Unnamed: 2 | Unnamed: 3 | Unnamed: 4 | Unnamed: 5 | Unnamed: 6 | Unnamed: 7 | Unnamed: 8 | Unnamed: 9 | Unnamed: 10 | Unnamed: 11 | Unnamed: 12 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Утверждаю | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |  | Директор БПОУ ОО | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | "Покровский техникум" | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В. С. Кураков |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 31 августа 2021 года | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Приказ № 79 | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | Учебный план | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | программы подготовки специалистов среднего звена | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | БПОУ ОО "Покровский техникум" | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | по специальности среднего профессионального образования | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | по программе базовой подготовки | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Форма обучения - очная | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | На базе основного общего образования | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Профиль плучаемого профессионального | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | образования - социально - экономический | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Приложение к приказу директора | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |  | № 79 от 31 августа 2021 года | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | Учебный план | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | программы подготовки специалистов среднего звена | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | БПОУ ОО "Покровский техникум" | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | по специальности среднего профессионального образования | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | по программе базовой подготовки | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Форма обучения - очная | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | На базе основного общего образования | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Профиль плучаемого профессионального | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | образования - социально - экономический | NaN | NaN | NaN |

## пояс.зап.
| Unnamed: 0 | 4. Пояснительная записка |
| --- | --- |
| NaN | Учебный план бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области "Покровский техникум" разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 г., зарегистрированного министерстовм юстиции 20 декабря 2016 года № 44828 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. |
| NaN | Учебный процесс и режим занятий организован в соотвествии с Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования № 464, утвержденного приказом Мионобрнауки России от 14.06.2013 г. ( в ред. от 22.01.2014 г. № 31, от 15.12.2014 г. № 1580); Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 29; Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программамсреднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки от 16.08.2013 г. № 968 (в ред.от 31.01.2014 г. № 74); нормативными и распорядительными актами Минобрнауки России, в том числе , Методическими рекомендациями по реализации ФГОС СПО по ТОП - 50, утвержденных письмом Минобрнауки России от 20.02.2017 г. № 06-156; Приказом Минтруда России от 08.09.2015 гю № 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар", зарегистрированного в Минюсте России 29.09.2015 г., рег. № 39023, Техническим описанием компетенций "поварское дело", "Кондитерское дело", конкурсного движения "Молодые профессионалы", Уставом техникума, утвержденного приказом Департамента образования Орловской области № 1247 от 16.11.2015 г., локально-нормативными актами, относящими к образовательной деятельности техникума. |
| NaN | Организация учебного процесса и режим занятий |
| NaN | Организация учебного процесса и режим занятий реализуется следующим образом: |
| NaN | - продолжительность учебной недели - шесть дней; |
| NaN | - начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - в соответствии с календарным учебным графиком; |
| NaN | - максимальный объём аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю, продолжительность занятий 45 минут, занятия проводятся парами; |
| NaN | - заняти по дисциплинам "Иностранный язык", "Информатика", "Иностранный язык в профессиональной деятельности" проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой подгруппы составляет не менее восьми человек. |
| NaN | Проводятся следующие виды практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная). Учебная практика проводится в лабораториях, мастерских техникума. Производственная практика проводится концентрированно на предприятиях Покровского района. |
| NaN | Общая продолжительность каникул составляет не менее 10 недель в учебном году на 1-3 курсе и 2 недели на 4 курсе. |
| NaN | Формы текущего контроля знаний: групповые и индивидуальные, устные и письменные, контрольная работа, диктант, сочинение, реферат, лабораторная работа, практическая работа, самостоятельная работа, отчёт и т.д. |
| NaN | В техникуме применяется пятибалльная и зачётная система оценок. |
| NaN | На 1 курсе проходит промежуточная аттестация по дисциплинам общеобразовательного цикла. Обязательные экзамены по русскому языку (письменно), математике (письменно). Дисциплина по выбору: экономика (профильная) - устно. |
| NaN | В рамках реализации ФГОС по специальности предусмотрено освоение профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер. По результатам освоения студент получает свидетельство о профессии рабочего. |
| NaN | 4.1. Общеобразовательный цикл |
| NaN | Общеобразовательный цикл учебного плана сформирован в соответствии с ФГОС СОО, Рекомендациями по организации получения сренего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом ФГОС и профиля получаемой специальности (письмо Минобрнауки от 17.03.2015 г. № 06-259), Разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования (письмо ФГАУ "Фиро" от 11.10.2017 г. № 01-00-05-/925). |
| NaN | В соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело нормативный срок освоения основной профессиональной программы при очной форме получения образования, увеличивается на 52 недели: |
| NaN | теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 недель |
| NaN | промежуточная аттестация 2 недели |
| NaN | каникулярное время 11 недель |
| NaN | Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется на I курсе. Объем образовательной программы по данному циклу составляет 1476 часов: 1404 часа - обязательная аудиторная нагрузка, 72 часа - промежуточная аттестация. |
| NaN | Профиль получения среднего общего образования - социально - экономический. Профильными дисциплинами для данной специальности являются: "Информатика", "Экономика", "Право". В период изучения общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального учебного проекта в рамках дисциплин:"Информатика", "Экономика", "Обществознание". Предусмотрено отведение 30 часов консультаций по дисциплинам к которым отнесен проект. |
| NaN | В связи с отсутствием учебно-методического обеспечения и специалистов по интегрированному курсу "Естествознание" - курс разбит на три учебные дисциплины: "Физика" - 44 часа, "Химия" - 44 часа, "Биология" - 40 часов. |
| NaN | Общеобразовательная учебная "Астрономия" изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки РФ от 07.06.2017г. № 506) |
| NaN | Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: "Русский язык" - письменно, "Математика" - письменно, "Экономика" - устно. |
| NaN | 4.2. Формирование вариативной части ППССЗ |
| NaN | Часы вариативной части (1296 часов), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентноспособности выпускника следующим образом: |
| NaN | - в цикл ОГСЭ введены дисциплины ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности - 34 часа и ОГСЭ. 06 Психология здоровья - 34 часа, обеспечивающая коррекцию нарушения развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; на увеличение объема часов по ОГСЭ.01 Основы философии - 12 часов, ОГСЭ.02 История - 12 часов |
| NaN | - в цикл ОП включены дисциплины: ОП.10 Метрология и стандартизация - 52 часа, ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания - 68 часов, ОП.12 Калькуляция и учёт в общественном питании - 72 часа; на увеличение объема часво по дисциплинам цикла - 236 часов. |
| NaN | - на увеличение часов предусмотренных профессиональных модулей - 810 часов. |
| NaN | 4.3. Формы проведения консультаций |
| NaN | Консультации предусмотрены по 4 часа на 1 студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные, устные и письменные. Консультации проводятся за счёт нагрузки, отведенной на каждую дисциплину. |
| NaN | 4.4. Формы промежуточной аттестации |
| NaN | Формы проведения промежуточной аттестации обучающихся: зачёт, дифференцированный зачёт, экзамен. Промежуточная аттестация в форме зачёта, дифференцированного зачёта проводятся за счёт часов, отведенных на соответствующую дисципину или профессиональный модуль. За весь период обучения предусмотрено выполнение двух курсовых работ при изучении ПМ.02, ПМ.06. Количество экзаменов в каждом учебном году не должно превышать 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10. Зачёты, дифференцированные зачёты по физической культуре в течении всего периода обучения не входят в число допустимых 10 в каждом учебном году. |
| NaN | По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности. Итогом проверки является однозначное решение: вид профессиональной деятельности "освоен" или "не освоен". Экзамен квалификационный и квалификационный экзамен по профессиональному модулю проводятся за счёт часов производственной практики. |
| NaN | 4.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации |
| NaN | Государственная итоговая аттестация включает подготовку выпускной квалификационной работы, защиту выпускной квалификационной работы и проведение демонстрационного экзамена (государственного экзамена). Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких модулей. |
| NaN | По результатам государственной итоговой аттестации обучающимся присваивается квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу. |

## график
| Unnamed: 0 | Unnamed: 1 | Unnamed: 2 | Unnamed: 3 | Unnamed: 4 | Unnamed: 5 | Unnamed: 6 | Unnamed: 7 | Unnamed: 8 | Unnamed: 9 | Unnamed: 10 | Unnamed: 11 | Unnamed: 12 | Unnamed: 13 | Unnamed: 14 | Unnamed: 15 | Unnamed: 16 | Unnamed: 17 | Unnamed: 18 | Unnamed: 19 | Unnamed: 20 | Unnamed: 21 | Unnamed: 22 | Unnamed: 23 | Unnamed: 24 | Unnamed: 25 | Unnamed: 26 | Unnamed: 27 | Unnamed: 28 | Unnamed: 29 | Unnamed: 30 | Unnamed: 31 | Unnamed: 32 | Unnamed: 33 | Unnamed: 34 | Unnamed: 35 | Unnamed: 36 | Unnamed: 37 | Unnamed: 38 | Unnamed: 39 | Unnamed: 40 | Unnamed: 41 | Unnamed: 42 | Unnamed: 43 | Unnamed: 44 | Unnamed: 45 | Unnamed: 46 | Unnamed: 47 | Unnamed: 48 | Unnamed: 49 | Unnamed: 50 | Unnamed: 51 | Unnamed: 52 | Unnamed: 53 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | 1.2. График учебного процесса | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| недели | Сентябрь | NaN | NaN | NaN | Октябрь | NaN | NaN | NaN | NaN | Ноябрь | NaN | NaN | NaN | Декабрь | NaN | NaN | NaN | Январь | NaN | NaN | NaN | NaN | Февраль | NaN | NaN | NaN | Март | NaN | NaN | NaN | Апрель | NaN | NaN | NaN | NaN | Май | NaN | NaN | NaN | Июнь | NaN | NaN | NaN | Июль | NaN | NaN | NaN | NaN | Август | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | 1 | 2 | 3 | 4.0 | 5 | 6.0 | 7.0 | 8.0 | 9.0 | 10 | 11.0 | 12.0 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20.0 | 21.0 | 22 | 23 | 24 | 25.0 | 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 | 53.0 |
| курс | 2 | 9 | 16 | 23.0 | 30 | 7.0 | 14.0 | 21.0 | 28.0 | 4 | 11.0 | 18.0 | 25 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13.0 | 20.0 | 27 | 3 | 10 | 17.0 | 24 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31.0 |
| NaN | 7 | 14 | 21 | 28.0 | 5 | 12.0 | 19.0 | 26.0 | 2.0 | 9 | 16.0 | 23.0 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 4 | 11 | 18.0 | 25.0 | 1 | 8 | 15 | 22.0 | 29 | 7 | 14 | 21 | 28 | 4 | 11 | 18 | 25 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | NaN |
| 1 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | А | К | К | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | А | К | К | К | К | К | К | К | К | К | NaN |
| 2 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | У | У | А | К | К | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | У | У | А | Т | Т | Т | Т | Т | К | К | К | К | К | К | К | К | К | NaN |
| 3 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | У | У | К | К | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | У | У | У | А | Т | Т | Т | Т | Т | Т | К | К | К | К | К | К | К | К | NaN |
| 4 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | У | У | А | Т | Т | К | К | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | У | А | Т | Т | Т | Т | Т | Т | С | С | С | С | П | П | П | П | И | И | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | \* | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| Условные обозначения: | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | - | теоретическое обучение | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | А | - | промежуточная аттестация | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | У | - | учебная практика | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | И | - | государственная итоговая аттестация | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | Т | - | производственная практика | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | П | - | подготовка к ГИА | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | С | - | преддипломная практика | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | К | - | каникулы | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | \* | - | неделя отсутствует | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |

## свод.дан.
| Unnamed: 0 | Unnamed: 1 | Unnamed: 2 | Unnamed: 3 | Unnamed: 4 | Unnamed: 5 | Unnamed: 6 | Unnamed: 7 | Unnamed: 8 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NaN | 1.1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная пратика | Производственная практика | NaN | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего (по курсам) |
| NaN | NaN | NaN | по профилю специальности | преддипломная | NaN | NaN | NaN | NaN |
| 1 курс | 39 | NaN | NaN | NaN | 2 | NaN | 11 | 52 |
| 2 курс | 30 | 4 | 5 | NaN | 2 | NaN | 11 | 52 |
| 3 курс | 30 | 5 | 6 | NaN | 1 | NaN | 10 | 52 |
| 4 курс | 18 | 3 | 8 | 4 | 2 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 117 | 12 | 19 | 4 | 7 | 6 | 34 | 199 |

## план
| Unnamed: 0 | 2. План учебного процесса | Unnamed: 2 | Unnamed: 3 | Unnamed: 4 | Unnamed: 5 | Unnamed: 6 | Unnamed: 7 | Unnamed: 8 | Unnamed: 9 | Unnamed: 10 | Unnamed: 11 | Unnamed: 12 | Unnamed: 13 | Unnamed: 14 | Unnamed: 15 | Unnamed: 16 | Unnamed: 17 | Unnamed: 18 | Unnamed: 19 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | Формы промежуточной аттестации | Учебная нагрузка обучающихся (часы) | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (часов в семестр) | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | Объем образовательной нагрузки | самостоятельная учебная работа | во взаимодействие с преподавателем | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | I курс | NaN | II курс | NaN | III курс | NaN | IV курс | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | всего учебных занятий | в том числе по учебным дисциплинам и МДК | NaN | NaN | По практике производственной и учебной | Консультации | Промежуточная аттестация | 1 сем. 16 нед. | 2 сем. 23 нед. | 3 сем. 14 нед. | 4 сем. 22 нед. | 5 сем. 15 нед. | 6 сем. 15 нед. | 7 сем. 12 нед | 8 сем. 6 нед. |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Теоретическое обучение | лаб. и практ. занятий | курсовых работ (проектов) | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| О.00 | Общеобразовательный цикл | 1З / 11ДЗ/ 3Э | 1476 | 0 | 1404 | 866 | 538 | NaN | NaN | 54 | 18 | 576 | 828 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | Общие дисциплины | 1З / 7ДЗ/ 2Э | 903 | 0 | 903 | 515 | 388 | NaN | NaN | 36 | 12 | 380 | 523 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.01 | Русский язык | Э,- | 78 | 0 | 78 | 58 | 20 | NaN | NaN | 18 | 6 | 78 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.01.01 | Родной язык (русский) | -, ДЗ | 17 | 0 | 17 | 10 | 7 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 17 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.02 | Литература | -, ДЗ | 117 | 0 | 117 | 100 | 17 | NaN | NaN | NaN | NaN | 51 | 66 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.03 | Иностранный язык | -, ДЗ | 117 | 0 | 117 | NaN | 117 | NaN | NaN | NaN | NaN | 51 | 66 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.04 | Математика (профильная) | -, Э | 234 | 0 | 234 | 178 | 56 | NaN | NaN | 18 | 6 | 98 | 136 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.05 | История | -, ДЗ | 117 | 0 | 117 | 89 | 28 | NaN | NaN | NaN | NaN | 51 | 66 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.06 | Физическая культура | З, ДЗ | 117 | 0 | 117 | 2 | 115 | NaN | NaN | NaN | NaN | 51 | 66 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.07 | Основы безопасности жизнедеятельности | -, ДЗ | 70 | 0 | 70 | 54 | 16 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 70 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.08 | Астрономия | -, ДЗ | 36 | 0 | 36 | 24 | 12 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 36 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей | -/4 ДЗ/1Э | 385 | 0 | 385 | 251 | 134 | NaN | NaN | 18 | 6 | 158 | 227 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.09 | Информатика (профильная) | -, ДЗ | 100 | 0 | 100 | 38 | 62 | NaN | NaN | NaN | NaN | 44 | 56 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.10 | Экономика (профильная) | -, Э | 72 | 0 | 72 | 48 | 24 | NaN | NaN | 18 | 6 | 36 | 36 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.11 | Право (профильная) | -, ДЗ | 85 | 0 | 85 | 57 | 28 | NaN | NaN | NaN | NaN | 34 | 51 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.12 | Естествознание | -, ДЗ | 128 | 0 | 128 | 108 | 20 | NaN | NaN | NaN | NaN | 44 | 84 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.12.01 | Физика | - | 44 | 0 | 44 | 30 | 14 | NaN | NaN | NaN | NaN | 44 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.12.02 | Химия | - | 44 | 0 | 44 | 30 | 14 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 44 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОУД.12.03 | Биология | - | 40 | 0 | 40 | 34 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 40 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | Дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся | -/1ДЗ/- | 78 | 0 | 78 | 62 | 16 | NaN | NaN | NaN | NaN | 38 | 40 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ДОУД.13 | Человек и общество | -, ДЗ | 78 | 0 | 78 | 62 | 16 | NaN | NaN | NaN | NaN | 38 | 40 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | Индивидуальный учебный проект | NaN | 38 | 0 | 38 | 38 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 38 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | Промежуточная аттестация | NaN | 72 | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 36 | 36 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 9 З/ 2ДЗ/ - | 490 | 0 | 490 | 154 | 336 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 100 | 106 | 108 | 60 | 60 | 56 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | -,-,-,-, З | 48 | 0 | 48 | 48 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 48 | NaN | NaN | NaN |
| ОГСЭ.02 | История | -, -, З | 48 | 0 | 48 | 48 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 48 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | -,-, -, -, -, -, -, ДЗ | 164 | 0 | 164 | NaN | 164 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 26 | 20 | 30 | 30 | 30 | 28 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | -, -, З, З, З, З, З, ДЗ | 164 | 0 | 164 | 6 | 158 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 26 | 20 | 30 | 30 | 30 | 28 |
| ОГСЭ.05 | Психология общения / Психология личности и профессиональное самоопределение (адаптированная дисциплина) | -, -, - , З | 32 | 0 | 32 | 32 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 32 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОГСЭ.06 | Основы финансовой грамотности | -, -, - , З | 34 | 0 | 34 | 20 | 14 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 34 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | 1З / 1ДЗ / - | 180 | 0 | 180 | 144 | 36 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 56 | 88 | 0 | 36 | NaN | NaN |
| ЕН.01 | Химия | -, -, - , ДЗ | 144 | 0 | 144 | 108 | 36 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 56 | 88 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | -,-,-,-,-, З | 36 | 0 | 36 | 36 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 36 | NaN | NaN |
| П.00 | Профессиональный цикл | 1З/ 26ДЗ/ 18Э | 3254 | 54 | 2084 | 1326 | 706 | 48 | NaN | 120 | 60 | NaN | NaN | 348 | 382 | 432 | 444 | 372 | 160 |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины | 1З/ 8ДЗ/ 4Э | 780 | 16 | 764 | 416 | 346 | NaN | NaN | 36 | 18 | NaN | NaN | 186 | 166 | 222 | 158 | 48 | 0 |
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | -,-, Э | 88 | 2 | 86 | 46 | 40 | NaN | NaN | 12 | 6 | NaN | NaN | 88 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | -,-,-, ДЗ | 96 | 2 | 94 | 60 | 34 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 34 | 62 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОП.03 | Техническое оснащение организации питания | -,-,Э | 64 | 2 | 62 | 34 | 28 | NaN | NaN | 12 | 6 | NaN | NaN | 64 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОП.04 | Организация обслуживания | -,-,-,-, ДЗ | 64 | 2 | 62 | 34 | 28 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 64 | NaN | NaN | NaN |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | -,-,-,-, Э | 96 | 2 | 94 | 60 | 34 | NaN | NaN | 12 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | 96 | NaN | NaN | NaN |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | -,-,-,-,-,-,З | 48 | 0 | 48 | 30 | 18 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 48 | NaN |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | -,-,-,-,-, ДЗ | 96 | 2 | 94 | 24 | 70 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 36 | 60 | NaN | NaN |
| ОП.08 | Охрана труда | -,-,-, ДЗ | 36 | 0 | 36 | 24 | 12 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 36 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | -,-,-, ДЗ | 68 | 2 | 66 | 18 | 48 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 68 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ОП.10 | Метрология и стандартизация | -,-,-,-,-, ДЗ | 52 | 0 | 52 | 34 | 18 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 26 | 26 | NaN | NaN |
| ОП.11 | Основы предпринимательской деятельности | -,-,-,-,-,-, ДЗ | 72 | 2 | 70 | 52 | 16 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 72 | NaN | NaN |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | -/ 18Дз /14Э (6Экв, 1 квЭ) | 2474 | 38 | 1320 | 910 | 360 | 48 | 1116 | 84 | 42 | NaN | NaN | 162 | 216 | 210 | 286 | 324 | 160 |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | -,-,-,Эк | 318 | 6 | 168 | 100 | 52 | 16 | 144 | 12 | 6 | NaN | NaN | 58 | 116 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | -,-, ДЗ | 58 | 2 | 56 | 44 | 12 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 58 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | -,-,-,Э | 116 | 4 | 112 | 56 | 40 | 16 | NaN | 12 | 6 | NaN | NaN | NaN | 116 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| УП.01 | Учебная практика | -,-,-, ДЗ | 72 | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | NaN | 36 | 36 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) | -,-,-, ДЗ | 72 | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ПМ.02 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | -,-,-,Эк | 384 | 4 | 200 | 132 | 52 | 16 | 180 | 12 | 6 | NaN | NaN | 104 | 100 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | -,-,ДЗ | 50 | 0 | 50 | 46 | 4 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 50 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | -,-,-,Э | 154 | 4 | 150 | 86 | 48 | 16 | NaN | 12 | 6 | NaN | NaN | 54 | 100 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| УП.02 | Учебная практика | -,-,-, ДЗ | 72 | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | NaN | 36 | 36 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) | -,-,-, ДЗ | 108 | NaN | 108 | NaN | NaN | NaN | 108 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 108 | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ПМ.03 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | -,-,-,-,-,Эк | 392 | 6 | 206 | 170 | 36 | NaN | 180 | 12 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | 146 | 66 | NaN | NaN |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | -,-,-,-,-,ДЗ | 74 | 2 | 72 | 66 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 74 | NaN | NaN | NaN |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | -,-,-,-,-,Э | 138 | 4 | 134 | 104 | 30 | NaN | NaN | 12 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | 72 | 66 | NaN | NaN |
| УП.03 | Учебная практика | -,-,-,-,-, ДЗ | 72 | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 36 | 36 | NaN | NaN |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) | -,-,-,-,-, ДЗ | 108 | NaN | 108 | NaN | NaN | NaN | 108 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 108 | NaN | NaN |
| ПМ.04 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | -,-,-,-,-,-,-,Эк | 288 | 4 | 140 | 100 | 40 | NaN | 144 | 12 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | 64 | 80 | NaN | NaN |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | -,-,-,-,-,-,-,ДЗ | 64 | 2 | 62 | 56 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 64 | NaN | NaN | NaN |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | -,-,-,-,-,-,-,Э | 80 | 2 | 78 | 44 | 34 | NaN | NaN | 12 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 80 | NaN | NaN |
| УП.04 | Учебная практика | -,-,-,-,-,-,-, ДЗ | 72 | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 36 | 36 | NaN | NaN |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) | -,-,-,-,-,-,-, ДЗ | 72 | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 72 | NaN | NaN |
| ПМ.05 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | -,-,-,-,-,-,-,Эк | 376 | 6 | 190 | 136 | 54 | NaN | 180 | 12 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 140 | 56 | NaN |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | -,-,-,-,-,-,ДЗ | 64 | 2 | 62 | 46 | 16 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 64 | NaN | NaN |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | -,-,-,-,-,-,-,Э | 132 | 4 | 128 | 90 | 38 | NaN | NaN | 12 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 76 | 56 | NaN |
| УП.05 | Учебная практика | -,-,-,-,-,-,-, ДЗ | 72 | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 36 | 36 | NaN |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) | -,-,-,-,-,-,-, ДЗ | 108 | NaN | 108 | NaN | NaN | NaN | 108 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 36 | 72 | NaN |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | -,-,-,-,-,-,Эк | 212 | 2 | 102 | 46 | 38 | 16 | 108 | 12 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 104 | NaN |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | -,-,-,-,-,-,Э | 104 | 2 | 102 | 46 | 38 | 16 | NaN | 12 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 104 | NaN |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) | -,-,-,-,-,-,ДЗ | 108 | NaN | 108 | NaN | NaN | NaN | 108 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 108 |
| ПМ.07 | Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар, 12901 Кондитер | -,-,-,-,-,КЭ | 504 | 10 | 314 | 226 | 88 | NaN | 180 | 12 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 164 | 160 |
| МДК.07.01 | Технологические процессы обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд кулинарной продукции массового спроса, их отпуск | -,-,-,-,-,Э | 216 | 6 | 210 | 160 | 50 | NaN | NaN | 12 | 6 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 110 | 106 |
| МДК.07.02 | Технологические процессы обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд кондитерской продукции массового спроса, их отпуск | NaN | 108 | 4 | 104 | 66 | 38 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 54 | 54 |
| УП.07 | Учебная практика | -,-,-,-,-,ДЗ | 72 | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | 72 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 36 | 36 |
| ПП.07 | Производственная практика (по профилю специальности) | -,-,-,-,-,ДЗ | 108 | NaN | 108 | NaN | NaN | NaN | 108 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 108 |
| ПА | Промежуточная аттестация | NaN | 180 | NaN | 180 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| ПДП | Производственная практика (преддипломная) | NaN | 144 | NaN | 144 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 4 нед. |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация | NaN | 216 | NaN | 216 | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 6 нед. |
| ВСЕГО | NaN | 12З/ 40ДЗ/ 21 Э | 5940 | 54 | 4770 | 2490 | 1616 | 48 | 1116 | 174 | 78 | 576 | 828 | 576 | 828 | 612 | 864 | 576 | 468 |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | в том числе сам. работа | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 0 | NaN | 18 | NaN | 22 | NaN | 14 | NaN |
| Консультации 4 часа на 1 студента в год | NaN | NaN | NaN | NaN | всего занятий | дисциплин и МДК | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 576 | 828 | 504 | 576 | 540 | 540 | 432 | 216 |
| Государтсвенная итоговая аттестация | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | учебной практики | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 72 | 72 | 72 | 108 | 72 | 36 |
| 1. Программа базовой подготовки | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | производ.практики | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 0 | 180 | 0 | 216 | 72 | 216 |
| 1.1. Дипломная работа | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | преддипл.практики | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 144 |
| Выполнение дипломной работы с 18.05 по 13.06 (4 нед.) | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | экзаменов | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 1 | 2 | 2 | 2+2Эк | 1 | 2+2Эк | 2+1Эк | 2+2Эк |
| Защита дипломной работы с 15.06 по 27.06 (2 нед.) | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | диф.зачетов | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 11 | 2 | 5 | 0 | 4 | 2 | 2 |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | зачетов | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | 1 | NaN | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | NaN |

## кабинеты
| Unnamed: 0 | Unnamed: 1 | Unnamed: 2 | Unnamed: 3 | Unnamed: 4 | Unnamed: 5 | Unnamed: 6 | Unnamed: 7 | Unnamed: 8 | Unnamed: 9 | Unnamed: 10 | Unnamed: 11 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NaN | 3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | Кабинеты: | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | 1 | социально-экономических дисциплин | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Согласовано |
| NaN | 2 | микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Председатели предметно-цикловых комиссий |
| NaN | 3 | иностранного языка | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | комиссий: |
| NaN | 4 | информационных технологий в профессиональной деятельности | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| NaN | 5 | безопасности жизнедеятельности и охраны труда | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| NaN | 6 | экологических основ природопользования | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| NaN | 7 | технологиии кулинарного и кондитерского производства | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| NaN | 8 | организации хранения и контроля запасов и сырья | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| NaN | 9 | организации обслуживания | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | 10 | технического оснащения кулинарного и кондитерского производства | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| NaN | NaN | Лаборатории: | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| NaN | 11 | химии | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| NaN | 12 | учебная кухня ресторана | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | 13 | учебный кондитерский цех | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | Спортивный комплекс: | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | 14 | Спортивный зал | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | 15 | Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | Заместитель директора по УР: |
| NaN | 16 | Стрелковый тир | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| NaN | NaN | Залы: | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | 17 | Библиотека, читальный зал | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| NaN | 18 | Актовый зал | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |

## Лист1
| Поварское и кондитерское дело | Unnamed: 1 | Unnamed: 2 | Unnamed: 3 | Unnamed: 4 | Unnamed: 5 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| № п/п | Общеобразовательный цикл | Преподаватель | РП | КОС/КИМ | МО |
| 1 | Русский язык | Меркулова Е.Н. | NaN | NaN | NaN |
| 2 | Родной язык (русский) | Меркулова Е.Н. | NaN | NaN | NaN |
| 3 | Литература | Меркулова Е.Н. | NaN | NaN | NaN |
| 4 | Иностранный язык | Романова И.Н. | NaN | NaN | NaN |
| 5 | Математика (профильная) | Хохлова Л.П. | NaN | NaN | NaN |
| 6 | История | Петухова В.С. | NaN | NaN | NaN |
| 7 | Физическая культура | Котова Т.А. | NaN | NaN | NaN |
| 8 | Основы безопасности жизнедеятельности | Куркина Т.В. | NaN | NaN | NaN |
| 9 | Астрономия | Хохлова Л.П. | NaN | NaN | NaN |
| 10 | Информатика (профильная) | Демина О.А. | NaN | NaN | NaN |
| 11 | Экономика (профильная) | Алешонкова А.В. | NaN | NaN | NaN |
| 12 | Право (профильная) | Петухова В.С. | NaN | NaN | NaN |
| 13 | Физика | Хохлова Л.П. | NaN | NaN | NaN |
| 14 | Химия | Хохлова Л.П. | NaN | NaN | NaN |
| 15 | Биология | Гущина Л.В. | NaN | NaN | NaN |
| 16 | Обществознание | Петухова В.С. | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| Поварское и кондитерское дело | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| NaN | NaN | NaN | NaN | NaN | NaN |
| № п/п | ППССЗ | Преподаватель | РП | КОС/КИМ | МО |
| 1 | Основы философии | Петухова В.С. | NaN | NaN | NaN |
| 2 | История | Петухова В.С. | NaN | NaN | NaN |
| 3 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Романова И.Н. | NaN | NaN | NaN |
| 4 | Физическая культура | Котова Т.А. | NaN | NaN | NaN |
| 5 | Психология общения | Петухова В.С. | NaN | NaN | NaN |
| 6 | Основы финансовой грамотности / Психология здоровья (адаптированная дисциплина) | Алешонкова А.В. / Меркулова Е.Н. | NaN | NaN | NaN |
| 7 | Химия | Хохлова Л.П. | NaN | NaN | NaN |
| 8 | Экологические основы природопользования | Гущина Л.В. | NaN | NaN | NaN |
| 9 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Громова У.И. | NaN | NaN | NaN |
| 10 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | Карасёва Н.В. | NaN | NaN | NaN |
| 11 | Техническое оснащение организации питания | Карасёва Н.В. | NaN | NaN | NaN |
| 12 | Организация обслуживания | Карасёва Н.В. | NaN | NaN | NaN |
| 13 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Алешонкова А.В. | NaN | NaN | NaN |
| 14 | Правовые основы профессиональной деятельности | Петухова В.С. | NaN | NaN | NaN |
| 15 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Демина О.А. | NaN | NaN | NaN |
| 16 | Охрана труда | Куркина Т.В. | NaN | NaN | NaN |
| 17 | Безопасность жизнедеятельности | Куркина Т.В. | NaN | NaN | NaN |
| 18 | Метрология и стандартизация | Алешонкова А.В. | NaN | NaN | NaN |
| 19 | Основы предпринимательской деятельности | Алешонкова А.В. | NaN | NaN | NaN |
| 20 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Громова У.И. | NaN | NaN | NaN |
| 21 | Учебная практика | Громова У.И. | NaN | NaN | NaN |
| 22 | Производственная практика (по профилю специальности) | Громова У.И. | NaN | NaN | NaN |
| 23 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Саликова О.Ю. | NaN | NaN | NaN |
| 24 | Учебная практика | Саликова О.Ю. | NaN | NaN | NaN |
| 25 | Производственная практика (по профилю специальности) | Саликова О.Ю. | NaN | NaN | NaN |
| 26 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Саликова О.Ю. | NaN | NaN | NaN |
| 27 | Учебная практика | Саликова О.Ю. | NaN | NaN | NaN |
| 28 | Производственная практика (по профилю специальности) | Саликова О.Ю. | NaN | NaN | NaN |
| 29 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Саликова О.Ю. | NaN | NaN | NaN |
| 30 | Учебная практика | Саликова О.Ю. | NaN | NaN | NaN |
| 31 | Производственная практика (по профилю специальности) | Саликова О.Ю. | NaN | NaN | NaN |
| 32 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Алешонкова А.В. | NaN | NaN | NaN |
| 33 | Учебная практика | Алешонкова А.В. | NaN | NaN | NaN |
| 34 | Производственная практика (по профилю специальности) | Алешонкова А.В. | NaN | NaN | NaN |
| 35 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Карасёва Н.В. | NaN | NaN | NaN |
| 36 | Производственная практика (по профилю специальности) | Карасёва Н.В. | NaN | NaN | NaN |
| 37 | Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар, 12901 Кондитер | Громова У.И. | NaN | NaN | NaN |
| 38 | Учебная практика | Громова У.И. | NaN | NaN | NaN |
| 39 | Производственная практика (по профилю специальности) | Громова У.И. | NaN | NaN | NaN |
| 40 | Производственная практика (преддипломная) | NaN | NaN | NaN | NaN |
| 41 | Программа ГИА | Карасёва Н.В. | NaN | NaN | NaN |