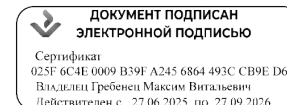


Автономное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (АУ "Нефтеюганский политехнический колледж")

УТВЕРЖДАЮ



План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № от

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Приказ от 29.04.2025г № 01-01-06/230

программы подготовки специалистов среднего звена среднего
профессионального образования

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: Естественно-научный

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Форма обучения: Очная

Срок получения образования по ОП: 3 г. 10 м.

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

Год начала подготовки (по учебному плану)

2026

Учебный год

2025-2026

Образовательный стандарт (ФГОС)

.N 1570 (С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.) от 09.12.2016

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по учебно-методической работе

Председатель ПЦК общеобразовательного цикла общих гуманитарных дисциплин

Председатель ПЦК общеобразовательного цикла естественно-математических дисциплин

Председатель ПЦК социально-экономического и естественно-научного профиля

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат
025F 6C4E 0009 B39F A245 6864 493C CB9E D
Владелец Гребенцов Максим Витальевич
Действителен с 27.06.2025 по 27.09.2026

Приказ от 29.04.2025г № 01-01-06/230

Календарный учебный график

[illegible]

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	23 2/6	40 2/6	15 5/6	18	33 5/6	9	9 4/6	18 4/6	12 4/6		12 4/6	105 3/6
У	Учебная практика				1 1/6	6 3/6	7 4/6	7 4/6	9 5/6	17 3/6	4 2/6		4 2/6	29 3/6
П	Производственная практика (по профилю специальности)								4	4		13 4/6	13 4/6	17 4/6
Пд	Производственная практика (преддипломная)											4	4	4
Э	Промежуточная аттестация		1	1				2/6	4/6	1		2/6	2/6	2 2/6
Г	Проведение государственного экзамена											6	6	6
К	Каникулы	2	8 4/6	10 4/6	2	8 3/6	10 3/6	2	8 5/6	10 5/6	2		2	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199

				Формы пром. атт.		Итого академ. часов										Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Защитная кафедра	
Считать в плане	Итого	Наименование	Экз. мен	Зачет	Зачет с оц.	Др	Экспертное	По плану	С пер. лану	Ауд.	СР	Плат	Пр. подгот	Объем, часть	Вар. часть	Семес. тр.1	Семес. тр.2	Семес. тр.3	Семес. тр.4	Семес. тр.5	Семес. тр.6	Семес. тр.7	Семес. тр.8	Кад	Наименование		
ОП ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																											
СО Среднее общее образование																											
+	БД	Базовые дисциплины	222	2222	12222		1476	1476	1476	1412	1412	40	24	1476	612	864											
+	БД.01	Русский язык	2				72	72	64	64	2	6	72	32	40												
+	БД.02	Литература		2			108	108	108	108			108	48	62												
+	БД.03	Математика	2				236	236	228	228	2	6	236	88	148												
+	БД.04	Иностранный язык		2			72	72	72	72			72	26	46												
+	БД.05	Информатика		2			108	108	108	108			108	66	42												
+	БД.06	Физика		2			180	180	172	172	2	6	180	72	108												
+	БД.07	Химия	2				144	144	136	136	2	6	144	60	84												
+	БД.08	Биология		1			84	84	84	84			84	54													
+	БД.09	История		2*			136	136	136	136			136	62	74												
+	БД.10	Обществознание		2*			72	72	72	72			72	36	36												
+	БД.11	География		2			84	84	84	84			84	54													
+	БД.12	Физическая культура		2			72	72	72	72			72	36	36												
+	БД.13	Основы безопасности и защиты Родины		2			68	68	68	68			68	34	34												
+	БД.14	Основы проектной деятельности		2			64	64	32	32	32		64		64												
+	БД.15	Введение в специальность		2			36	36	36	36			36		36												
+	ПД	Профильные дисциплины																									
+	ПОО	Предлагаемые ОП					4464	4464	4380	4380	24	60	3190	1274			612	882	612	864	612	882					
ПП ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА																											
ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																											
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3*		48	48	48	48			48														
+	ОГСЭ.02	История			3*		48	48	48	48			48														
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			6		156	156	156	156			156														
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		7			164	164	164	164			164														
+	ОГСЭ.05	Психология общения		4			32	32	32	32			32														
ЕН Математический и общий естественнонаучный учебный цикл																											
+	ЕН.01	Химия			6		144	144	144	144			144														
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			7		36	36	36	36			36														
ОПЦ Общепрофессиональный цикл																											
+	ОП.01	Макробиология, физиология питания, санитария и гигиена			4		64	64	64	64			64														
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			5		96	96	96	96			96														
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4		64	64	64	64			64														
+	ОП.04	Организация обслуживания			7		68	68	62	62	6		68														
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4*		66	66	66	66			66														
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			7		32	32	28	28	4		32														
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4		82	82	82	82			82														
+	ОП.08	Охрана труда			7		32	32	32	32			32														
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			7		68	68	68	68			68														
+	ОП.10	Основы финансовой грамотности			7		32	32	32	32			32														
+	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности			4*		32	32	32	32			32														
+	ОП.12	Основы бережливого производства			4		32	32	32	32			32														
+	ОП.13	Планирование карьеры			4		32	32	32	32			32														
ПЦ Профессиональный цикл																											
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий, сложного ассортимента	6		566		466	466	460	460	6		298	168													
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5*		36	36	36	36			16	20													
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			5*		76	76	76	76			26	50													
+	УП.01.01	Учебная практика			6*		204	204	204	204			146	58													
+	ПТ.01.01	Производственная практика			6*		144	144	144	144			104	40													
+	ПМ.01.0К	Квалификационный экзамен	6				6	6				6	6														
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	668		68		364	364	350	350	2	12	174	190													
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6*		36	36	36	36			16	20													
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6*		148	148	140	140	2	6	28	120													
+	УП.02.01	Учебная практика			6		72	72	72	72			52	20													
+	ПТ.02.01	Производственная практика			8		102	102	102	102			72	30													
+	ПМ.02.0К	Квалификационный экзамен	8				6	6				6	6														
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	668		88		320	320	306	306	2	12	190	130													
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6*		66	66	66	66			26	40													
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			6*		68	68	60	60	2	6	28	40													
+	УП.03.01	Учебная практика			8*		78	78	78	78			58	20													
+	ПТ.03.01	Производственная практика			8*		102	102	102	102			72	30													
+	ПМ.03.0К	Квалификационный экзамен	8				6	6				6	6														
+	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8		7788		314	314	304	304	4	6	190	124													
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7*		66	66	66	66			20	36													
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7*		66	66	62	62	4		28	38													
+	УП.04.01	Учебная практика			8*		84	84	84	84			64	20													
+	ПТ.04.01	Производственная практика			8*		102	102	102	102			72	30													
+	ПМ.04.0К	Квалификационный экзамен	8				6	6				6	6														
+	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	568		88		326	326	312	312	2	12	186	140													
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			5*		48	48	48	48			28	20													
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			5*		86	86	78	78	2	6	16	70													
+	УП.05.01	Учебная практика			8*		84	84	84	84			64	20													
+	ПТ.05.01	Производственная практика			8*		102	102	102	102			72	30													
+	ПМ.05.0К	Квалификационный экзамен	8				6	6				6	6														
+	ПМ.06	Организация и контроль теоретической деятельности подчиненного персонала	8		788		250	250	240	240	4	6	200	50													

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	ОК
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	ОК
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	ОК
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	ОК
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	ОК
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	ОК
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	ОК
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	ОК
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	ОК
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОК
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	-
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	-
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	-
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	-
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	-
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	-
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	-
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	-
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	-
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	-

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
НО	Начальное общее образование	
ОО	Основное общее образование	
СО	Среднее общее образование	
БД	Базовые дисциплины	
БД.01	Русский язык	
БД.02	Литература	
БД.03	Математика	
БД.04	Иностранный язык	
БД.05	Информатика	
БД.06	Физика	
БД.07	Химия	
БД.08	Биология	
БД.09	История	
БД.10	Обществознание	
БД.11	География	
БД.12	Физическая культура	
БД.13	Основы безопасности и защиты Родины	
БД.14	Основы проектной деятельности	
БД.15	Введение в специальность	
ПД	Профильные дисциплины	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.04	Физическая культура	
ОГСЭ.05	Психология общения	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Химия	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Макробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОП.04	Организация обслуживания	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.08	Охрана труда	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10	Основы финансовой грамотности	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	
ОП.12	Основы бережливого производства	
ОП.13	Планирование карьеры	
ПЦ	Профессиональный цикл	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации сладких и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации сладких и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации сладких и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации мучноблочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации мучноблочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации мучноблочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 1								Неделя	Контроль	Семестр 2								Неделя	Контроль	Итого за курс												Каф.	Семестр				
				Академических часов										Академических часов										Академических часов																	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР			Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП			СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конт роль	Неделя						
ИТОГО (с факультативами)				612									17		864									24 2/6		1476													41 2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612											864											1476															
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			36											36											36															
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)														24											12															
	Аудиторная нагрузка			36											34.29											35.15															
	Во взаимодействии с преподавателем			36											34.29											35.15															
дисциплины (модули)				612	612	254	12	346					ТО: 17 Э: 1		864	800	330	12	458		32	8	24	ТО: 23 1/3 Э: 1		1476	1412	584	24	804		32	8	24	ТО: 40 1/3 Э: 1						
1	БД	Базовые дисциплины	ЗаО	612	612	254	12	346					Эк(3) За(4) ЗаО(7)	864	800	330	12	458		32	8	24		Эк(3) За(4) ЗаО(8)	1476	1412	584	24	804		32	8	24			12					
2	БД.01	Русский язык		32	32	16		16					Эк	40	32	14		18			2	6		Эк	72	64	30		34			2	6			12					
3	БД.02	Литература		46	46	18		28					ЗаО	62	62	34		28						ЗаО	108	108	52		56							12					
4	БД.03	Математика		88	88	56		32					Эк	148	140	74		66			2	6		Эк	236	228	130		98			2	6			12					
5	БД.04	Иностранный язык		26	26			26					ЗаО	46	46			46						ЗаО	72	72			72							12					
6	БД.05	Информатика		66	66	2		64					ЗаО	42	42			42						ЗаО	108	108	2		106							12					
7	БД.06	Физика		72	72	40		32					ЗаО	108	100	38	8	54			2	6		ЗаО	180	172	78	8	86			2	6			12					
8	БД.07	Химия		60	60	28	4	28					Эк	84	76	38	4	34			2	6		Эк	144	136	66	8	62			2	6			12					
9	БД.08	Биология	ЗаО	54	54	14	8	32																ЗаО	54	54	14	8	32							1					
10	БД.09	История		62	62	36		26					ЗаО	74	74	34		40						ЗаО	136	136	70		66							12					
11	БД.10	Обществознание		36	36	18		18					ЗаО	36	36	16		20						ЗаО	72	72	34		38							12					
12	БД.11	География											ЗаО	54	54	22		32						ЗаО	54	54	22		32							2					
13	БД.12	Физическая культура		36	36	2		34					За	36	36			36						За	72	72	2		70							12					
14	БД.13	Основы безопасности и защиты Родины		34	34	24		10					За	34	34	22		12						За	68	68	46		22							12					
15	БД.14	Основы проектной деятельности											За	64	32	18		14		32				За	64	32	18		14		32					2					
16	БД.15	Ведение в специальность											За	36	36	20		16						За	36	36	20		16							2					
ПРАКТИКИ			(План)																																						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																						
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				ЗаО								Эк(3) За(3) ЗаО(6)								Эк(3) За(3) ЗаО(7)																					
КАНИКУЛЫ												2									8 4/6													10 4/6							

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Неделя	Семестр 6										Неделя	Итого за курс										Неделя	Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов								Контроль		Контроль	Академических часов								Контроль		Контроль	Академических часов								Контроль						
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР							
ИТОГО (с факультативами)				612									17		864									24 1/6		1476								41 1/6						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612										864												1476														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36										36												36														
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		36										27												31.5														
		Аудиторная нагрузка		35.78										35.59												35.69														
		Во взаимодействии с преподавателем		35.78										35.59												35.69														
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				336	322	112			210			2	12	ТО: 9 Э: 1/3		366	344	92	14	218	20			4	18	ТО: 9 Э: 2/3		702	666	204	14	428	20		6	30	ТО: 18 Э: 1			
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		36	36				36					3аО	28	28				28						3аО	64	64				64							3456	
2	ОГСЭ.04	Физическая культура		18	18				18						26	26				26							44	44				44							34567	
3	ЕН.01	Химия		22	22	8			14					3аО	48	48	16	14	18							3аО	70	70	24	14	32								3456	
4	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3аО	56	56	20			36										18							3аО	56	56	20		36								45	
5	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности													50	50	18		32								50	50	18		32							67		
6	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3аО(2)	40	40	18			22					Эк 3аО(2)	354	348				348				6		Эк 3аО(4)	394	388	18		370			6					456	
7	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3аО	18	18	8			10																	3аО	18	18	8		10								45	
8	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3аО	22	22	10			12																	3аО	22	22	10		12								45	
9	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен												Эк	6								6		Эк	6							6					6		
10	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		110	110	48			62					Эк(2) 3аО	146	138	20		98	20			2	6		Эк(2) 3аО	256	248	68		160	20		2	6				568	
11	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		16	16	6			10					Эк	20	20	10		10							Эк	36	36	16		20								56	
12	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		94	94	42			52					Эк	54	46	10		16	20			2	6		Эк	148	140	52		68	20		2	6				56	
13	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.												Эк(2)	212	204	38		166				2	6		Эк(2)	212	204	38		166			2	6				68	
14	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента												Эк	66	66	26		40							Эк	66	66	26		40								6	
15	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента												Эк	68	60	12		48				2	6		Эк	68	60	12		48			2	6				6	
16	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(2)	132	124	18			106			2	6													Эк(2)	132	124	18		106			2	6					458
17	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эк	16	16	8			8																	Эк	16	16	8		8								45	
18	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эк	32	24	10			14			2	6													Эк	32	24	10		14			2	6				45	
19	ПМ.07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	Эк 3аО	198	192				192			6														Эк 3аО	198	192			192			6					345	
20	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	Эк	6							6															Эк	6						6					5		
ПРАКТИКИ (План)				276	276				276				7 2/3		498	498			498					13 5/6		774	774			774					21 1/2					
	УП.01.01	Учебная практика												3аО	204	204			204					5 2/3	3аО	204	204		204					5 2/3			6			
	УП.02.01	Учебная практика												3аО	72	72			72					2	3аО	72	72		72					2			6			
	УП.03.01	Учебная практика													78	78			78					2 1/6			78	78		78					2 1/6			6		
	УП.05.01	Учебная практика		84	84				84			2 1/3															84	84			84					2 1/3		5		
	УП.07.03	Учебная практика	3аО	192	192				192			5 1/3														3аО	192	192		192					5 1/3			5		
	ПП.01.01	Производственная практика												3аО	144	144			144					4	3аО	144	144		144					4			6			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)																																								
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(2) 3аО(4)											Эк(3) 3аО(4)											Эк(5) 3аО(8)														
КАНИКУЛЫ												2											8 5/6											10 5/6						

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестр			
			Контроль	Академических часов								Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя					
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР						
ИТОГО (с факультативами)				612									17		882									24		1494									41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612											882											1494											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		36																						18											
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)													90											45											
		Аудиторная нагрузка		34.58																						17.29											
		Во взаимодействии с преподавателем		34.58																						17.29											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				456	438	198		240			18	ТО: 12 2/3 Э:		30							30	ТО: 3: 1/3		486	438	198		240			18	30	ТО: 12 2/3 Э: 1/3				
1	ОГСЭ.04	Физическая культура	За	28	28			28															За	28	28			28							34567		
2	ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЗаО	36	36	18		18															ЗаО	36	36	18		18							7		
3	ОП.04	Организация обслуживания	ЗаО	68	62	36		26			6												ЗаО	68	62	36		26			6				7		
4	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	За	32	28	12		16			4												За	32	28	12		16			4				7		
5	ОП.08	Охрана труда	За	32	32	10		22															За	32	32	10		22							7		
6	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Др	18	18	8		10															Др	18	18	8		10							67		
7	ОП.10	Основы финансовой грамотности	За	32	32	12		20															За	32	32	12		20							7		
8	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:										Эк ЗаО	108	102			102				6		Эк ЗаО	108	102			102				6			568		
9	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен										Эк	6								6		Эк	6								6			8		
10	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:										Эк ЗаО(2)	108	102			102				6		Эк ЗаО(2)	108	102			102				6			68		
11	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен										Эк	6								6		Эк	6								6			8		
12	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	ЗаО(2)	206	202	62		140			4		Эк ЗаО(2)	108	102			102			6		Эк ЗаО(4)	314	304	62		242			4	6			78		
13	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЗаО	56	56	28		28															ЗаО	56	56	28		28							7		
14	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ЗаО	66	62	34		28			4												ЗаО	66	62	34		28			4				7		
15	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен										Эк	6								6		Эк	6								6			8		
16	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 ЗаО(2)	108	102			102				6		Эк ЗаО(2)	108	102			102				6			458		
17	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен										Эк	6								6		Эк	6								6			8		
18	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:	ЗаО	160	156	40		116			4		Эк ЗаО(2)	90	84			84			6		Эк ЗаО(3)	250	240	40		200			4	6			78		
19	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ЗаО	88	84	40		44			4												ЗаО	88	84	40		44			4				7		
20	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен										Эк	6								6		Эк	6								6			8		
ПРАКТИКИ (План)				156	156		156				4 1/3		636	636			636				17 2/3		792	792			792					22					
	УП.03.01	Учебная практика										ЗаО											ЗаО											6			
	УП.04.01	Учебная практика		84	84			84			2 1/3	ЗаО											ЗаО	84	84			84				2 1/3			7		
	УП.05.01	Учебная практика										ЗаО											ЗаО											5			
	УП.06.01	Учебная практика		72	72			72			2	ЗаО											ЗаО	72	72			72				2			7		
	ПП.02.01	Производственная практика										ЗаО	102	102			102				2 5/6	ЗаО	102	102			102					2 5/6		8			
	ПП.03.01	Производственная практика										ЗаО	102	102			102				2 5/6	ЗаО	102	102			102					2 5/6		8			
	ПП.04.01	Производственная практика										ЗаО	102	102			102				2 5/6	ЗаО	102	102			102					2 5/6		8			
	ПП.05.01	Производственная практика										ЗаО	102	102			102				2 5/6	ЗаО	102	102			102					2 5/6		8			
	ПП.06.01	Производственная практика										ЗаО	84	84			84				2 1/3	ЗаО	84	84			84					2 1/3		8			
	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)										ЗаО	144	144			144				4	ЗаО	144	144			144					4		8			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ (План)													216	216			216				6		216	216			216					6					
	ГИА.04	Проведение государственных экзаменов											216	216			216				6		216	216			216					6		8			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			За(3) ЗаО(4) Др										Эк(5) ЗаО(6)										Эк(5) За(3) ЗаО(10) Др														
КАНИКУЛЫ													2																					2			

Степень и форма	Индикатор	Наименование	Семестр	Общий объем в семестре		Объем практической подготовки (акад. час)								
				а.б.	Часы	Итого	Лек. пр. модуль	Лаб. пр. модуль	Пр. пр. модуль	МРП пр. модуль	МРП пр. модуль	СР пр. модуль	Всего часов	
Среднее общее образование														
+	001.01	Русский язык		1	32									
				2	40									
+	001.02	Литература		1	40									
				2	62									
+	001.03	Математика		1	68									
				2	148									
+	001.04	Иностранный язык		1	26									
				2	46									
+	001.05	Информатика		1	60									
				2	42									
+	001.06	Физика		1	72									
				2	108									
+	001.07	Химия		1	62									
				2	64									
+	001.08	Биология		1	64									
				1	62									
+	001.09	История		2	74									
				1	36									
+	001.10	Обществознание		2	36									
				2	36									
+	001.11	Религиоведение		2	34									
				1	36									
+	001.12	Валеология и культура		1	36									
				2	36									
+	001.13	Основы безопасности и защиты Родины		1	34									
				2	34									
+	001.14	Основы проектной деятельности		2	64									
				2	36									
+	001.15	Всего часов		2	72									
				2	72									
ОГСЭ. Общественно-научный и социально-экономический учебный цикл														
+	ОГСЭ.01	Основы философии		3	46									
				3	46									
+	ОГСЭ.02	История		4	46									
				5	26									
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		5	26									
				6	26									
+	ОГСЭ.04	Валеология и культура		4	44									
				4	42									
+	ОГСЭ.05	Основы безопасности и защиты Родины		5	36									
				6	26									
+	ОГСЭ.06	Основы проектной деятельности		7	26									
				8	32									
+	ОГСЭ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		3	52									
				4	36									
+	ОП.08	Основы права		7	32									
				8	32									
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		7	16									
				7	22									
+	ОП.10	Основы физической подготовки		4	32									
				4	32									
+	ОП.11	Основы проектной деятельности		4	32									
				4	32									
+	ОП.12	Основы безопасности жизнедеятельности		4	32									
				4	32									
+	ОП.13	Подготовка к экзамену		4	32									
				4	32									
ПД. Профессиональный цикл														
+	ПД.01.01	Организация приема туристов, подготовка к реализации туристского продукта		4	16									
				5	16									
+	ПД.01.02	Приемы обслуживания, подготовка к реализации туристского продукта		4	34									
				5	22									
+	ПД.01.03	Туристские услуги		5	224									
				5	144									
+	ПД.01.04	Валеология и культура		5	2									
				5	16									
+	ПД.02.01	Организация приема туристов, подготовка к реализации туристского продукта, подготовка к реализации туристского продукта		5	16									
				5	20									
+	ПД.02.02	Туристские услуги		5	34									
				5	54									
+	ПД.02.03	Туристские услуги		5	72									
				5	102									
+	ПД.02.04	Туристские услуги		5	9									
				5	9									
+	ПД.03.01	Организация приема туристов, подготовка к реализации туристского продукта, подготовка к реализации туристского продукта		5	60									
				5	60									
+	ПД.03.02	Туристские услуги		5	66									
				5	66									
+	ПД.03.03	Туристские услуги		5	76									
				5	76									
+	ПД.03.04	Туристские услуги		5	102									
				5	102									
+	ПД.04.01	Организация приема туристов, подготовка к реализации туристского продукта, подготовка к реализации туристского продукта		7	26									
				7	66									
+	ПД.04.02	Туристские услуги		7	64									
				7	102									
+	ПД.04.03	Туристские услуги		7	64									
				7	64									
+	ПД.05.01	Организация приема туристов, подготовка к реализации туристского продукта, подготовка к реализации туристского продукта		4	32									
				5	16									
+	ПД.05.02	Туристские услуги		4	34									
				5	32									
+	ПД.05.03	Туристские услуги		5	64									
				5	102									
+	ПД.05.04	Туристские услуги		5	2									
				7	66									
+	ПД.05.05	Туристские услуги		7	62									
				7	64									
+	ПД.05.06	Туристские услуги		5	2									
				5	2									
+	ПД.05.07	Туристские услуги		5	2									
				5	2									
+	ПД.06.01	Выполнение работ по профессии: 180715 "Личный гид"		3	86									
				3	86									
+	ПД.06.02	Выполнение работ по профессии: 180715 "Личный гид"		3	86									
				3	86									
+	ПД.06.03	Выполнение работ по профессии: 180715 "Личный гид"		3	86									
				3	86									
+	ПД.07.01	Туристские услуги		3	42									
				4	24									
+	ПД.07.02	Туристские услуги		4	130									
				5	142									
+	ПД.07.03	Туристские услуги		5	142									
				5	142									
+	ПД.07.04	Туристские услуги		5	142									
				5	142									
+	ПД.07.05	Туристские услуги		5	142									
				5	142									
ГИА. Государственная итоговая аттестация														
+	ГИА.04	Подготовка к государственному экзамену		5	210									
				5	210									

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительнос ть (недель)	Студ.	Часов					
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
Учебная практика	2	1			1	1/6						
Учебная практика	2	2			2	1/3						
Учебная практика	2	2			4	1/6						
Учебная практика	3	1			2	1/3						
Учебная практика	3	1			5	1/3						
Учебная практика	3	2			5	2/3						
Учебная практика	3	2			2							
Учебная практика	3	2			2	1/6						
Учебная практика	4	1			2	1/3						
Учебная практика	4	1			2							
Вид практики: Производственная практика												
Производственная практика	3	2			4							
Производственная практика	4	2			2	5/6						
Производственная практика	4	2			2	5/6						
Производственная практика	4	2			2	5/6						
Производственная практика	4	2			2	5/6						
Производственная практика	4	2			2	1/3						
Вид практики: Преддипломная практика												
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	4	2			4							
Итого по факту												
Итого по плану					51	1/6						

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	1	2
	БД.09 История	1	2
	БД.10 Обществознание	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	1
	ОГСЭ.01 Основы философии	2	1
	ОГСЭ.02 История	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2	2
	ОП.11 Основы предпринимательской деятельности	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	1
	МДК.07.02 Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер	2	1
	МДК.07.03 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	3	2
	УП.01.01 Учебная практика	3	2
	ПП.01.01 Производственная практика	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	3	1
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3	1
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	2
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	2
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	1
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3	1
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	3	1
	УП.07.01 Учебная практика	2	2
	УП.07.02 Учебная практика	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	4	1
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	1
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	УП.03.01 Учебная практика	4	2
	ПП.03.01 Производственная практика	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	УП.05.01 Учебная практика	4	2
	ПП.05.01 Производственная практика	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	УП.06.01 Учебная практика	4	2
	ПП.06.01 Производственная практика	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	2
	УП.04.01 Учебная практика	4	2
	ПП.04.01 Производственная практика	4	2