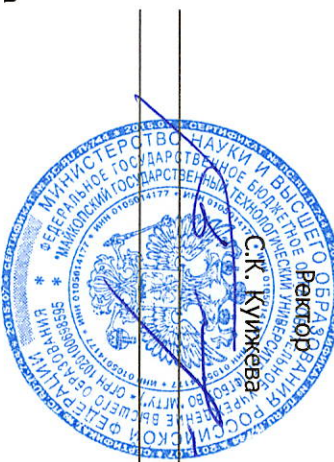


Утверждаю



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
программы подготовки специалистов среднего звена
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Майкопский государственный
технологический университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код наименование специальности

основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная Срок получения образования по ОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2023

профиль получаемого профессионального образования социально-экономический

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Виды деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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
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

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.03.2017 11:54:33
Уникальный идентификатор: 71181144e3c5b2480271b31a975e

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (166/5 Повар)

1 Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам |
| ☐ | Промежуточная аттестация |
| ☐ | Каникулы |

Учебная практика

- | | |
|---|--|
| 8 | Производственная практика (по профилю специальности) |
| X | Производственная практика (преддипломная) |

Подготовка к государственной итоговой аттестации

- | | |
|-----|--|
| Δ | Подготовка к государственной итоговой аттестации |
| III | Государственная итоговая аттестация |
| * | Неделя отсутствия |

2 Сводные данные по бюджету времени

2 Сводные данные по бюджету времени																			
Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Практики								ГМА		Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика		Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подготовка	Проверка	Каникулы				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем			нед.				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	39	16	23	2	1	1	4		4	6		6				11			
II	29	16	13	2	1	1	4	2	11	5	6	52				10			
III	25	9	16	2	1	1	4	2	7	3	4	4	4		2	2			
IV	18	9	9	2	1	1	4	4	24	8	4	4	4		2	34			
Всего	111	50	61	8	4	4	12	6	6	24	8	16	4		4	199			

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

Итого числен. (с учетом консультиаций в период обучения по циклам)		8		2		11				1476		32		1364		713		581		70		80		32		612		586		309		269		8		26		864		778		404		312		62		54		32	
ОП	ОБЩЕСФЕРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	8	2	11							1476	32		1364	713	581	70			80	32	612			586	309	269	8		26		864		778	404	312	62			54	32										
СО	Среднее общее образование	8	2	11							1476	32		1364	713	581	70			80	32	612			586	309	269	8		26		864		778	404	312	62			54	32										
БД	Базовые дисциплины	4	2	11							970			932	465	397	70			38		420			412	213	191	8		8		550		520	252	206	62			8		8									
БД.01	Русский язык	2									72			64	36	28				8		64			64	32	32					44	38	22	16			6		6											
БД.01	Литература	2		1							108			102	54	48				6		64			64	48	16					72	64	42	22			8		8											
БД.03	История	2		1							136			128	90	38				8		64			64						72		64	36	28			8		8											
БД.04	Обществознание	2									72			64	36	28				8		72			64	36	28																								
БД.05	География			1							72			64	36	28						32			32		32																								
БД.06	Иностранный язык			1		2					72			72	36	10	26																																		
БД.07	Химия			2							72			108	88		20					48			48	40		8																							
БД.08	Физика										108			78		78						32			32		32																								
БД.09	Финансовая культура			1		2					78			68	34	34						68			68	34	34																								
БД.10	Основы безопасности жизнедеятельности			1							72			72	32	16	24																																		
БД.11	Биология			2							40			40	23	17						40			40	23	17																								
БД.12	Родная литература			1							40			40	23	17						40			40	23	17																								
ПД	Профильные дисциплины	4									506	32		432	248	184				42	32	192			174	96	78			18		314		258	152	106			24	32											
ПД.01	Математика	12									352	16		314	212	102				22	16	128			118	80	38			10		224		196	132	64			12	16											
ПД.02	Информатика	12									154	16		118	36	82				20	16	64			56	16	40			8		90		62	20	42			12	16											

[illegible]

Семестр 7
9 (7) нед

[illegible][illegible]

Максимальная учебная нагрузка	курс 4
-------------------------------	--------

Семестр 8 9 (8) нед.	в том числе	ЦК	Обяз. часть	Вар. часть	Промежут. аттестация
					Индивид. проект
					Максим.
					Самост.
					Консульт.
					Обязательная
					Лекции, уроки
					Пр. знания
					Лаб. знания
					Практич. подгот.
					Курс. проектир.
					Промежут. аттестация
					Индивид. проект
					Промежут. аттестация

[illegible]

69.49%	30.51%
2952	1296

[illegible][illegible][illegible]

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1										Семестр 2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации						Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации					Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная					Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы			Другие	Всего	в том числе								Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Практич. подгот	Курс. проектир.				Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Практич. подгот	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Практич. подгот	Курс. проектир.	Промежут. аттестация	Индивид. проект																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
												всего	в том числе	в том числе																												в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе	в том числе

Распределение по курсам и семестрам

[illegible]

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

ΚΥΡΟ 1

Учебный план "20 УП 43.02.15 2023.osf", Код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2023

Семестр 7

[illegible]

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 4													Максимальная учебная нагрузка	
Семестр 8														
9 (8) нед														
Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе				Промежут. аттестация	Индивид. проект	ЦК		
						Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Практич. подгот.			Обяз. часть	Вар. часть	
												212	18	
												7	32	4
												7	36	4
												7	18	
												7	108	
												7		10
												176	18	
												7	32	4
												7	36	4
												7	18	
												7	72	
												7		10

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Курс 1										Семестр 2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации					Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Всего	Обязательная				Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Семестр 1				Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Семестр 2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы					Контрольные работы	Другие	в том числе	Лекции, уроки							Пр. занятия	Лаб. занятия	Практич. подгот	Курс. проектир.					в том числе	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Практич. подгот	Курс. проектир.	в том числе	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Практич. подгот	Курс. проектир.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
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	3		3					282	6	78	46		32	18																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						</

Семестр 7

Семестр 3										Семестр 4										Семестр 5									
16 нед					13 (10) нед					9 (7) нед					16 (8) нед														
Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная		Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная		Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная		Промежут. аттестация	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная								
в том числе						в том числе						в том числе						в том числе											
Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Практич. подгот	Курс. проектир.		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Практич. подгот	Курс. проектир.		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Практич. подгот	Курс. проектир.		Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Практич. подгот	Курс. проектир.							
час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час	час							
нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед	нед							
					</																								

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

[illegible]

Семестр 2
23 ноя

[illegible]

Семестр 7

[illegible]

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 4										Максимальная учебная нагрузка	
Семестр 8										ЦК	
9 (8) нед											
Промежут. аттестация Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе			Промежут. аттестация Индивид. проект	Обяз. часть	Вар. часть	
					Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия				
6	160	6	2	64	40		24	16		6	240
6	76	6	2	64	40		24	4	7	6	156
час				72	нед	2			7		72
	12							12	7		12

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1 Экз	Комплексный экзамен	4	[4] МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	□	□
			[4] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	□	
			[4] МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	□	
			[4] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	□	
2 Экз	Комплексный экзамен	4	[4] МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	□	□
			[5] МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	□	
			[5] МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	□	
3 Экз	Комплексный экзамен	5	[5] МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	□	□
			[5] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	□	
			[6] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	□	
4 Экз	Комплексный экзамен	5	[6] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	□	□
			[6] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	□	
			[6] МДК.05.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	□	
5 Экз	Комплексный экзамен	6	[6] МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	□	□
			[6] МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	□	
			[6] МДК.05.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	□	
6 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	3	[3] ОСЭ.01 Основы философии	▼	□	□
			[3] ОСЭ.02 История	▼	□	
			[4] УП.01.01 Учебная практика по МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	□	
7 Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4] УП.01.02 Учебная практика по МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	▼	□	□
			[4] ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	▼	□	
			[4] УП.02.01 Учебная практика по МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	□	
8 Лич. зач	Комплексный лич. зачет	4	[4] УП.02.02 Учебная практика по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	□	□
			[4] УП.02.03 Учебная практика по МДК 02.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	□	

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
			[4]	ПП.02.01 Производственная практика по 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	▼	□
			[5]	УП.03.01 Учебная практика по МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	□
			[5]	УП.03.02 Учебная практика по МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	▼	□
9	Диф. зач	5	[5]	ПП.03.01 Производственная практика по 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	▼	□
			[5]	УП.04.01 Учебная практика по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	□
			[5]	УП.04.02 Учебная практика по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	▼	□
10	Диф. зач	5	[5]	ПП.04.01 Производственная практика по 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	▼	□
			[6]	УП.05.01 Учебная практика по МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	□
			[6]	УП.05.02 Учебная практика по МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	▼	□
11	Диф. зач	6	[6]	ПП.05.01 Производственная практика по 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	▼	□
			[7]	УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)	▼	□
12	Диф. зач	7	[7]	ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)	▼	□

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№ Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
13	Зач	8	[8] ОГСЭ.07 Адгезийский язык	▼	□	□
	Комплексный зачет		[8] ОГСЭ.08 История и культура адгезивов	▼	□	
			[7] ОГСЭ.05 Психология общения	▼	□	
14	Диф. зач	7	[7] ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	▼	□	□
	Комплексный диф. зачет		[7] ОГСЭ.06 Профессиональная этика	▼	□	
			[5] ОП.04 Организация обслуживания	▼	□	
15	Диф. зач	5	[5] ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	▼	□	□
	Комплексный диф. зачет		[6] ОП.04 Организация обслуживания	▼	□	
16	Диф. зач	6	[6] ОП.12 Метрология, стандартизация и сертификация	▼	□	□
	Комплексный диф. зачет		[3] ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	▼	□	
			[3] ОП.10 Документационное обеспечение управления	▼	□	□
17	Диф. зач	3	[3] ЕН.01 Химия	▼	□	
	Комплексный диф. зачет		[1] ПД.01 Математика	▼	□	□
18	Экз	1	[1] ПД.02 Информатика	▼	□	
	Комплексный экзамен		[2] ПД.01 Математика	▼	□	□
19	Экз	2	[2] ПД.02 Информатика	▼	□	
	Комплексный экзамен		[2] БА.01 Русский язык	▼	□	□
20	Экз	2	[2] БА.01 Литература	▼	□	□