

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.05.2026 18:19:07
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

План одобрения ученым советом МГТУ

Протокол № 8 от 28.05.2025

Утверждаю

Ректор

С.К.Куижева

28.05.2025



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

“Майкопский государственный технологический университет” в посёлке Яблоновском

Наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15

КОД

Поварское и кондитерское дело

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение

Квалификация:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

Очная

Срок получения СПО ШССЗ

2г.10м.

Год начала подготовки по УП

2025

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
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
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 (16675 Повар)

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				27 - 2		Ноябрь			Декабрь				29 - 4		Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь				Июль				Август				
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31			
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I																		К	К																																				
II														У	У	П	П	К	К														У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III									Э	Э	У	У	У	У	У	У	У	К	К					У	У	У	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	
	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	16 3/6	23	39 3/6	12 2/6	14 1/6	26 3/6	9	6 2/6	15 2/6	81 2/6
У	Учебная практика				2	3	5	3	5	8	13
П	Производственная практика (по профилю специальности)				2	6	8	4	6	10	18
Э	Промежуточная аттестация	3/6	1	1 3/6	4/6	5/6	1 3/6	1	4/6	1 4/6	4 4/6
Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы								4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы								1	1	1
Г	Проведение государственного экзамена								1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2		2	24
Итого		19	33	52	19	33	52	19	24	43	147

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1															
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1								Семестр 2							
														Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ
ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							1476	1476	1422		54	100%	0%	612	332		262				18	864	375	28	425				36
СО.Среднее общее образование							1476	1476	1422		54	1476		612	332		262				18	864	375	28	425				36
+	ОУП	Обязательные учебные предметы	11222 2	1122	11122 22		1444	1444	1390		54	1444		612	332		262				18	832	367	28	401				36
+	ОУП.01	Русский язык	2				72	72	64		8	72									72	36		28				8	
+	ОУП.02	Литература	2				108	108	102		6	108									108	54		48				6	
+	ОУП.03	Математика	12				350	350	332		18	350		164	80		74			10	186	114		64				8	
+	ОУП.04	Иностранный язык		1	2		72	72	72			72		32			32				40			40					
+	ОУП.05	Информатика	2				124	124	118		6	124									124	36		82				6	
+	ОУП.06	Физика			1		108	108	108			108		108	88		20												
+	ОУП.07	Химия			2		72	72	72			72									72	36		36					
+	ОУП.08	Биология			2		72	72	72			72									72	32		40					
+	ОУП.09	История	1				136	136	128		8	136		136	90		38			8									
+	ОУП.10	Обществознание			2		72	72	64		8	72									72	36	28					8	
+	ОУП.11	География			1		72	72	72			72		72	40		32												
+	ОУП.12	Физическая культура		12			78	78	78			78		32			32				46			46					
+	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины			1		68	68	68			68		68	34		34												
+	ОУП.14	Родная литература		2			40	40	40			40									40	23		17					
+	ДУП	Индивидуальный проект		2			32	32	32			32									32	8		24					
+	ДУП.01	Основы проектной деятельности					8	8	8			8									8	8							
+	ДУП.02	Ознакомительная практика		2			24	24	24			24									24			24					
ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							2952	2952	2818	20	114	2124	828																
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							306	306	302	4		168	138																
+	ОГСЭ.01	Основы философии			3		24	24	24			24																	
+	ОГСЭ.02	История			3		24	24	24			24																	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		345	6		64	64	64			64																	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		345	6		66	66	66			32	34																
+	ОГСЭ.05	Психология общения			5		24	24	24			24																	
+	ОГСЭ.06	Адыгейский язык			5		40	40	38	2		40																	
+	ОГСЭ.07	История и культура адыгов			5		40	40	38	2		40																	
+	ОГСЭ.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Организация доступной среды для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях			3		24	24	24			24																	
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							120	120	112		8	100	20																
+	ЕН.01	Химия	3				60	60	56		4	50	10																
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	3				60	60	56		4	50	10																
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							556	556	528		28	414	142																
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			3		48	48	48			28	20																
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				46	46	40		6	46																	
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4				48	48	42		6	48																	
+	ОП.04	Организация обслуживания	5				40	40	38		2	40																	
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	5				40	40	38		2	40																	

[illegible]

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1														
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1							Семестр 2							
														Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			4*		48	48	48			48																
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3*				48	48	44		4	48																
+	ОП.08	Охрана труда			4*		48	48	48			48																
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			4		68	68	68			68																
+	ОП.11	Приготовление блюд кухонь народов мира	4				66	66	60		6		66															
+	ОПЦ.12	Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач	3*				56	56	54		2		56															
ПЦ.Профессиональный цикл							1754	1754	1660	16	78	1226	528															
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	444		44		254	254	248		6	150	104															
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4*				36	36	34		2	20	16															
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4*				36	36	34		2	20	16															
+	УП.01.01	Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			4*		72	72	72				72															
+	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*		108	108	108			108																
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	4*				2	2			2	2																
+	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	444		44	4	246	246	238	2	6	214	32															
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4*				48	48	46		2	32	16															
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	4*				32	32	28	2	2	16	16															
+	МДК.02.03	Курсовая работа				4	20	20	20			20																
+	УП.02.01	Учебная 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			4*		36	36	36			36																
+	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			4*		108	108	108			108																

Курс 2																Курс 3														Закреп ленная		
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6								
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАтт	Код
								48	22		26																					
48	8		36				4																									
								48	22		26																					
								68	20		48																					
								66	10		50				6																	
56			54				2																									
212			200			2	10	500			466	20		2	12	404				368			4	32	638	20		586			8	24
								254			248				6																	
								36			34				2																	
								36			34				2																	
								72			72																					7
								108			108																					7
								2							2																	
								246			218	20		2	6																	
								48			46				2																	
								32			28			2	2																	
								20				20																				
								36			36																					7
								108			108																					7

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1														
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Трудо- ёмкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1							Семестр 2							
														Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	4*				2	2			2	2																
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	555		55		206	206	188		18	154	52															
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	5*				28	28	22		6	20	8															
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента	5*				28	28	22		6	20	8															
+	УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5*		72	72	72			36	36															
+	ПП.03.01	Производственная практика по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			5*		72	72	72			72																
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	5*				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	555		55		198	198	180	4	14	166	32															
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5*				42	42	36	2	4	26	16															
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5*				42	42	36	2	4	26	16															
+	УП.04.01	Учебная 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			5*		36	36	36			36																
+	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			5*		72	72	72			72																
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	5*				6	6			6	6																

Курс 2																Курс 3																Закреп- ленная
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6								
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Код
								2							2																	
																206			188				18									
																28			22				6									
																28			22				6									
																72			72												7	
																72			72												7	
																6							6									
																198			180			4	14									
																42			36			2	4									
																42			36			2	4									
																36			36												7	
																72			72												7	
																6							6									

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1															
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАТТ	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1							Семестр 2								
														Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ
+	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	666		66		250	250	234	8	8	182	68																
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6*				52	52	46	4	2	36	16																
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6*				50	50	44	4	2	34	16																
+	УП.05.02	Учебная 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			6*		72	72	72			36	36																
+	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			6*		72	72	72			72																	
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	6*				4	4			4	4																	
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	66		66	6	212	212	204		8	154	58																
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6*			6	64	64	60		4	42	22																
+	УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			6*		72	72	72			36	36																
+	ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			6*		72	72	72			72																	
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	6*				4	4			4	4																	
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	33		33		212	212	200	2	10	202	10																
+	МДК.07.01	Теоретические основы выполнения работ по профессии "Повар"	3*				62	62	56	2	4	52	10																
+	УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)			3*		72	72	72			72																	
+	ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)			3*		72	72	72			72																	
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	3*				6	6			6	6																	
+	ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания	66		66		176	176	168		8	4	172																
+	МДК.08.01	Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания	6*				64	64	60		4		64																
+	УП.08.01	Учебная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания			6*		36	36	36				36																

Курс 2																Курс 3																Закреп ленная
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6								
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТт	Код
																								250			234			8	8	
																								52			46			4	2	
																								50			44			4	2	
																								72			72					7
																								72			72					7
																								4							4	
																								212			204				8	
																								64			60				4	
																								72			72					7
																								72			72					7
																								4							4	
212			200			2	10																									
62			56			2	4																									
72			72																													7
72			72																													7
6							6																									
																								176	20		148				8	
																								64	20		40				4	
																								36			36					7

План Учебный план ППССЗ СПО '43.02.15 _2025.plx', код специальности 43.02.15, год начала подготовки 2025

Считать в плане	Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				Итого акад. часов					Объём ОП		Курс 1															
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Трудо- емкость	По плану	Конт. раб.	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть	Семестр 1							Семестр 2								
														Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАтт
+	ПП.08.01	Производственная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания			6*		72	72	72				72																
+	ПМ.08.ЭК	Экзамен квалификационный	6*				4	4			4	4																	
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		8																									
ГИА.Государственная итоговая аттестация							216	216	216			216																	
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					144	144	144			144																	
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					36	36	36			36																	
+	ГИА.03	Подготовка к государственным экзаменам																											
+	ГИА.04	Проведение государственных экзаменов					36	36	36			36																	

Курс 2																Курс 3																Закрепленная
Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5								Семестр 6								
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Код
																								72			72					7
																								4						4		
																								216			216					
																								144			144					
																								36			36					
																								36			36					

* формы промежуточной аттестации, используемые в комплексных

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	1
	МДК.07.01 Теоретические основы выполнения работ по профессии "Повар"	2	1
	ПМ.07.ЭК Квалификационный экзамен	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	1
	УП.07.01 Учебная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)	2	1
	ПП.07.01 Производственная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	1
	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	1
	ОПЦ.12 Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет	2	2
	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	2	2
	ОП.08 Охрана труда	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	2
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	2
	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2
	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	2
	ПМ.01.ЭК Экзамен квалификационный	2	2
	ПМ.02.ЭК Экзамен квалификационный	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	УП.01.01 Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	2

УП.02.01 Учебная 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	2	2
ПП.01.01 Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	2
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	2	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	1
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	1
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	1
	ПМ.03.ЭК Экзамен квалификационный	3	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	1
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3	1
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3	1
	ПМ.04.ЭК Экзамен квалификационный	3	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3	2
	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	3	2
	ПМ.05.ЭК Экзамен квалификационный	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	3	2
	ПМ.06.ЭК Экзамен квалификационный	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1

УП.03.01 Учебная 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	3	1
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	3	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	УП.04.01 Учебная 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	3	1
	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	3	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	УП.06.01 Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	3	2
	ПП.06.01 Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2
	УП.05.02 Учебная 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	3	2
	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	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	МДК.08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания	3	2
	ПМ.08.ЭК Экзамен квалификационный	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	2

УП.08.01 Учебная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания	3	2
ПП.08.01 Производственная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания	3	2