

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижина Ирина Владимировна
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.10.2026 22:20:21
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f
План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 27.03.2026

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Майкопский государственный технологический университет" в поселке Яблоновском

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования



43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: очная

Срок получения образования по ОП: 1 г. 10 мес.

Уровень образования при приеме на обучение: среднее общее образование

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

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

Согласовано

Проректор по учебной работе И.З. / И.И. Задорожная /

Врио директора филиала университета Т.Х. / Т.Х. Тляшок /

Председатель ПЦК общественного питания и товароведения П.Н. / Р.Н. Панеш /

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

Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"

Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение	12 2/6	14 1/6	26 3/6	9	6 2/6	15 2/6	41 5/6
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	4/6	5/6	1 3/6	1	4/6	1 4/6	3 1/6
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		2	13
Итого		19	33	52	19	24	43	95

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.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА							2952	2952	2822	16	114	2124	828	612	122		464			2	24	864	104		728			2	30
ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл							290	290	290			168	122	128	48		80				40			40					
+	ОГСЭ.01	Основы философии			1		24	24	24			24		24	18		6												
+	ОГСЭ.02	История			1		24	24	24			24		24	18		6												
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		123	4		64	64	64			64		32			32				20			20					
+	ОГСЭ.04	Физическая культура		123	4		66	66	66			32	34	24			24				20			20					
+	ОГСЭ.05	Психология общения			3		24	24	24			24																	
+	ОГСЭ.06	Основы бережливого производства			3		32	32	32				32																
+	ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности			3		32	32	32				32																
+	ОГСЭ.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Организация доступной среды для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в современных условиях			1		24	24	24				24	24	12		12												
ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл							120	120	112		8	100	20	120	44		68			8									
+	ЕН.01	Химия	1				60	60	56		4	50	10	60	20		36			4									
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования	1				60	60	56		4	50	10	60	24		32			4									
ОПЦ.Общепрофессиональный цикл							556	556	528		28	414	142	152	30		116			6	324	104		202				18	
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			1		48	48	48			28	20	48	22		26												
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2				46	46	40		6	46									46	14		26				6	
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	2				48	48	42		6	48									48	16		26				6	
+	ОП.04	Организация обслуживания	3				40	40	38		2	40																	
+	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3				40	40	38		2	40																	
+	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			2*		48	48	48			48									48	22		26					
+	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1*				48	48	44		4	48		48	8		36			4									
+	ОП.08	Охрана труда			2*		48	48	48			48									48	22		26					
+	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			2		68	68	68			68									68	20		48					
+	ОП.11	Приготовление блюд кухонь народов мира	2				66	66	60		6		66								66	10		50				6	
+	ОПЦ.12	Освоение цифровых навыков для выполнения профессиональных задач	1*				56	56	54		2		56	56			54			2									
ПЦ.Профессиональный цикл							1770	1770	1676	16	78	1226	544	212			200			2	10	500			486			2	12
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	222		22		254	254	248		6	150	104								254			248				6	
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2*				36	36	34		2	20	16								36			34				2	
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2*				36	36	34		2	20	16								36			34				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*		72	72	72				72								72			72					

Курс 2																Закрепленная кафедра	
Семестр 3								Семестр 4								Код	Наименование
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ		
612	82		490			4	36	864	20		812			8	24		
112	50		62					10			10						
12			12														
12			12					10			10						
24	18		6														
32	16		16														
32	16		16														
80	32		44				4										
40	16		22				2										
40	16		22				2										
420			384			4	32	638	20		586			8	24		

* 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
+	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*		108	108	108			108										108			108				
+	ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	2*				2	2			2	2										2							2
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	222		22		246	246	238	2	6	214	32									246			238		2	6	
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	2*				48	48	46		2	32	16									48			46			2	
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	2*				52	52	48	2	2	36	16									52			48		2	2	
+	УП.02.01	Учебная практика по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			2*		36	36	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, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			2*		108	108	108			108										108			108				
+	ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	2*				2	2			2	2										2						2	
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	333		33		222	222	204		18	154	68																
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	3*				36	36	30		6	20	16																
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента	3*				36	36	30		6	20	16																
+	УП.03.01	Учебная практика по ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			3*		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 сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			3*		72	72	72			72																	

Курс 2																Закрепленная кафедра	
Семестр 3								Семестр 4								Код	Наименование
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ		
222			204				18										
36			30				6										
36			30				6										
72			72														
72			72														

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
+	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	3*				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	333		33		198	198	180	4	14	166	32															
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3*				42	42	36	2	4	26	16															
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	3*				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			3*		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			3*		72	72	72			72																
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	3*				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	444		44		250	250	234	8	8	182	68															
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4*				52	52	46	4	2	36	16															
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	4*				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			4*		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			4*		72	72	72			72																
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	4*				4	4			4	4																
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	44		44	4	212	212	204		8	154	58															

Курс 2																Закрепленная кафедра	
Семестр 3								Семестр 4								Код	Наименование
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАтт	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАтт		
6							6										
198			180			4	14										
42			36			2	4										
42			36			2	4										
36			36														
72			72														
6							6										
								250			234			8	8		
								52			46			4	2		
								50			44			4	2		
								72			72						
								72			72						
								4							4		
								212			204				8		

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	
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	4*			4	64	64	60		4	42	22																	
+	УП.06.01	Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			4*		72	72	72			36	36																	
+	ПП.06.01	Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала			4*		72	72	72			72																		
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	4*				4	4			4	4																		
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 "Повар"	11		11		212	212	200	2	10	202	10	212			200			2	10									
+	МДК.07.01	Теоретические основы выполнения работ по профессии "Повар"	1*				62	62	56	2	4	52	10	62			56			2	4									
+	УП.07.01	Учебная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)			1*		72	72	72			72		72			72													
+	ПП.07.01	Производственная практика по ПМ.07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 Повар)			1*		72	72	72			72		72			72													
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	1*				6	6			6	6		6						6										
+	ПМ.08	Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания	44		44		176	176	168		8	4	172																	
+	МДК.08.01	Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания	4*				64	64	60		4		64																	
+	УП.08.01	Учебная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания			4*		36	36	36			36																		
+	ПП.08.01	Производственная практика по ПМ.08 Организация и ведение процессов приготовления лечебного питания			4*		72	72	72			72																		
+	ПМ.08.ЭК	Экзамен квалификационный	4*				4	4			4	4																		
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)		6																										
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																Закрепленная кафедра	
Семестр 3								Семестр 4								Код	Наименование
Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ	Итого	Лек	Лаб	Пр	КРП	МГЗ	СР	ПАТТ		
								64			60				4		
								72			72						
								72			72						
								4							4		
								176	20		148				8		
								64	20		40				4		
								36			36						
								72			72						
								4							4		
								216			216						
								144			144						
								36			36						
								36			36						

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

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	1
	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	1
	МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2	1
	ПМ.03.ЭК Экзамен квалификационный	2	1

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	1
	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	1
	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2	1
	ПМ.04.ЭК Экзамен квалификационный	2	1

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

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

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	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	2	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	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	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	2	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	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	УП.06.01 Учебная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	2
	ПП.06.01 Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	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	2	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	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	2
	МДК.08.01 Основы организации и ведения процессов приготовления лечебного питания	2	2
	ПМ.08.ЭК Экзамен квалификационный	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2

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