

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ермакова Виктория Павловна

Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАИИ)

Сочи), проректор

Дата подписания: 02.10.2026 14:43:55

Уникальный программный ключ:

Протокол № 18 от 17.04.2026
e54076e55b731178d1dd57c83d5008d1fdef5de

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «СочиГТУ»
Университетский экономико-технологический колледж



УТВЕРЖДАЮ

Директор Школы гостеприимства, проректор

В.П. Ермакова

14.04 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Профиль СОО: естественно-научный

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Год начала подготовки (по учебному плану) 2026

Форма обучения: Очная

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

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1565 от 09.12.2016

Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование

СОГЛАСОВАНО

Директор УЭТК, проректор

Зам.директора УЭТК по УПР

/ И.А. Ермаков/

/ О.А. Ярлова/

Основной	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
Основной	Освоение профессий рабочих, должностей служащих:
+	Повар

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				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																			а	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у				
II													у	у	у	у	у	к	к															э	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у		
III													у	у	у	у	у	к	к																			а	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	
IV													у	у	у	у	у	к	к																				а	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у

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	
	Теоретическое обучение	16 3/6	19 1/6	35 4/6	12 3/6	13	25 3/6	11 2/6	19 2/6	30 4/6	12 3/6	10 3/6	23	114 5/6
У	Учебная практика		2	2	1	4	5	2	2	4	1		1	12
Пд	Производственная практика (преддипломная)		2	2	3	6	9	3	3	6	3	3	6	23
Э	Промежуточная аттестация	3/6	5/6	1 2/6	3/6	1	1 3/6	4/6	4/6	1 2/6	3/6	3/6	1	5 1/6
Г	Государственная итоговая аттестация										6	6	6	6
К	Каникулы	2	9	11	2	9	11	2	8	10	2		2	34
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	24	43	199

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 1									Неделя	Контроль	Семестр 2									Неделя	Контроль	Итого за курс									Неделя	Каф.	Семестр			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР	Контр оль						
ИТОГО (с факультативами)				612										17		864										24		1476										41		
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												36												36												
		Аудиторная нагрузка		36												35.9												36												
		Контактная работа		36												36												36												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				612	594	246	8	340					18	ТО: 16 1/2 Э: 1/2		720	690	236	130	322			2		30	ТО: 19 1/6 Э: 5/6		1332	1284	482	138	662		2		48	ТО: 35 2/3 Э: 1 1/3			
1	ОУП	Обязательные учебные предметы	Эк(3) За ЗаО Др(5)	546	528	228	8	292				18		Эк(2) ЗаО(6)	518	506	190	28	288					12		Эк(5) За ЗаО(7) Др(5)	1064	1034	418	36	580				30			12345		
2	ОУП.01	Русский язык	Эк	90	84	6		78			6															Эк	90	84	6		78				6			1		
3	ОУП.02	Литература	Др	48	48	16		32						ЗаО	68	68	14		54							ЗаО Др	116	116	30		86						12			
4	ОУП.03	Иностранный язык	Др	48	48			48						ЗаО	68	68			68							ЗаО Др	116	116			116						12			
5	ОУП.04	Математика	Эк	118	112	72		40			6			Эк	82	76	46		30				6			Эк(2)	200	188	118		70			12		123				
6	ОУП.05	Информатика	Др	34	34	12		22						ЗаО	46	46	8		38							ЗаО Др	80	80	20		60					12				
7	ОУП.07	Химия	Эк	72	66	46	6	14			6			Эк	100	94	46	28	20				6			Эк(2)	172	160	92	34	34			12		12				
8	ОУП.08	Биология	ЗаО	34	34	22	2	10																		ЗаО	34	34	22	2	10					1				
9	ОУП.09	История	Др	34	34	30		4						ЗаО	74	74	58		16							ЗаО Др	108	108	88		20					12				
10	ОУП.12	Физическая культура	За	34	34	4		30						ЗаО	46	46			46							За ЗаО	80	80	4		76					12				
11	ОУП.13	Основы безопасности и защиты Родины	Др	34	34	20		14						ЗаО	34	34	18		16							ЗаО Др	68	68	38		30					12				
12	ДУП	Дополнительные учебные предметы, курсы по выбору	ЗаО	66	66	18		48						ЗаО	88	88	16	54	18							ЗаО(2)	154	154	34	54	66						12			
13	ДУП.01	Введение в специальность (включая индивидуальный проект)	ЗаО	66	66	18		48																	ЗаО	66	66	18		48					1					
14	ДУП.02	Художественная нарезка овощей и фруктов												ЗаО	88	88	16	54	18						ЗаО	88	88	16	54	18					2					
15	ПМ.07	Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих												Эк(2) ЗаО(2)	258	240	30	48	160		2		18		Эк(2) ЗаО(2)	258	240	30	48	160		2		18		26				
16	МДК.07.01	Рабочая профессия (повар)												Эк	102	96	30	48	16		2		6		Эк	102	96	30	48	16		2		6		2				
17	ПМ.07.01.ЭК	Квалификационный экзамен												Эк	12								12		Эк	12							12		2					
ПРАКТИКИ			(План)											144	144			144					4			144	144			144					4					
	УП.07.01	Учебная практика											ЗаО	72	72			72					2	ЗаО	72	72			72					2		2				
	ПП.07.01	Производственная практика											ЗаО	72	72			72					2	ЗаО	72	72			72					2		2				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(3) ЗаО(2) Др(5)										Эк(4) ЗаО(8)										Эк(7) ЗаО(10) Др(5)																
КАНИКУЛЫ													2											9											11					

№ИндексНаименование			Семестр 3										Неделя	Семестр 4										Неделя	Итого за курс										Неделя	Каф.	Семестр	
			Контроль	Академических часов								Контроль		Академических часов								Контроль	Академических часов								Контроль							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс		СР		Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр		КРП	Конс	СР				Контр оль
ИТОГО (с факультативами)				612									17		864									24		1476									41			
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											36											36												
		Аудиторная нагрузка		35.8											35.5											35.7												
		Контактная работа		35.8											36											35.9												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				468	448	230	48	170			2	18	ТО: 12 1/2 Э: 1/2		504	468	206	100	136	20	6		36	ТО: 13 Э: 1		972	916	436	148	306	20	6	2	54	ТО: 25 1/2 Э: 1 1/2			
1	ОУП	Обязательные учебные предметы	Эк Др(2)	144	138	102	4	32				6	Эк(2) ЗаО(2)	ЗаО(2)	80	80	56	8	16						Эк ЗаО(2) Др(2)	224	218	158	12	48				6			12345	
2	ОУП.04	Математика	Эк	56	50	30		20			6													Эк	56	50	30		20				6			123		
3	ОУП.06	Физика	Др	40	40	32	4	4						ЗаО	40	40	26	8	6					ЗаО Др	80	80	58	12	10							34		
4	ОУП.10	Обществознание	Др	48	48	40		8						ЗаО	40	40	30		10					ЗаО Др	88	88	70		18							34		
5	ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Др	28	28			28						Др	24	24			24					Др(2)	52	52			52							345678		
6	ОГСЭ.05	Физическая культура	За	36	36	2		34						За	24	24			24					За(2)	60	60	2		58							345678		
7	ЕН.01	Химия	ЗаО	70	70	48	12	10						ЗаО	72	66	46	6	12		2		6	Эк ЗаО	142	136	94	18	22		2		6			34		
8	ОПЦ.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Др	34	34	16	8	10						Эк	40	34	16	8	8		2		6	Эк Др	74	68	32	16	18		2		6			34		
9	ОПЦ.03	Техническое оснащение организаций питания	ЗаО	64	64	40		24																ЗаО	64	64	40		24							3		
10	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Эк ЗаО(4)	236	222	22	24	176			2	12												Эк ЗаО(4)	236	222	22	24	176			2	12			3		
11	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	32	32	10		22																ЗаО	32	32	10		22							3		
12	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	48	46	12	24	10			2													ЗаО	48	46	12	24	10			2				3		
13	ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю	Эк	12								12												Эк	12							12		3				
14	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(2) ЗаО(3) КР	334	322	42	48	212	20			12		334	322	42	48	212	20					Эк(2) ЗаО(3) КР	334	322	42	48	212	20			12		4			
15	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		ЗаО	34	34	18		16					ЗаО	34	34	18		16					ЗаО	34	34	18		16						4			
16	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Эк КР	114	108	24	48	16	20		6		Эк КР	114	108	24	48	16	20			6	Эк	114	108	24	48	16	20			6		4			
17	ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю												Эк	6								6	Эк	6								6		4			
18	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) ЗаО(3)	290	278	46	30	200		2			12	Эк(2) ЗаО(3)	290	278	46	30	200		2		12	Эк(2) ЗаО(3)	290	278	46	30	200		2		12		4		
19	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		ЗаО	32	32	22		10						ЗаО	32	32	22		10				ЗаО	32	32	22		10						4			
20	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		Эк	72	66	24	30	10		2			6	Эк	72	66	24	30	10		2		6	Эк	72	66	24	30	10		2		6		4		
21	ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю													Эк	6							6	Эк	6							6		4				
ПРАКТИКИ			(План)		144	144			144			4		360	360			360					10		504	504			504					14				
	УП.01.	Учебная практика	ЗаО	36	36			36				1		ЗаО	72	72			72				2	ЗаО	36	36			36				1		3			
	УП.02.	Учебная практика											ЗаО	72	72			72					2	ЗаО	72	72			72				2		4			
	УП.03.	Учебная практика											ЗаО	72	72			72					2	ЗаО	72	72			72				2		4			
	ПП.01.	Производственная практика	ЗаО	108	108			108				3		ЗаО	108	108			108					3	ЗаО	108	108			108				3		3		
	ПП.02.	Производственная практика											ЗаО	108	108			108				3	ЗаО	108	108			108					3		4			
	ПП.03.	Производственная практика											ЗаО	108	108			108				3	ЗаО	108	108			108					3		4			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(2) ЗаО(4) Др(4)										Эк(6) ЗаО(6) КР Др										Эк(8) ЗаО(10) КР Др(5)														
КАНИКУЛЫ														2											9											11		

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 5								Неделя	Контроль	Семестр 6								Неделя	Контроль	Итого за курс								Неделя	Каф.	Семестр								
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс			СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП				Конс	СР	Контр оль					
ИТОГО (с факультативами)				612									17		900									25		1512									42							
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612											900											1512																
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			36											36											36																
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			36											36											36																
	Аудиторная нагрузка			32.7											32.1											32.4																
	Контактная работа			33											32.3											32.6																
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				432	374	166	54	150			4	34	24	ТО: 11 1/3 Э: 2/3		720	624	252	60	308			4	72	24	ТО: 19 1/3 Э: 2/3		1152	998	418	114	458			8	106	48	ТО: 30 2/3 Э: 1 1/3				
1	ОУП	Обязательные учебные предметы	ЗаО	34	34	24		10																			ЗаО	34	34	24		10							12345			
2	ОУП.11	География	ЗаО	34	34	24		10																			ЗаО	34	34	24		10							5			
3	ОГСЭ.01	Основы философии													ЗаО	42	38	34		4				4				ЗаО	42	38	34		4			4				6		
4	ОГСЭ.02	История	ЗаО	40	36	32		4				4															ЗаО	40	36	32		4			4				5			
5	ОГСЭ.03	Психология общения / Психология личного и профессиональное самоопределение													ЗаО	48	40	32		8				8				ЗаО	48	40	32		8			8				6		
6	ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Др	24	22			22				2			Др	46	40			40				6				Др(2)	70	62			62			8				345678		
7	ОГСЭ.05	Физическая культура	За	22	22	2		20							За	38	38	2		36								За(2)	60	60	4		56							345678		
8	ОГСЭ.08	Основы финансовой грамотности													ЗаО	62	56	30		26				6				ЗаО	62	56	30		26			6				6		
9	ЕН.02	Экологические основы природопользования													ЗаО	44	38	30		8				6				ЗаО	44	38	30		8			6				6		
10	ОПЦ.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Эк	104	90	48		40			2	8	6														Эк	104	90	48		40			2	8	6			5		
11	ОПЦ.04	Организация обслуживания	Др	46	38	20		18				8			Эк	72	60	20		38			2	6	6			Эк Др	118	98	40		56			2	14	6			56	
12	ОПЦ.06	Правовые основы профессиональной деятельности													ЗаО	66	58	40		18				8				ЗаО	66	58	40		18			8				6		
13	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности													Др	84	74	20		54				10				Др	84	74	20		54			10				67		
14	ОПЦ.09	Безопасность жизнедеятельности	Др												ЗаО	74	68	20		48				6				ЗаО Др	74	68	20		48			6				6		
15	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(3) ЗаО(2)	342	312	40	54	216			2	12	18															Эк(3) ЗаО(2)	342	312	40	54	216			2	12	18			5	
16	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эк	36	34	14		20					2															Эк	36	34	14		20					2			5	
17	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эк	114	98	26	54	16			2	12	4															Эк	114	98	26	54	16		2	12	4				5	
18	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	Эк	12									12															Эк	12									12			5	
19	ПМ.07	Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих													Эк(2) ЗаО(2)	324	294	24	60	208			2	12	18			Эк(2) ЗаО(2)	324	294	24	60	208			2	12	18				26
20	МДК.07.02	Рабочая профессия (кондитер)													Эк	132	114	24	60	28			2	12	6			Эк	132	114	24	60	28			2	12	6			6	
21	ПМ.07.02.ЭК	Квалификационный экзамен													Эк	12								12				Эк	12									12			6	
ПРАКТИКИ			(План)		180	180			180				5			180	180			180					5				360	360			360					10				
	УП.05.	Учебная практика	ЗаО	72	72			72					2		ЗаО	72	72			72					2		ЗаО	72	72			72					2			5		
	УП.07.02	Учебная практика													ЗаО	72	72			72					2		ЗаО	72	72			72					2			6		
	ПП.05.	Производственная практика	ЗаО	108	108			108					3														ЗаО	108	108			108						3			5	
	ПП.07.02	Производственная практика													ЗаО	108	108			108					3		ЗаО	108	108			108						3			6	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																							
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(3) ЗаО(3) Др(3)											Эк(3) ЗаО(7) Др(2)											Эк(6) ЗаО(10) Др(5)																
КАНИКУЛЫ														2											8											10						

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 7								Неделя	Контроль	Семестр 8								Неделя	Контроль	Итого за курс								Неделя	Каф.	Семестр				
				Академических часов										Академических часов										Академических часов														
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	Конс			СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП				Конс	СР	Контр оль	
ИТОГО (с факультативами)			612									17		864									24		1476									41				
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											36											36													
	Аудиторная нагрузка		35											33											34													
	Контактная работа		35.2											33.2											34.2													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			468	440	182	88	168		2	10	18	ТО: 12 1/2 Э: 1/2	396	348	152		174	20	2	30	18	ТО: 10 1/2 Э: 1/2	864	788	334	88	342	20	4	40	36	ТО: 23 Э: 1						
1	ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Др	24	24			24					ЗаО	22	22			22						ЗаО Др	46	46			46							345678		
2	ОГСЭ.05	Физическая культура	За	24	24			24					ЗаО	20	20			20							За ЗаО	44	44			44						345678		
3	ОГСЭ.07	Основы бережливого производства											ЗаО	64	54	38		16			10				ЗаО	64	54	38		16			10			8		
4	ОПЦ.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Др	100	96	54		42		4			ЗаО	56	50	32		18			6				ЗаО Др	156	146	86		60			10			78		
5	ОПЦ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЗаО	42	36	12		24		6															ЗаО	42	36	12		24			6			67		
6	ОПЦ.08	Охрана труда	ЗаО	38	38	28		10																	ЗаО	38	38	28		10						7		
7	ОПЦ.10	Кулинарные традиции мира	ЗаО	82	82	26	40	16																	ЗаО	82	82	26	40	16						7		
8	ОПЦ.11	Основы системы ХАССП в производстве продукции общественного питания											ЗаО	90	82	26		56			8				ЗаО	90	82	26		56			8			8		
9	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	Эк(3) ЗаО(2)	302	284	62	48	172		2			18												Эк(3) ЗаО(2)	302	284	62	48	172			2		18			7
10	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Эк	38	36	26		10					2												Эк	38	36	26		10				2			7	
11	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Эк	108	104	36	48	18		2			4												Эк	108	104	36	48	18			2		4			7
12	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	Эк	12									12												Эк	12								12			7	
13	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала												Эк(2) ЗаО КР	252	228	56		150	20	2	6		18	Эк(2) ЗаО КР	252	228	56		150	20	2	6	18			8	
14	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала												Эк КР	132	120	56		42	20	2	6		6	Эк КР	132	120	56		42	20	2	6	6			8	
15	ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю												Эк	12									12	Эк	12								12			8	
ПРАКТИКИ			(План)	144	144			144				4		252	252			252					7		396	396			396					11				
	УП.04.	Учебная практика	ЗаО	36	36			36				1												ЗаО	36	36			36					1		7		
	ПП.04.	Производственная практика	ЗаО	108	108			108				3												ЗаО	108	108			108					3		7		
	ПП.06.	Производственная практика											ЗаО	108	108			108					3	ЗаО	108	108			108					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.01	Демонстрационный экзамен и защита дипломной работы												216	216			216					6		216	216			216					6		8		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ				Эк(2) ЗаО(4) Др(2)										Эк(2) ЗаО(6) КР										Эк(4) ЗаО(10) КР Др(2)														
КАНИКУЛЫ														2																						2		

Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	УП.02. Учебная практика	2	2
	ПП.02. Производственная практика	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	1
	УП.01. Учебная практика	2	1
	ПП.01. Производственная практика	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	2
	УП.03. Учебная практика	2	2
	ПП.03. Производственная практика	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	2	1
	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	1
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	3	1
	УП.05. Учебная практика	3	1
	ПП.05. Производственная практика	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный зачет с оценкой	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 зачет с оценкой	3	2
	ПП.07.02 Производственная практика	3	2
	УП.07.02 Учебная практика	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный зачет с оценкой	4	1
	УП.04. Учебная практика	4	1

ПП.04. Производственная практика		4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	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