

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего  
СОГБПОУ "Технологический колледж-Лицей -инте

*наименование образовательного учреждения (организаци*

**по специальности среднего профессионального об**

43.02.15

Поварское и кондитерское дело

*код*

*наименование специальности*

ОСНОВНО

*Уровень образования*

**квалификация:**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**форма обучения**

Очная

**Срок получения образования по ОП**

**профиль получаемого профессионального образования**

естественнонаучный

*при реализации программы средн*

**Приказ об утверждении ФГОС**

от 09.12.2016

№ 1565

Утверждаю

Директор

Панцевич А.П.

---

01.11.2024

---

**I**

звена  
рнат "Феникс"

и)

разования

е общее образование

з, необходимый для приема на обучение

Зг 10м      год начала подготовки по УГ      2024

эго общего образования

## 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь			Февраль				Март						
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр
	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
I																0		=	=												
II												:	8	8	0	0	8	=	=												
III											:	8	8	8	0	0	=	=													
IV						:					8	8	8	0	0	8	=	=								8	:	0	X	X	

### Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	0	Учебная практика
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	8	Производственная практик
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	X	Производственная практик

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам			Промежуточная аттестация			Учебная пр	
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 с
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	не
I	35 2/3	16	19 2/3	1 1/3		1 1/3	2	1
II	26 1/3	11 1/3	15	1 2/3	2/3	1	5	2
III	26	11 1/2	14 1/2	2	1/2	1 1/2	3	2
IV	17	10	7	2	1	1	3	2
<b>Всего</b>	<b>105</b>	<b>48 5/6</b>	<b>56 1/6</b>	<b>7</b>	<b>2 1/6</b>	<b>4 5/6</b>	<b>13</b>	<b>7</b>

Апрель			27 апр - 3 май	Май				Июнь				29 июн - 5 июл	Июль			27 июл - 2 авг	Август			
6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
							::													
							::		0	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=
			::	8	8	0	0	0	8	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=
			::	8	8	8	8	0	8	8	8	=	=	=	=	=	=	=	=	=
X	X	8	8	8	8	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации  
III Государственная итоговая аттестация  
\* Неделя отсутствует

ика (по профилю специальности)  
ика (преддипломная)

Практики								ГИА		Каникулы	Всего	Студентов
Дата	Производственная практика (по профилю специальности)				Производственная практика (преддипломная)			Подготовка	Проведение			
	2 сем	Всего		1 сем	2 сем	Всего	1 сем					
д.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	
	1	2		2						11	52	
	3	9	3	6						10	52	
	1	10	3	7						11	52	
	1	9	4	5	4		4	4	2	2	43	
	<b>6</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>34</b>	<b>199</b>	

Групп

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации							Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	
		Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)										
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	3	4	10				12	1476	
4											
5	НО	Начальное общее образование									
6	*										
7											
8	ОО	Основное общее образование									
9	*										
10											
11	СО	Среднее общее образование	3	4	10				12	1476	
12											
13	БД	Базовые дисциплины	2	4	8				11	1116	
14	ПД.01	Русский язык	2						1	72	
15	БД.02	Литература		2	3				1	108	
16	БД.03	Иностранный язык			3				12	144	
17	БД.04	Математика	3						12	232	
18	БД.05	История		2	3				1	136	
19	БД.06	Физическая культура			2				1	72	
20	БД.07	Основы безопасности и защиты Родины		4	3					68	
21	БД.08	Физика			2				1	108	
22	БД.09	Обществознание			4				3	72	
23	БД.10	География			2				1	72	
24	БД.11	Индивидуальный проект		4						32	
25	*										
26											
27	ПД	Профильные дисциплины	1		2				1	360	
28	ПД.01	Информатика	2						1	144	
29	ПД.02	Химия			2					144	
30	ПД.03	Биология			1					72	
31	*										
32											
33	ПОО	Предлагаемые ОО									
34	*										
35											
36											
37	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	14	29	2				42	4248	13
38											
39	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		1	1				8	432	
40	ОГСЭ.01	Основы философии							7	36	
41	ОГСЭ.02	История							4	36	
42	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности			7				4-6	164	
43	ОГСЭ.04	Физическая культура		6					35	164	
44	ОГСЭ.05	Психология общения							6	32	
45	*										
46											
47	ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		1	1				3	232	

48	ЕН.01	Химия		6					45	144	
49	ЕН.02	Экологические основы природопользования							2	36	
50	ЕН.03	Основы предпринимательской деятельности		6						52	
51	*										
53	ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	5	3					15	907	
54	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	1							64	
55	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	5						4	102	
56	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4						3	64	
57	ОП.04	Организация обслуживания							6	64	
58	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	6						5	96	
59	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности							8	32	
60	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		8					67	96	
61	ОП.08	Охрана труда							1	32	
62	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		6					5	68	
63	ОП.10	Основы финансовой грамотности							7	36	
64	ОП.11	Основы бережливого производства							7	32	
65	ОП.12	Основы лечебного и социального питания							8	42	
66	ОП.13	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции							8	54	
67	ОП.14	Товароведение продовольственных товаров	5						4	61	
68	ОП.15	Введение в специальность							2	32	
69	ОП.16	Эффективное поведение на рынке труда		6						32	
70	*										
72	ПЦ	Профессиональный цикл	9	24					16	2677	13
74	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к ре-ализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	4					2	280	
76	МДК.1.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							4	32	
77	МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		4					5	50	
78	МДК*										
80	УП.1.01	Учебная практика		4			РП		час	72	
81	УП*										
83	ПП.1.01	Производственная практика		45			РП		час	108	
84	ПП*										
86	ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	5							18	
87		Всего часов по МДК								82	
89	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 об-служивания	1	3					2	389	2
91	МДК.2.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							5	34	1

92	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							5	85	1	
93	МДК*											
94	УП.2.01	Учебная практика		5			РП		час	72		
95	УП*											
96	УП*											
97	УП*											
98	ПП.2.01	Производственная практика		56			РП		час	180		
99	ПП*											
###	ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	6							18		
###		Всего часов по МДК								119		
###	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания	1	2						2	298	2
###	МДК.3.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							6	34	1	
###	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента							6	48	1	
###	МДК*											
###	УП.3.01	Учебная практика		6			РП		час	36		
###	УП*											
###	ПП.3.01	Производственная практика		6			РП		час	144		
###	ПП*											
###	ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	6							36		
###		Всего часов по МДК								82		
###	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-готовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков слож-ного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм об-служивания	1	2						2	231	1
###	МДК.4.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента							7	32		
###	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента							7	55	1	
###	МДК*											
###	УП.4.01	Учебная практика		7			РП		час	36		
###	УП*											
###	ПП.4.01	Производственная практика		7			РП		час	72		
###	ПП*											
###	ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	7							36		
###		Всего часов по МДК								87		
###	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	1	4						2	316	2

###	МДК.5.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							7	32	1
###	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента							8	50	1
###	МДК*										
###	УП.5.01	Учебная практика		78			РП		час	72	
###	УП*										
###	ПП.5.01	Производственная практика		78			РП		час	144	
###	ПП*										
###	ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	8							18	
###		Всего часов по МДК								82	
###	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1	1					2	222	
###	МДК.6.1	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала							78	96	
###	МДК*										
###	УП*										
###	ПП.6.01	Производственная практика		8			РП		час	108	
###	ПП*										
###	ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	8							18	
###		Всего часов по МДК								96	
###	ПМ.07	Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих "повар", "кондитер"	3	8					4	797	6
###	МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"	4						1-3	153	4
###	МДК.7.2	Выполнение работ по профессии "Кондитер"	4						3	104	2
###	МДК*										
###	УП.7.01	Учебная практика		23			РП		час	108	
###	УП.7.02	Учебная практика		34			РП		час	72	
###	УП*										
###	ПП.7.01	Производственная практика		34			РП		час	144	
###	ПП.7.02	Производственная практика		34			РП		час	180	
###	ПП*										
###	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4							36	
###		Всего часов по МДК								257	
###	ПМ*										
###		Учебная и производственная (по профилю специальности) практики							час	1548	
###		Учебная практика							час	468	
###		Концентрированная							час	468	
###		Рассредоточенная							час		
###		Производственная (по профилю специальности) практика							час	1080	
###		Концентрированная							час	1080	
###		Рассредоточенная							час		
###	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)					РП		час	144	

###	Государственная итоговая аттестация						час	216		
###	Подготовка выпускной квалификационной работы						час			
###	Защита выпускной квалификационной работы						час			
###	Подготовка к государственным экзаменам						час	144		
###	Проведение государственных экзаменов						час	72		
###	Подготовка выпускной квалификационной работы									
###	Защита выпускной квалификационной работы									
###	Подготовка к государственным экзаменам									
###	Проведение государственных экзаменов									
###	КОНСУЛЬТАЦИИ по О									
###	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП									
###	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	17	33	12				54	5940	13
###	Экзамены (без учета физ. культуры)									
###	Зачеты (без учета физ. культуры)									
###	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)									
###	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)									
###	Курсовые работы (без учета физ. культуры)									
###	Контрольные работы (без учета физ. культуры)									









	216	нед	6					час				нед				час
		нед						час				нед				час
		нед						час				нед				час
	144	нед	4					час				нед				час
	72	нед	2					час				нед				час

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

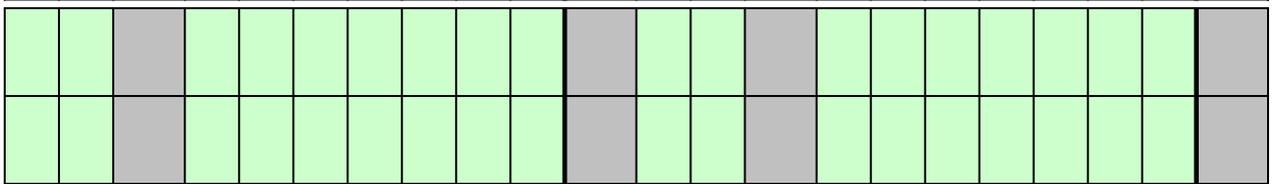
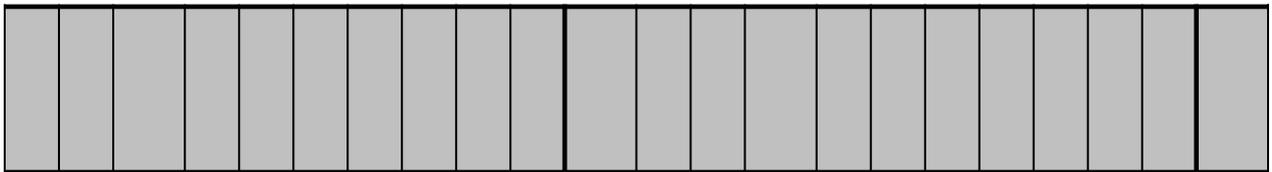
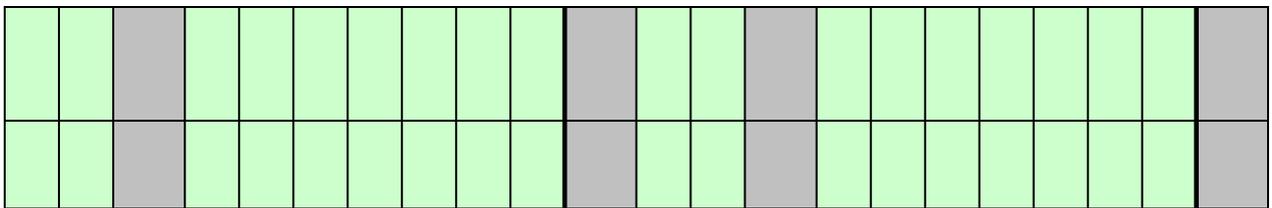
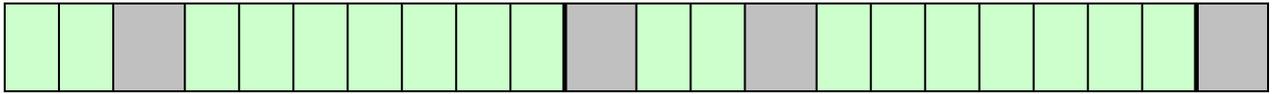
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	3767	1909	1802			56	252		612	1		575	321	254					864
--	------	------	------	--	--	----	-----	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--	--	--	-----

															<b>1</b>
															<b>1</b>









			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1		707	376	331				48		612	2		406	204	202			24	900
---	--	-----	-----	-----	--	--	--	----	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--	----	-----

<b>2</b>										<b>1</b>									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>3</b>										<b>2</b>									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>3</b>										<b>4</b>									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









			нед						час					нед					час
			нед						час					нед					час
			нед						час					нед					час
			нед						час					нед					час
			нед						час					нед					час

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2		538	323	215				36		612	2		412	183	229				18	864
---	--	-----	-----	-----	--	--	--	----	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--	--	----	-----

<b>3</b>										<b>2</b>									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>6</b>										<b>2</b>									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>1</b>																			
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час
			нед						час				нед					час

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

2		520	213	267			40	54		612	2		358	179	179			36	864
---	--	-----	-----	-----	--	--	----	----	--	-----	---	--	-----	-----	-----	--	--	----	-----

<b>3</b>										<b>1</b>									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>5</b>										<b>2</b>									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>1</b>										<b>1</b>									
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--





											85	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--

			нед								72	
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	----	--

			нед								144	36
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

												18
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

											212	86
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

											32	2
											36	12

			нед								36	
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	----	--

			нед								108	36
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

												36
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

											176	55
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	----

											32	
											36	19

			нед								36	
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	----	--

			нед								72	
--	--	--	-----	--	--	--	--	--	--	--	----	--

												36
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

1		49	29	20						18	280	36
---	--	----	----	----	--	--	--	--	--	----	-----	----



		216	нед	6				
			нед					
			нед					
		144	нед	4			144	
		72	нед	2			72	

--

--

1		251	110	125			16	36	
---	--	-----	-----	-----	--	--	----	----	--

4644	1296
------	------

<b>2</b>
<b>3</b>

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	
1	Зач	Комплексный зачет	3	[3]
				[3]
2	Зач	Комплексный зачет	4	[4]
				[4]
3	Зач	Комплексный зачет	5	[5]
				[5]



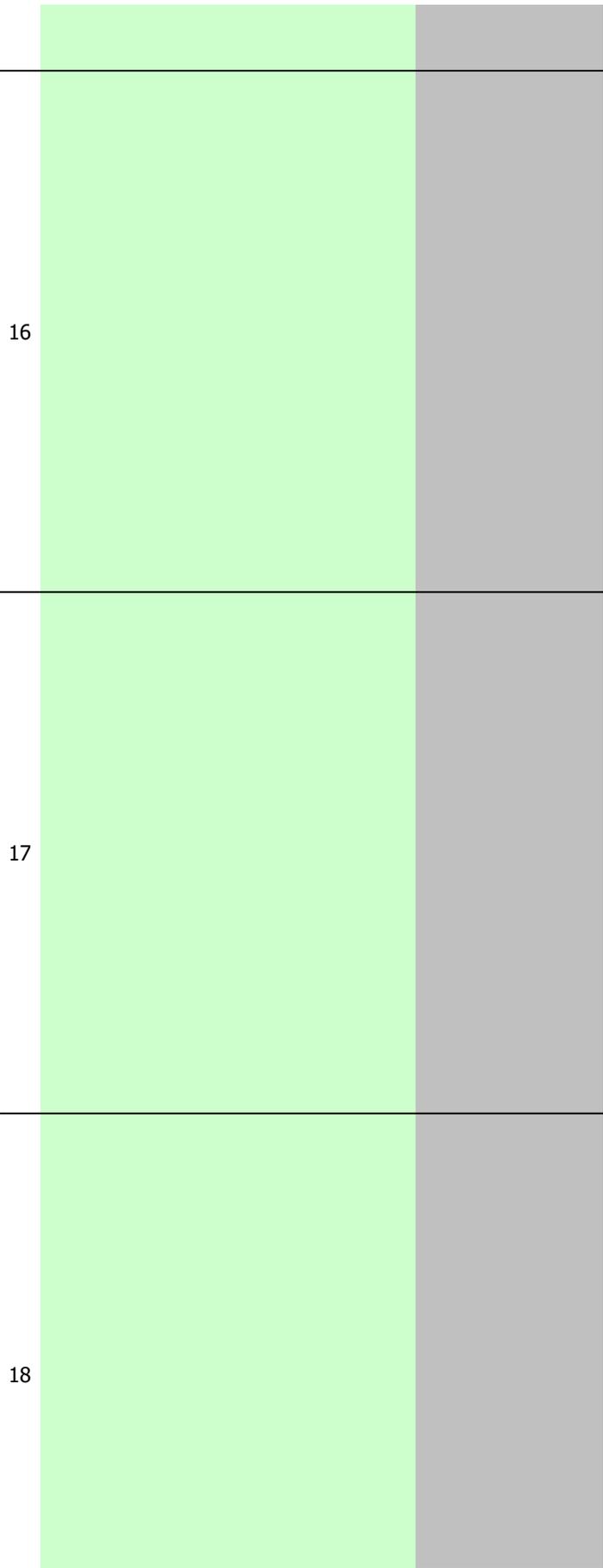


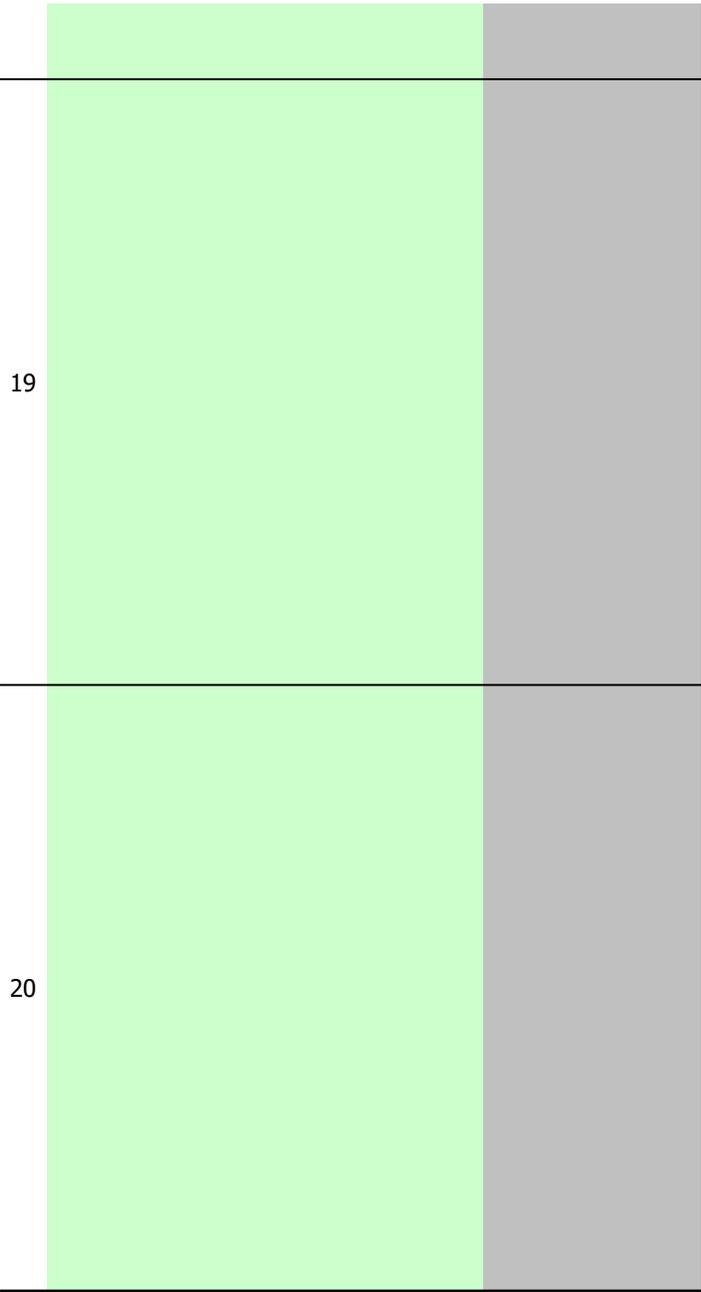


13				

14			
----	--	--	--

15			
----	--	--	--



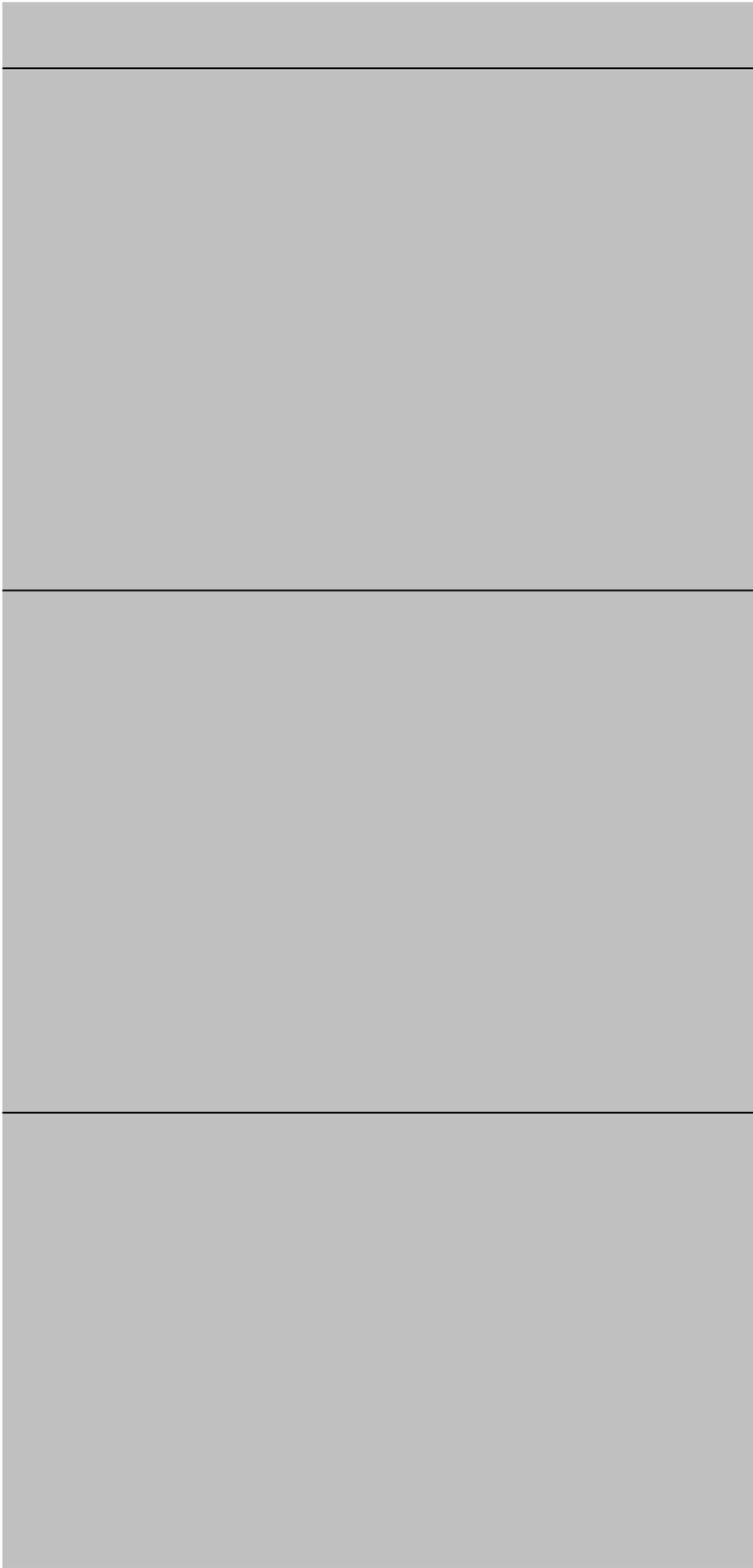


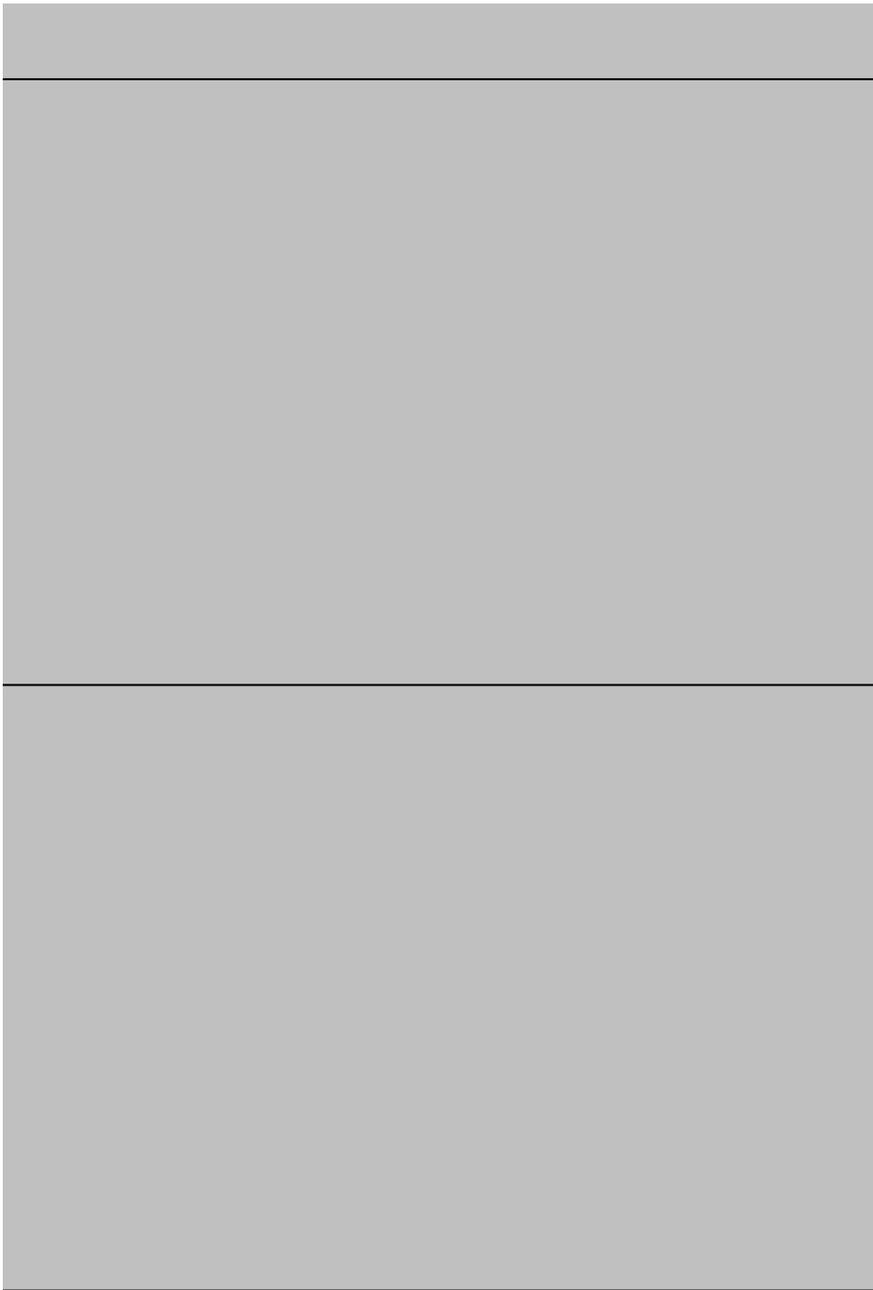










Индекс

---

## Содержание

<b>НО</b>	<b>Начальное общее образование</b>				
<b>ОО</b>	<b>Основное общее образование</b>				
<b>БД</b>	<b>Базовые дисциплины</b>				
БД.1	Русский язык				
БД.2	Литература				
БД.3	Иностранный язык				
БД.4	Математика				
БД.5	История				
БД.6	Физическая культура				
БД.7	Основы безопасности и защиты Родины				
БД.8	Физика				
БД.9	Обществознание				
БД.10	География				
БД.11	Индивидуальный проект				
<b>ПД</b>	<b>Профильные дисциплины</b>				
ПД.1	Информатика				
ПД.3	Химия				
ПД.4	Биология				
<b>ПОО</b>	<b>Предлагаемые ОО</b>				
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>				
ОГСЭ.2	Основы философии				
ОГСЭ.3	История				
ОГСЭ.4	Иностранный язык в профессиональной деятельности				
ОГСЭ.5	Физическая культура				
ОГСЭ.6	Психология общения				
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>				
ЕН.1	Химия				
ЕН.2	Экологические основы природопользования				
ЕН.3	Основы предпринимательской деятельности				
<b>ОПЦ</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>				
ОП.1	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена				
ОП.2	Организация хранения и контроль запасов и сырья				
ОП.3	Техническое оснащение организаций питания				
ОП.4	Организация обслуживания				
ОП.5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга				
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности				
ОП.8	Информационные технологии в профессиональной деятельности				
ОП.9	Охрана труда				
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности				
ОП.11	Основы финансовой грамотности				
ОП.12	Основы бережливого производства				
ОП.13	Основы лечебного и социального питания				

ОП.14	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции				
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров				
ОП.16	Введение в специальность				
ОП.16	Эффективное поведение на рынке труда				
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>				
МДК.1.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
УП.1.01	Учебная практика				
ПП.1.01	Производственная практика				
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>				
МДК.2.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
УП.2.01	Учебная практика				
ПП.2.01	Производственная практика				
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>				
МДК.3.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				
УП.3.01	Учебная практика				
ПП.3.01	Производственная практика				
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>				
МДК.4.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				

МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
УП.4.01	Учебная практика				
ПП.4.01	Производственная практика				
<b>ПМ.05</b>	<b>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</b>				
МДК.5.1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
УП.5.01	Учебная практика				
ПП.5.01	Производственная практика				
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>				
МДК.6.1	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				
ПП.6.01	Производственная практика				
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих "повар", "кондитер"</b>				
МДК.7.1	Выполнение работ по профессии "Повар"				
МДК.7.2	Выполнение работ по профессии "Кондитер"				
УП.7.01	Учебная практика				
УП.7.02	Учебная практика				
ПП.7.01	Производственная практика				
ПП.7.02	Производственная практика				
<b>пдп</b>	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)</b>				
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>				
	Подготовка выпускной квалификационной работы				
	Защита выпускной квалификационной работы				
	Подготовка к государственным экзаменам				
	Проведение государственных экзаменов				
	Подготовка выпускной квалификационной работы				
	Защита выпускной квалификационной работы				
	Подготовка к государственным экзаменам				
	Проведение государственных экзаменов				









Наименование

	<b>Пояснения</b>	
	<b>Согласовано</b>	



	Код
--	-----

Наименование ЦК