

" 02 " 09 2024 г.

М.П.

Директор ГАПОУ "Мамадышский ПК "

Утверждаю

Егоров Н.Н.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

государственного автономного профессионального образовательного учреждения

"Мамадышский политехнический колледж "

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения - очная

Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Практика			Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Всего (по курсам)	Каникулы
		Учебная	Производственная	Преддипломная практика				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	37	2	2	0	0	0	41	11
II курс	35	2	4	0	0	0	41	11
III курс	29	5	7	0	0	0	41	10
IV курс	17	5	9	4	0	6	41	2
Всего	118	14	22	4	0	6	164	34

3. График учебного процесса

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сеп. - 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 март	2-8	9-15	16-22	23-29	30 март - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр. - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июня - 5 июля	6-12	13-19	20-26	27 июля - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-30		
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	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
III	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
IV	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	П	П	П	К	К	Т	Т	Т	Т	Т	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	П	П	П	

Т - Теоретическое обучение

У - Учебная практика

***** - Неделя отсутствия

П - Производственная практика

Э - промежуточная аттестация

К - Каникулы

И - Итоговая аттестация

Э - экзамены (квалификационные)

Индекс	Наименование дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практика	Объем часов в семестре (включая часы практики)	Обязательная часть ОП, час.						Вариативная часть ОП, час.						Оценочные материалы по итогам		
			учебные занятия	курсовые работы (проекты)	экскурсии	практические занятия	дисциплины	Проектная работа	учебные занятия	курсовые работы (проекты)	экскурсии	практические занятия	дисциплины	Проектная работа	экскурсии	дисциплины	Проектная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
О.00	Общеразвивательный цикл дисциплин	1476	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1484	42	30		
ОД.01	Русский язык	72											64	2	6		
ОД.02	Литература	108											106		2		
ОД.03	История	126											124	6	6		
ОД.04	Обществознание	108											106		2		
ОД.05	География	108											106		2		
ОД.06	Иностранный язык	108											106		2		
ОД.07	Математика	192											176	10	6		
ОД.08	Информатика	144											142		2		
ОД.09	Физическая культура	72											70		2		
ОД.10	Основы безопасности и защиты Родины	68											66		2		
ОД.11	Физика	108											92	10	6		
ОД.12	Химия	144											142		2		
ОД.13	Биология	72											70		2		
ОД.14	Родной язык	76											74		2		
Обязательная часть образовательной программы		4464	2236	32	900	0	0	564	0	396	126	210	0	0	0		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-политический цикл дисциплин	720	432	0	0	0	0	288	0	0	0	0	0	0	0		
ОГСЭ.01	Основы философии	48	48														
ОГСЭ.02	История	48	48														
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	157	87					75									
ОГСЭ.04	Физическая культура, Физическая культура адаптивная	144	224					90									
ОГСЭ.05	Психология общения	48						48									
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности	76						76									
ОГСЭ.07	Семьеведение	79						79									
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл дисциплин	240	180	0	0	0	0	48	0	0	6	6	0	0	0		
ЕН.01	Математика	126	96					48			6	6					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	76	76														
ЕН.03	Математика	48	48														
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	900	612	0	0	0	0	218	0	0	18	42	0	0	0		
ОП.01	Микробиология, фитопатология питания, санитария и гигиена	74	66								2	6					
ОП.02	Органическая химия и контроль качества в сырье	104	96								2	6					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	72	64								2	6					
ОП.04	Органическая биохимия	94	86								2	6					
ОП.05	Экономика, менеджмент и маркетинг	104	96								2	6					
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности. Социальная адаптация и основы социально правовых типов	40	40														
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	60					76									
ОП.08	Охрана труда	76	76														
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	68														
ОП.10	Технология планирования профессиональной карьеры	24						24									
ОП.11	Основы товарведения, продовольственные товары	60						48			6	6					
ОП.12	Основы диетического питания	62						62									
ОП.13	Этикетка и дизайн в оформлении блюд	56						48			2	6					
П.00	Профессиональный цикл	2244	652	32	900	0	0	0	0	396	102	162	0	0	0		
ПМ.00	Профессиональные модули	2244	652	32	900	0	0	0	0	396	102	162	0	0	0		
ПМ.01	Организация и ведение процесса приготовления и реализации кулинарных изделий для завтрака, кулинарных изделий сложного ассортимента	249	69	0	108	0	0	0	0	36	12	24	0	0	0		
МДК.01.01	Организация процесса приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	44	32								6	6					
МДК.01.02	Проектирование, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	49	37								6	6					
УП.01	Учебная практика	72		76						76							
ПП.01	Противодействие практике	72		72													
ЭР	Экзамен по модулю	12										12					
ПМ.02	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и реализации в реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом санитарно-гигиенических требований, видов и форм обслуживания	377	105	16	144	0	0	0	0	72	16	24	0	0	0		
МДК.02.01	Организация процесса приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	53	31	8							8	6					
МДК.02.02	Проектирование, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	96	74	8							8	6					
УП.02	Учебная практика	72		76						76							
ПП.02	Противодействие практике	144		108						76							
ЭР	Экзамен по модулю	12										12					
ПМ.03	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и реализации в реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом санитарно-гигиенических требований, видов и форм обслуживания	288	72	0	108	0	0	0	0	72	12	24	0	0	0		
МДК.03.01	Организация процесса приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44	32								6	6					
МДК.03.02	Проектирование, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	52	40								6	6					
УП.03	Учебная практика	72		76						76							
ПП.03	Противодействие практике	108		72						76							
ЭР	Экзамен по модулю	12									0	12					
ПМ.04	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и реализации в реализации десертов, напитков сложного ассортимента с учетом санитарно-гигиенических требований, видов и форм обслуживания	250	70	0	72	0	0	0	0	72	12	24	0	0	0		
МДК.04.01	Организация процесса приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	44	32								6	6					
МДК.04.02	Проектирование, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	50	38								6	6					
УП.04	Учебная практика	72		76						76							
ПП.04	Противодействие практике	72		76						76							
ЭР	Экзамен по модулю	12										12					
ПМ.05	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и реализации в реализации кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом санитарно-гигиенических требований, видов и форм обслуживания	330	114	0	144	0	0	0	0	36	12	24	0	0	0		
МДК.05.01	Организация процесса приготовления, подготовка к реализации кондитерских, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	44	32								6	6					
МДК.05.02	Проектирование, подготовка к реализации кондитерских, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	94	82								6	6					
УП.05	Учебная практика	72		72													
ПП.05	Противодействие практике	108		72						76							
ЭР	Экзамен по модулю	12										12					
ПМ.06	Организация и ведение процесса приготовления, оформления и реализации в реализации кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом санитарно-гигиенических требований, видов и форм обслуживания	218	62	16	72	0	0	0	0	36	14	18	0	0	0		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	98	67	16							14	6					
УП.06	Учебная практика	36		76													
ПП.06	Противодействие практике	72		76						76							
ЭР	Экзамен по модулю	12										12					
ПМ.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности, документация																

Календарный график учебного процесса I курса (I-II семестры)

[illegible]

Экзамен

каникулы

производственная практика

учебная практика

консультация

ГИА

Календарный график учебного процесса II курса (III-IV семестры)

Индекс	Компоненты программы		сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				итого									
			1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	8	15	22											
			7	14	21	28	12	19	26	9	16	23	30	7	14	21	28	11	18	25	8	15	22	12	19	26	10	17	24	31	14	21	28															
			Номера календарных недель																																													
			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		
Порядковые номера недель по семестрам учебного года 2 курса																																																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24						
ОД.02	Литература	108	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	56	52	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4						52	0			
ОД.03	История	70	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							36	0					
ОД.04	Обществознание	108	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	56	52	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2						52	0			
ОД.05	География	108	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	68	40	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					40	0		
ОД.11	Физика	108	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	42	66	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4					66	0			
ОД.13	Биология	72	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	38	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					38	0				
ОГСЭ.04	Физическая культура	106	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	66	40	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2					40	0		
ЕН.01	Химия	47	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	13	2	2	2	2	2	2	1																	13	0				
ОП.04	Организация обслуживания	94	2	2	2	2	4	4	2	2	4	4	4	2	4	2	2	2	46	48	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	2	4	2	2	2					48	0			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	46	50	2	2	2	2	2	2	6	4	2	4	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2					50	0			
ОП.08	Охрана труда	36	2	2	2	2	2	2	2	2								18	18	2	2	2	2	2	2	2	2															18	0					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2							34	0				
ОП.11	Основы товароведения продовольственных товаров	60																0	60	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	6	6	6	6							60	0					
ОП.12	Основы диетического питания	18																0	18																8	4	6					18	0					
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	53	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	42	11	2	1	2	2	2	2																		11	0				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	96																0	96	2	3	2	2	2	2	7	8	8	8	10	10	8	4	2	2	2	4	10					96	0				
УП.02	Учебная практика	72									6	6	6	6	6	6	6	36	36	6	6	6	6	6	6	6																	36	0				
ПП.02	Производственная практика	144																0	144																		12	36	36	36	24	144	0					
ПМ.02.Э	Экзамен по модулю	12																0	12																						12	12	0					
	Всего час в неделю учебных занятий	1476	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	864	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	0	0			

экзамен

каникулы

производственная практика

учебная практика

консультация

ГИА

Календарный график учебного процесса III курса (V-VI семестры)

Индекс	Компоненты программы		Порядковые номера недель по семестрам учебного года 3 курса																																														
			сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь										
			1	8	15	22	29.09-05.	6	13	20	27.10-02.	3	10	17	24	1	8	15	22	29.12-04.	5	12	19	26.01-01.	2	9	16	23	30.01-05.	2	9	16	23	30.03-05.	6	13	20	27.04-03.	4	11	18	25	1	8	15	22			01.07-05.
			7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25		8	15	22		8	15	22	29		12	19	26		10	17	24	31	7	14	21	28				
			Номера календарных недель																																														
			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			
Порядковые номера недель по семестрам учебного года 3 курса																																																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	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						
ОГСЭ.01	Основы философии	48	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	48	0																											0	0		
ОГСЭ.02	История	48	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	48	0																											0	0		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	65	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	40	25		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1														25	0		
ОГСЭ.04	Физическая культура	138																																															
ЕН.01	Химия	109	4	4	4	4	6	2	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	60	49	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1													49	0		
ОП.05	Экономика, менеджмент и маркетинг	104	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	70	34	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	34	0		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	40																																															
	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		4	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40	0																									0	0			
ОП.10	Технология планирования профессиональной карьеры	34	4	4	4	4	4	4	2	4	2	2							34	0																											0	0	
ОП.12	Основы диетического питания	44									2	4	4	4	6	6	6	6	44	0																											0	0	
ОП.13	Эстетика и дизайн в оформлении блюд	56																	0	56	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2	4	2	4	6										56	0	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44																																															
			2	2	4	4	2	2	2	2	2	2	4	4	2	2	2	4	2	44	0																										0	0	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	52																																															
			2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	44	8	2	2	2	2																						8	0		
УП.03	Учебная практика	72					6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72	0																										0	0		
ПП.03	Производственная практика	108																	0	108																		36	36	36						108	0		
ПМ.03.Э	Экзамен по модулю	12																	0	12																										12	0		
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	44																																															
																			0	44	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	4	6	4	2	2						44	0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	50																																															
																			0	50	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	4	8	4	4							50	0		
УП.04	Учебная практика	72																	0	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6										72	0		
ПП.04	Производственная практика	72																	0	72																										72	0		
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	12																	0	12																										12	0		
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	98																																															
																			0	98	6	6	6	6	8	6	6	6	8	6	4	4	4	2	4	4	10	6								98	0		
УП.06	Учебная практика	36																	0	36																										36	0		
ПП.06	Производственная практика	72																	0	72																										72	0		
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	12																	0	12																										12	0		
МДК.07.01	Кухня народов мира	46																	0	46	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	6	6	2	2	2	2	4								46	0		
МДК.07.02	Технологии приготовления блюд	24																	0	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2													24	0		
	Всего час в неделю учебных занятий	1512	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	900	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	900	0	

Календарный график учебного процесса IV курса (VII-VIII семестры)

Индекс	Компоненты программы		сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				итого								
			1	8	15	22	29.09-05	6	13	20	27.10-02	3	10	17	24	1	8	15	22	29.12-04	5	12	19	26.01-01	2	9	16	23	30.03-05	6	13	20	27.04-03	4	11	18	25	1	8	15	22										
			7	14	21	28		12	19	26		9	16	23	30	7	14	21	28		11	18	25	26.01-01	8	15	22	29.02-01	8	15	22	29	30.03-05	12	19	26	27.04-03	10	17	24	31	7		14	21	28					
			Номера календарных недель																																																
			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					
			Порядковые номера недель по семестрам учебного года 4 курса																																																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24									
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	92	6	6	6	6	6	6	6	4	4	2	2	2				62	30	4	2	2	4	4	4	6	4																	30	0						
ОГСЭ.04	Физическая культура	100	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4				50	50	4	4	6	2	8	10	8	8																	50	0						
ОГСЭ.05	Психология общения	48	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				26	22	4	4	4	4	6																					22	0					
ОГСЭ.06	Татарский язык в профессиональной деятельности	36																																																	
ЕН.03	Математика	48	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				28	8	2	2	2	2																						8	0					
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного	44																																																	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	94																																																	
УП.05	Учебная практика	72								6	6	6	6	6	6			36	36	6	6	6	6	6	6																					36	0				
ПП.05	Производственная практика	108													12	36	36	24	108	0																										0	0				
ЕМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	12															12	12	0																											0	0				
МДК.07.02	Технологии приготовления блюд	28	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			28	0																											0	0				
МДК.07.03	Технологии приготовления кондитерских изделий	46	6	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2	2	2		46	0																										0	0					
МДК.07.04	Технологии приготовления хлебобулочных изделий	52			6	6	6	6	6	4	2	2	4	4	4	2		52	0																											0	0				
УП.06	Учебная практика	108								6	6	6	6	6	6			36	72	6	6	6	12	6	6	18	12																			72	0				
ПП.06	Производственная практика	216																0	216								12	36	36	36	36	36	24													216	0				
ДЭ	Квалификационный экзамен	12																0	12													12													12	0					
ПДП	Преддипломная практика	144																0	144															36	36	36	36									144	0				
ГИА.01	Выполнение дипломной работы	144																0	144																											144	0				
ГИА.02	Защита дипломной работы	72																0	72																											72	0				
	Всего час в неделю учебных занятий	1476	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	612	864	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	864	0	0				

Экзамен

каникулы

производственная практика

учебная практика

консультация

ГИА