

" 01 " 09 2021

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 ок	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	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	Т	У	К	К	Т	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	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К</

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, практик	Объем часов в семестре (по учебному плану)	Обязательная часть ОП, час					Вариативная часть ОП, час					Оценочные средства по подготовке		
			учебные занятия	курсовые проекты (дисциплины)	участие в производственных практиках	К. и изуст. дин	Проектно-исследовательская работа	учебные занятия	курсовые проекты (дисциплины)	участие в производственных практиках	К. и изуст. дин	Проектно-исследовательская работа	учебные занятия	К. и изуст. дин	Проектно-исследовательская 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	1404	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	102											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
Образовательная часть образовательной программы		4464	2336	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	70						70							
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, физическая химия, санитария и гигиена	74	66								2	6			
ОП.02	Организация хранения и контроль качества в сырье	104	96								2	6			
ОП.03	Технология производства органической химии	72	64								2	6			
ОП.04	Организация обслуживания	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 знаний	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 товароведения продовольственных товаров	60						48			6	6			
ОП.12	Основы диетического питания	62						62							
ОП.13	Эстетика 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
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	249	69	0	108	0	0	0	0	36	12	24	0	0	0
МДК.01.02	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	44	32								6	6			
МДК.01.02	Проецны приготовления, 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			
МДК.02.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	377	105	16	144	0	0	0	0	72	16	24	0	0	0
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	53	31	8							8	6			
МДК.02.02	Проецны приготовления, 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			
МДК.03.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	388	72	0	108	0	0	0	0	72	12	24	0	0	0
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44	32								6	6			
МДК.03.02	Проецны приготовления, 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			
МДК.04.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	350	70	0	72	0	0	0	0	72	12	24	0	0	0
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	44	32								6	6			
МДК.04.02	Проецны приготовления, 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			
МДК.05.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий	330	114	0	144	0	0	0	0	36	12	24	0	0	0
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кондитерских изделий	44	32								6	6			
МДК.05.02	Проецны приготовления, подготовка к реализации кондитерских изделий	94	82								6	6			
УП.05	Учебная практика	72			72										
ПП.05	Противодействие практике	108			72					76					
ЭР	Экзамен по модулю	12										12			
МДК.06.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий	218	62	16	72	0	0	0	0	36	14	18	0	0	0
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подразделения персонала	98	62	16							14	6			
УП.06	Учебная практика	36			76										
ПП.06	Противодействие практике	72			76					76					
ЭР	Экзамен по модулю	12										12			
МДК.07.01	Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий	532	160	0	252	0	0	0	0	72	24	24	0	0	0
МДК.07.01	Кулинарные изделия	46	40								6				
МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	52	40								6	6			
МДК.07.03	Технология приготовления кондитерских изделий	46	40								6				
МДК.07.04	Технология приготовления кондитерских изделий	52	40								6	6			
УП.07	Учебная практика	108			108										
ПП.07	Противодействие практике	216			144					72					
ЭР	Квалификационный экзамен	12										12			
ПСП	Преддипломная практика	144	144												
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216	216												
Итого		5940	2336	32	900	0	0	564	0	396	126	210	1404	42	30

Наименование	3. План учебного процесса																															
	Наименование учебных дисциплин, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практики				Формы промежуточной аттестации (семестр)		Объем образовательной программы (академических часов)										Распределение нагрузки															
																	1 курс				2 курс				3 курс				4 курс			
																	по курсам и семестрам (час в семестр)															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24									
О.00	Общеобразовательный цикл				1	9	5	1476	766	40	1436	568	756	0	0	28	44	450	452	349	238	0	0	0	0							
О.01	Русский язык						1	72	36		72	28	36					26				0	0	0	0							
О.02	Литература				3		3	168	54	2	168	50	54							168		0	0	0	0							
О.03	История							126	46	4	132	74	46						66													
О.04	Обществознание				3			168	52	4	168	50	52						2													
О.05	География				4			168	102	4	168		102								2											
О.06	Информатик язык							168	102	4	168		102						72	26												
О.07	Математика					2		192	40		192	126	40					10	6	120	26											
О.08	Информатика				2			144	102	10	134	30	102					2	76	68												
О.09	Физическая культура				1	2		72	58		72	12	58						34	38												
О.10	Основы безопасности и защиты Родины							68	46		68	20	46																			
О.11	Физика				4			168	14	6	102	72	14					10	6		36	72										
О.12	Химия					2		144	88	4	146	50	88						76	44												
О.13	Биология				4			72	30	2	76	38	30																			
О.14	Родной язык				2			36	26		36	8	26							36												
ИП.00	Индивидуальный проект																															
реализация в рамках программы, отведенного на освоение учебных дисциплин																																
ОП.00	Общий профессиональный и социальный профессиональный цикл				5	31	13	4464	2220	92	2348	1246	1100	32	1266	126	210	162	412	260	630	612	900	612	864							
ОП.01	Основы филологии																															
ОП.02	История					5																										
ОП.03	Информатик язык в профессиональной деятельности					8																										
ОП.04	Физическая культура Физическая культура				3,4,5,6	8																										
ОП.05	Психология общения					7																										
ОП.06	Технический язык в профессиональной деятельности					8																										
ОП.07	Специализация					2																										
ЕН.00	Специализация в области				0	2	1	240	68	8	220	114	68	0	0	0	0	0	36	0	47	109	0	48	0							
ЕН.01	Химия					5																										
ЕН.02	Экологические основы природопользования					2																										
ЕН.03	Математика					7																										
П.00	Профессиональный цикл				0	23	12	3144	1848	64	1428	926	503	32	1266	120	204	162	337	168	554	286	818	456	336							
ОП.00	Общепрофессиональный цикл				0	9	3	900	228	36	804	565	238	0	0	18	42	82	168	128	234	118	160	0	0							
ОП.01	Микробиология, фитопатология патология садоводства и питомства																															
ОП.02	Организация торговли в контроль запасов в складе																															
ОП.03	Техническое обслуживание сельскохозяйственных механизмов				2																											
ОП.04	Организация обслуживания					3																										
ОП.05	Экономика, менеджмент и маркетинг					6																										
ОП.06	Применение основ профессиональной деятельности. Содержание деятельности в области компьютер-правовой членств				5																											
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности				4																											
ОП.08	Охрана труда				4																											
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				4																											
ОП.10	Технология планирования профессиональной карьеры				5																											
ОП.11	Основы товарной деятельности				4																											
ОП.12	Основы диетического питания				5																											
ОП.13	Эстетика в дизайне и оформлении интерьера				6																											
П.00	Профессиональные модули				0	14	9	2244	1618	78	624	360	264	32	1266	102	162	80	168	87	120	168	658	456	336							
ПМ.01	Организация в жизни процессов приготовления и подготовка к реализации кулинарных изделий для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				0	3	1	249	211	4	68	48	20	0	144	12	24	80	166	0	0	0	0	0	0							
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов				1																											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов				2																											
УП.01	Учебная практика					2																										
ПМ.01.01	Противопожарная практика																															
ПМ.01.02	Эксперт по модулю																															
ПМ.02	Организация в жизни процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей реализации категорий потребителей, видов и форм обслуживания				0	2	1	377	256	8	97	57	40	16	216	16	24	0	0	0	0	0	0	0	0							
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				4																											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																															
УП.02	Учебная практика					4																										
ПМ.02.01	Противопожарная практика																															
ПМ.02.02	Эксперт по модулю																															
ПМ.03	Организация в жизни процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей реализации категорий потребителей, видов и форм обслуживания				0	1	2	288	210	2	76	40	30	0	180	12	24	0	0	0	0	168	120	0	0							
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																															
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																															
УП.03	Учебная практика					6																										
ПМ.03.01	Противопожарная практика																															
ПМ.03.02	Эксперт по модулю																															
ПМ.04	Организация в жизни процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей реализации категорий потребителей, видов и форм обслуживания				0	2	1	250	182	0	76	44	26	0	144	12	24	0	0	0	0	0	250	0	0							
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																															
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента																															
УП.04	Учебная практика					6																										
ПМ.04.01	Противопожарная практика																															
ПМ.04.02	Эксперт по модулю																															
ПМ.05	Организация в жизни процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей реализации категорий потребителей, видов и форм обслуживания				0	2	1	330	220	8	106	66	40	0	180	12	24	0	0	0	0	0	0	330	0							
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кондитерских изделий сложного ассортимента																															
УП.05	Учебная практика					7																										
ПМ.05.01	Противопожарная практика																															

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)

[illegible]

ЭКЗАМЕН

каникулы

производственная практика

учебная практика

консультация

ГИА

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

Индекс	Компоненты программы		График учебного процесса по семестрам учебного года 3 курса																																														
			сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				01.07-05.07						
			1	8	15	22	29.09-05.10	6	13	20	27.10-03.11	3	10	17	24	1	8	15	22	29.12-04.01	5	12	19	26.01-01.02	2	9	16	23	30.01-05.02	2	9	16	23	30.03-05.04	6	13	20	27.04-03.05	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		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		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	4	40	25	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1															25	0		
ОГСЭ.04	Физическая культура	138																68	70	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	8	6	6									70	0		
ЕН.01	Химия	109	4	4	4	4	6	2	4	4	4	4	4	4	2	2	2	60	49	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							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	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	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	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	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	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														72	0		
ПП.04	Производственная практика	72																0	72																														

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

[illegible]

Экзамен

каникулы

производственная практика

учебная практика

консультация

ГИА