**Министерство промышленности и торговли Новгородской области**

*План одобрен Педагогическим советом*
*Протокол №__ от "___" _____ 20___ г.*

Утверждаю
И.о. директора _____ С.М. Кузьминкин

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**основной профессиональной образовательной программы**

Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»
*наименование образовательного учреждения (организации)*

**программа подготовки специалистов среднего звена**

19.02.10 — Технология продукции общественного питания
*код* — *наименование профессии*

**на базе** основного общего образования

**квалификация:** Техник-технолог

**форма обучения** Очная **Нормативный срок освоения ОПОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2018

**профиль получаемого профессионального образования** естественнонаучный
*при реализации программы среднего общего образования*

**Приказ об утверждении ФГОС** от 22.04.2014 № 384

| Курс | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 сен - | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 окт - | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 30 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 дек - | 5 - 11 | 12 - 18 | 19 - 25 | 26 янв - | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 фев - | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 29 | 30 мар - | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 апр - | 4 - 10 | 11 - 17 | 18 - 24 | 25 - 31 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 июн - | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 июл - | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 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 |
| 0 | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * | * |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | | = | = | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | :: | :: | = | = | = | = | = | = | = | = | = |
| II | | | | | | | | | | | | | | | | | | = | = | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | :: | = | = | = | = | = | = | = | = | = |
| III | | | | | | | | | | | | | | | | | :: | = | = | | | | | | | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | :: | = | = | = | = | = | = | = | = |
| IV | | | | | | | | | | | | | | | | | :: | = | = | | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 8 | 8 | 8 | :: | X | X | X | X | Δ | Δ | Δ | Δ | III | III | * | * | * | * | * | * | * | * | * |

**Обозначения:**

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы
- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)
- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

| Курс | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | | | | | | Промежуточная аттестация | | | Практики | | | | | | | | | ГИА | | Каникулы | Всего | Студентов | Групп |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | Учебная практика | | | Производственная практика (по профилю специальности) | | | Производственная практика (преддипломная) | | | Подго-товка | Прове-дение | | | | |
| | Всего | | 1 сем | | 2 сем | | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | Всего | 1 сем | 2 сем | | | | | | |
| | нед. | час. обяз. уч. занятий | нед. | час. обяз. уч. занятий | нед. | час. обяз. уч. занятий | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | нед. | | |
| I | 39 | 1404 | 17 | 612 | 22 | 792 | 2 | | 2 | | | | | | | | | | | | 11 | 52 | | |
| II | 29 | 1044 | 17 | 612 | 12 | 432 | 1 | | 1 | 10 | | 10 | 1 | | 1 | | | | | | 11 | 52 | | |
| III | 29 | 1044 | 16 | 576 | 13 | 468 | 2 | 1 | 1 | 6 | | 6 | 5 | | 5 | | | | | | 10 | 52 | | |
| IV | 23 | 828 | 16 | 576 | 7 | 252 | 2 | 1 | 1 | 3 | | 3 | 3 | | 3 | 4 | | 4 | 4 | 2 | 2 | 43 | | |
| **Всего** | **120** | **4320** | **66** | **2376** | **54** | **1944** | **7** | **2** | **5** | **19** | | **19** | **9** | | **9** | **4** | | **4** | **4** | **2** | **34** | **199** | | |

| | | Экзам | Зач | Дифферз | Курсовые | Курсовые | Контро раб | Дру | Максим | Самост.(с | Консульт | Всего | Лекции, ур | Пр. занят | Лаб. занят | Семинар занятия | Курс. проектир | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт | Обязательны | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательны | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательна | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательна | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам) | | | | | | | | | | | | | | | | | | 54 | | | 36 | | | | | | | 54 | | | 36 | | | | | | | 54 | | | 36 | | | | | | | 54 | | | 36 | | | | |
| ОП | ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 5 | 1 | 10 | | | | 9 | 2106 | 702 | | 1404 | 757 | 647 | | | | 5 | 918 | 301 | | 612 | 343 | 269 | | | | 5 | 1188 | 396 | | 792 | 414 | 378 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| СО | Среднее общее образование | 5 | 1 | 10 | | | | 9 | 2106 | 702 | | 1404 | 757 | 647 | | | | 5 | 918 | 301 | | 612 | 343 | 269 | | | | 5 | 1188 | 396 | | 792 | 414 | 378 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД | Базовые дисциплины | 3 | 1 | 8 | | | | 7 | 1631 | 546 | | 1085 | 535 | 550 | | | | | 629 | 210 | | 419 | 212 | 207 | | | | | 1002 | 336 | | 666 | 323 | 343 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.1 | Русский язык | 2 | | | | | | 1 | 98 | 20 | | 78 | | 78 | | | | | 33 | 7 | | 26 | | 26 | | | | | 65 | 13 | | 52 | | 52 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.2 | Литература | 2 | | | | | | 1 | 194 | 77 | | 117 | 107 | 10 | | | | | 80 | 28 | | 52 | 48 | 4 | | | | | 114 | 49 | | 65 | 59 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.3 | Иностранный язык | | | 2 | | | | 1 | 167 | 50 | | 117 | 8 | 109 | | | | | 64 | 18 | | 46 | 4 | 42 | | | | | 103 | 32 | | 71 | 4 | 67 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.4 | Математика | 2 | | | | | | 1 | 234 | 78 | | 156 | | 156 | | | | | 90 | 30 | | 60 | | 60 | | | | | 144 | 48 | | 96 | | 96 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.5 | История | | | 2 | | | | 1 | 167 | 50 | | 117 | 117 | | | | | | 64 | 18 | | 46 | 46 | | | | | | 103 | 32 | | 71 | 71 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.6 | Физическая культура | | | 2 | | | | 1 | 234 | 117 | | 117 | 8 | 109 | | | | | 92 | 46 | | 46 | 3 | 43 | | | | | 142 | 71 | | 71 | 5 | 66 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.7 | Основы безопасности жизнедеятельности | | | 1 | | | | | 100 | 30 | | 70 | 60 | 10 | | | | | 100 | 30 | | 70 | 60 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.8 | Физика | | | 2 | | | | | 91 | 30 | | 61 | 35 | 26 | | | | | 52 | 17 | | 35 | 21 | 14 | | | | | 39 | 13 | | 26 | 14 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.9 | Астрономия | | 2 | | | | | | 46 | 10 | | 36 | 22 | 14 | | | | | | | | | | | | | | | 46 | 10 | | 36 | 22 | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.10 | Обществознание | | | 2 | | | | 1 | 144 | 36 | | 108 | 90 | 18 | | | | | 54 | 16 | | 38 | 30 | 8 | | | | | 90 | 20 | | 70 | 60 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.11 | География | | | 2 | | | | | 102 | 30 | | 72 | 60 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | 102 | 30 | | 72 | 60 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| БД.12 | Экология | | | 2 | | | | | 54 | 18 | | 36 | 28 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | 54 | 18 | | 36 | 28 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПД | Профильные дисциплины | 2 | | 1 | | | | 2 | 416 | 136 | | 280 | 193 | 87 | | | | | 230 | 76 | | 154 | 102 | 52 | | | | | 186 | 60 | | 126 | 91 | 35 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПД.01 | Информатика | 2 | | | | | | 1 | 150 | 50 | | 100 | 40 | 60 | | | | | 62 | 20 | | 42 | 14 | 28 | | | | | 88 | 30 | | 58 | 26 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПД.02 | Химия | 2 | | | | | | 1 | 158 | 50 | | 108 | 103 | 5 | | | | | 60 | 20 | | 40 | 38 | 2 | | | | | 98 | 30 | | 68 | 65 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПД.03 | Биология | | | 1 | | | | | 108 | 36 | | 72 | 50 | 22 | | | | | 108 | 36 | | 72 | 50 | 22 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПОО | Предлагаемые ОО | | | 1 | | | | | 59 | 20 | | 39 | 29 | 10 | | | | 5 | 59 | 15 | | 39 | 29 | 10 | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПОО.01 | Краеведение / Основы проектной деятельности | | | 1 | | | | | 59 | 20 | | 39 | 29 | 10 | | | | 5 | 59 | 15 | | 39 | 29 | 10 | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПП | ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | 15 | | 38 | | 2 | | 25 | 4374 | 1458 | | 2916 | 1364 | 1504 | | | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 918 | 306 | | 612 | 309 | 303 | | | | 648 | 216 | | 432 | 201 | 231 | | |
| ОГСЭ | Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | | | 4 | | | | 8 | 658 | 238 | | 420 | 104 | 316 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 195 | 73 | | 122 | 52 | 70 | | | | 187 | 73 | | 114 | 48 | 66 | | |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | | | 4 | | | | | 72 | 24 | | 48 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 12 | | 24 | 24 | | | | | 36 | 12 | | 24 | 24 | | | |
| ОГСЭ.02 | История | | | 4 | | | | | 72 | 24 | | 48 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 12 | | 24 | 24 | | | | | 36 | 12 | | 24 | 24 | | | |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | | | 6 | | | | 3-5 | 190 | 28 | | 162 | | 162 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 47 | 5 | | 42 | | 42 | | | | 51 | 11 | | 40 | | 40 | | |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | | | 8 | | | | 3-7 | 324 | 162 | | 162 | 8 | 154 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 76 | 44 | | 32 | 4 | 28 | | | | 64 | 38 | | 26 | | 26 | | |
| ЕН | Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | | | 3 | | | | 5 | 312 | 104 | | 208 | 106 | 102 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 126 | 42 | | 84 | 47 | 37 | | | | 126 | 42 | | 84 | 39 | 45 | | |
| ЕН.01 | Математика | | | 4 | | | | 3 | 66 | 22 | | 44 | 24 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 33 | 11 | | 22 | 14 | 8 | | | | 33 | 11 | | 22 | 10 | 12 | | |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | | | 4 | | | | 3 | 96 | 32 | | 64 | 32 | 32 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | 16 | | 32 | 18 | 14 | | | | 48 | 16 | | 32 | 14 | 18 | | |
| ЕН.03 | Химия | | | 6 | | | | 3-5 | 150 | 50 | | 100 | 50 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 45 | 15 | | 30 | 15 | 15 | | | | 45 | 15 | | 30 | 15 | 15 | | |
| П | Профессиональный учебный цикл | 15 | | 31 | | 2 | | 12 | 3404 | 1116 | | 2288 | 1154 | 1086 | | | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 597 | 191 | | 406 | 210 | 196 | | | | 335 | 101 | | 234 | 114 | 120 | | |
| ОП | Общепрофессиональные дисциплины | | | 14 | | | | 8 | 1218 | 406 | | 812 | 414 | 398 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 408 | 136 | | 272 | 142 | 130 | | | | 156 | 52 | | 104 | 50 | 54 | | |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | | | 3 | | | | | 54 | 18 | | 36 | 16 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 54 | 18 | | 36 | 16 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| ОП.02 | Физиология питания | | | 3 | | | | | 54 | 18 | | 36 | 16 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 54 | 18 | | 36 | 16 | 20 | | | | | | | | | | | | |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов сырья | | | 6 | | | | 5 | 84 | 28 | | 56 | 36 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | | | 7 | | | | | 75 | 25 | | 50 | 20 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | | | 6 | | | | 5 | 48 | 16 | | 32 | 20 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | | | 7 | | | | | 48 | 16 | | 32 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязатель. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия |

| | МДК, практик | Экзаме | Зачет | Дифферен. | Курсовые р | Курсовые п | Контрол работ | Друг | Максимал | Самост. (с.р | Консульт | Всего | Лекции, уро | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. г (входит в | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательна | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательна | в том числе: Лекции, уроки | Гр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Гр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | | | 8 | | | | 7 | 105 | 35 | | 70 | 40 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.08 | Охрана труда | | | 8 | | | | | 54 | 18 | | 36 | 20 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | | | 8 | | | | 7 | 102 | 34 | | 68 | 20 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.10 | Организация и технология обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания | | | 5 | | | | 34 | 204 | 68 | | 136 | 74 | 62 | | | | | | | | | | | | | | | 60 | 20 | | 40 | 22 | 18 | | | | 57 | 19 | | 38 | 22 | 16 | | | | | | | | | | | | |
| ОП.11 | Техническое оснащение предприятий общественного питания | | | 4 | | | | 3 | 120 | 40 | | 80 | 50 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | 75 | 25 | | 50 | 34 | 16 | | | | 45 | 15 | | 30 | 16 | 14 | | | | | | | | | | | | |
| ОП.12 | Товароведение продовольственных товаров | | | 3 | | | | | 105 | 35 | | 70 | 40 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | 105 | 35 | | 70 | 40 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ОП.13 | Калькуляция и учёт в предприятиях общественного питания | | | 4 | | | | 3 | 114 | 38 | | 76 | 26 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | 60 | 20 | | 40 | 14 | 26 | | | | 54 | 18 | | 36 | 12 | 24 | | | | | | | | | | | | |
| ОП.14 | Стандарты WSR в поварском деле | | | 6 | | | | | 51 | 17 | | 34 | 20 | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ | Профессиональные модули | 15 | | 17 | | 2 | | 4 | 2186 | 710 | | 1476 | 740 | 688 | | | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 189 | 55 | | 134 | 68 | 66 | | | | 179 | 49 | | 130 | 64 | 66 | | |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 2 | | 2 | | | | | 153 | 51 | | 102 | 52 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 5 | | | | | | | 153 | 51 | | 102 | 52 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.01.01 | Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | 6 | | РП | ☐ | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | |
| ПП.01.01 | Производственная (по профилю специальности) практика Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | | | 6 | | РП | ☐ | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | |
| ПМ.01.ЭК | Экзамен (квалификационный) | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | 225 | | | 174 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | 2 | | 2 | | | | | 153 | 51 | | 102 | 52 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 5 | | | | | | | 153 | 51 | | 102 | 52 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.02.01 | Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | | | 6 | | РП | ☐ | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | |
| ПП.02.01 | Производственная (по профилю специальности) практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | | | 6 | | РП | ☐ | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | |
| ПМ.02.ЭК | Экзамен (квалификационный) | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | 225 | | | 174 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | 2 | | 2 | | 1 | | 1 | 420 | 140 | | 280 | 140 | 116 | | | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 6 | | | | 6 | | 5 | 420 | 140 | | 280 | 140 | 116 | | | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.03.01 | Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | | | 6 | | РП | ☐ | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | |

| Курс проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательн. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательн. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательн. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательн. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | | Обяз. часть | Вар. часть |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 | 20 | | 40 | 22 | 18 | | | | | 45 | 15 | | 30 | 18 | 12 | | | | | | 105 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 54 | 18 | | 36 | 20 | 16 | | | | | | 54 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 10 | | 20 | 10 | 10 | | | | | 72 | 24 | | 48 | 10 | 38 | | | | | | 102 | |
| | | 87 | 29 | | 58 | 30 | 28 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 204 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 120 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 105 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 114 |
| | | | | | | | | | | | | 51 | 17 | | 34 | 20 | 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 51 |
| | | 525 | 175 | | 350 | 178 | 172 | | | | | 507 | 169 | | 338 | 166 | 148 | | | 24 | | 603 | 201 | | 402 | 202 | 200 | | | | | 183 | 61 | | 122 | 62 | 36 | | | 24 | | | 1512 | 674 |
| | | 153 | 51 | | 102 | 52 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 153 | |
| | | 153 | 51 | | 102 | 52 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 153 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | | | 36 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | | | 36 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 153 | 51 | | 102 | 52 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 153 | |
| | | 153 | 51 | | 102 | 52 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 153 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | | | 36 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | | | 36 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 114 | 38 | | 76 | 38 | 38 | | | | | 306 | 102 | | 204 | 102 | 78 | | | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 420 | |
| | | 114 | 38 | | 76 | 38 | 38 | | | | | 306 | 102 | | 204 | 102 | 78 | | | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 420 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | | | 36 | |

| | МДК, практик | Экзам. | Заче | Диффер. | Курсовые | Курсовые | Контрол работ | Друг | Максимал | Самост.(СР | Консульт | Всего | Лекции, уро | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. г (входит в | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательна | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательная | в том числе: Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ПП.03.01 | Производственная (по профилю специальности) практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | | | 6 | | РП | ☐ | час | 72 | | | 72 | нед | 2 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | |
| ПМ.03.ЭК | Экзамен (квалификационный) | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | 528 | | | 388 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 2 | | 2 | | | | | 390 | 130 | | 260 | 130 | 130 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 7 | | | | | | | 390 | 130 | | 260 | 130 | 130 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.04.01 | Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | 8 | | РП | ☐ | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | |
| ПП.04.01 | Производственная (по профилю специальности) практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | 8 | | РП | ☐ | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | |
| ПМ.04.ЭК | Экзамен (квалификационный) | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | 462 | | | 332 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 2 | | 2 | | | | | 150 | 50 | | 100 | 50 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 7 | | | | | | | 150 | 50 | | 100 | 50 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.05.01 | Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | | | 8 | | РП | ☐ | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | |
| ПП.05.01 | Производственная (по профилю специальности) практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | | | 8 | | РП | ☐ | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | |
| ПМ.05.ЭК | Экзамен (квалификационный) | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | 222 | | | 172 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | 2 | | 2 | | 1 | | 1 | 246 | 82 | | 164 | 84 | 56 | | | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | 8 | | | | 8 | | 7 | 246 | 82 | | 164 | 84 | 56 | | | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| УП.06.01 | Учебная практика Организация работы структурного подразделения | | | 8 | | РП | ☐ | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | |
| ПП.06.01 | Производственная (по профилю специальности) практика Организация работы структурного подразделения | | | 8 | | РП | ☐ | час | 36 | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | |
| ПМ.06.ЭК | Экзамен (квалификационный) | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Всего часов с учетом практик | | | | | | | | 318 | | | 236 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер" | 3 | | 4 | | | | 2 | 674 | 206 | | 468 | 232 | 236 | | | | | | | | | | | | | | | 189 | 55 | | 134 | 68 | 66 | | | | 179 | 49 | | 130 | 64 | 66 | | | | | | | | | | | | |
| МДК.07.01 | Технология приготовления основной кулинарной продукции | 4 | | | | | | 3 | 368 | 104 | | 264 | 132 | 132 | | | | | | | | | | | | | | | 189 | 55 | | 134 | 68 | 66 | | | | 179 | 49 | | 130 | 64 | 66 | | | | | | | | | | | | |

| Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательн. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательн. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательна | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательна | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | ЧК | Обяз. часть | Вар. часть |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 72 | нед | 2 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | | | 72 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 390 | 130 | | 260 | 130 | 130 | | | | | | | | | | | | | | | | | 390 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 390 | 130 | | 260 | 130 | 130 | | | | | | | | | | | | | | | | | 390 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 36 | нед | 1 | | | | | | | 36 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 36 | нед | 1 | | | | | | | 36 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 150 | 50 | | 100 | 50 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | 150 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 150 | 50 | | 100 | 50 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | 150 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 36 | нед | 1 | | | | | | | 36 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 36 | нед | 1 | | | | | | | 36 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 63 | 21 | | 42 | 22 | 20 | | | | | 183 | 61 | | 122 | 62 | 36 | | | 24 | | | 146 | 100 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 63 | 21 | | 42 | 22 | 20 | | | | | 183 | 61 | | 122 | 62 | 36 | | | 24 | | | 146 | 100 |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 36 | нед | 1 | | | | | | | 36 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 36 | нед | 1 | | | | | | | 36 | |
| | | 105 | 35 | | 70 | 36 | 34 | | | | | 201 | 67 | | 134 | 64 | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 100 | 574 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | 318 |

учебный план "19.02.10 ТТ,очное, 9 кл., 2018_6480.osf", Код специальности 19.02.10, год начала подготовки 2018

| | Индекс, практик | Экзам | Заче | Диффер. | Курсовые | Курсовые | Контроль работ | Друг | Максима | Самост.(С | Консуль | Всего | Лекции, урс | Пр. занятия | Лаб. занят | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. (входит в | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательна | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект

| Курс проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательн. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательн. | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательна | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Максим. | Самост. | Консульт. | Обязательна | Лекции, уроки | Пр. занятия | Лаб. занятия | Семинар. занятия | Курс. проектир. | Индивид. проект | Обяз. часть | Вар. часть |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 105 | 35 | | 70 | 36 | 34 | | | | | 201 | 67 | | 134 | 64 | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | 256 |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 108 | нед | 3 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | | 180 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 36 | нед | 1 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | | 360 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 396 | нед | 11 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 216 | нед | 6 | | | | | | | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 216 | нед | 6 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 108 | нед | 3 | | | | | | | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 216 | нед | 6 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 108 | нед | 3 | | | | | | | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | | | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 180 | нед | 5 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 108 | нед | 3 | | | | | | | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 180 | нед | 5 | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 108 | нед | 3 | | | | | | | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | | | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 144 | нед | 4 | | | | | 144 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 216 | нед | 6 | | | | | | | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 144 | нед | 4 | | | | | 144 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | 72 | нед | 2 | | | | | 72 | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | | | |
| | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | час | | | | нед | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 864 | 288 | | 576 | 263 | 313 | | | | | 702 | 234 | | 468 | 211 | 233 | | | 24 | | 864 | 288 | | 576 | 270 | 306 | | | | | 378 | 126 | | 252 | 110 | 118 | | | 24 | | 5184 | 1296 |
| | | 864 | 288 | | 576 | 263 | 313 | | | | | 702 | 234 | | 468 | 211 | 233 | | | 24 | | 864 | 288 | | 576 | 270 | 306 | | | | | 378 | 126 | | 252 | 110 | 118 | | | 24 | | 5184 | 1296 |
| | | 2 | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | |
| | | 1 | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | |

учебный план "19.02.10 ТТ,очное, 9 кл., 2018_6480.osf", Код специальности 19.02.10, год начала подготовки 2018

## СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

| № | Вид контроля | Наименование комплексного вида контроля | Семестр | [Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Экз | Комплексный экзамен | 2 | [2] | БД.1 Русский язык | ▼ | ☒ |
| | | | | [2] | БД.2 Литература | ▼ | ☒ |
| 2 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 3 | [3] | ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | ▼ | ☒ |
| | | | | [3] | ОП.02 Физиология питания | ▼ | ☒ |
| 3 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 6 | [6] | УП.01.01 Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ▼ | ☒ |
| | | | | [6] | ПП.01.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | ▼ | ☒ |
| 4 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 6 | [6] | УП.02.01 Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | ▼ | ☒ |
| | | | | [6] | ПП.02.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | ▼ | ☒ |
| 5 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 6 | [6] | УП.03.01 Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | ▼ | ☒ |
| | | | | [6] | ПП.03.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | ▼ | ☒ |
| 6 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 8 | [8] | УП.04.01 Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ▼ | ☒ |
| | | | | [8] | ПП.04.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ▼ | ☒ |
| 7 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 8 | [8] | УП.05.01 Учебная практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | ▼ | ☒ |
| | | | | [8] | ПП.05.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | ▼ | ☒ |
| 8 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 8 | [8] | УП.06.01 Учебная практика Организация работы структурного подразделения | ▼ | ☒ |
| | | | | [8] | ПП.06.01 Производственная (по профилю специальности) практика Организация работы структурного подразделения | ▼ | ☒ |
| 9 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 4 | [4] | УП.07.01 Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер" | ▼ | ☒ |
| | | | | [4] | ПП.07.01 Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер" | ▼ | ☒ |
| 10 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 6 | [6] | УП.07.01 Учебная практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер" | ▼ | ☒ |
| | | | | [6] | ПП.07.01 Производственная (по профилю специальности) практика Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер" | ▼ | ☒ |
| 11 | Диф. зач | Комплексный диф. зачет | 6 | [6] | ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья | ▼ | ☒ |
| | | | | [6] | ОП.05 Метрология и стандартизация | ▼ | ☒ |