

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алукриева Алена Сергеевна  
Должность: Директор ГАУ КО ПОО КСТ  
Дата подписания: 15.06.2023 15:46:56  
Уникальный программный ключ:  
00 ee b2 eb 62 a0 9a e5 7e

Министерство образования Калининградской области

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж сервиса и туризма"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Методическим советом ГАУ КО  
ПОО КСТ  
Протокол № 6 от 15.06.2023

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Директор ГАУ КО  
ПОО КСТ \_\_\_\_\_ Алукриева Алена Сергеевна  
"\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

43.02.15

## Поварское и кондитерское дело

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

Кафедра: КСТ  
Факультет: КСТ

Квалификация: <u>Специалист по поварскому и кондитерскому делу</u>
Программа подготовки: <u>базовая</u>
Форма обучения: <u>Очная форма</u>
Срок получения образования по ОП: <u>3 г. 10 м.</u>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <u>основное общее образование</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) \_\_\_\_\_ 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) \_\_\_\_\_ № 1565 от 09.12.2016

### Виды деятельности

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Министерство образования Калининградской области**

государственное автономное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация "Колледж сервиса и туризма"

Календарный учебный график на учебный год 1, 2, 3, 4 курса очной формы обучения 2023 года набора

Направление: 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Апуриева Алена Сергеевна  
Должность: директор ГАУ КО ПОО КСЭ  
Дата подписания: 15.06.2023 15:46:56  
Уникальный программный ключ:  
07:06:02:04:02:04:04:04:04

**Календарный учебный график 2023-2024 г.**

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	
Пн	4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 4 11 18 25 1 8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26	5 12 19 26 3 10 17 24 31 7 14 21 28 5 12 19 26 2 9 16 23 30 6 13 20 27 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	7 14 21 28 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26	8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26 2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 2 9 16 23 30 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 5 12 19 26 2 9 16 23 30 6 13 20 27	11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27	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 53				
Вт													
Ср													
Чт													
Пт													
Сб													
Пн													
Вт													
Ср													
Чт													
Пт													
Сб													

**Календарный учебный график 2024-2025 г.**

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 3 10 17 24 31 7 14 21 28 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26	3 10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 4 11 18 25 1 8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 5 12 19 26 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27	5 12 19 26 3 10 17 24 31 7 14 21 28 5 12 19 26 2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26	6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27	7 14 21 28 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 31 7 14 21 28 5 12 19 26 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26 2 9 16 23 30 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 2 9 16 23 30 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 5 12 19 26 2 9 16 23 30 6 13 20 27	11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27	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 53	
Пн												
Вт												
Ср												
Чт												
Пт												
Сб												

**Календарный учебный график 2025-2026 г.**

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26 2 9 16 23 2 9 16 23 30 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 31	9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 4 11 18 25 1 8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 5 12 19 26 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27	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 53							
Пн												
Вт												
Ср												
Чт												
Пт												
Сб												

**Календарный учебный график 2026-2027 г.**

Мес	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
Пн	7 14 21 28 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 1 8 15 22 2 9 16 23 2 9 16 23 30 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 31	8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26 2 9 16 23 3 10 17 24 31 7 14 21 28 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 4 11 18 25 1 8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27	11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 4 11 18 25 1 8 15 22 29 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 6 13 20 27 5 12 19 26 3 10 17 24 1 8 15 22 29 6 13 20 27	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 53						
Пн												
Вт												
Ср												
Чт												
Пт												
Сб												

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	У	Учебная практика	П	Производственная практика (по профилю специальности)	Пд	Производственная практика (преддипломная)	
Э	Промежуточная аттестация	Дп	Подготовка выпускной квалификационной работы	Д	Защита выпускной квалификационной работы	Гп	Подготовка к государственному экзамену
Г	Проведение государственного экзамена	К	Каникулы				

-	-	-	Форма контроля				Итого акад. часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Код	Наименование								
<b>ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>																											
+	ОУП	<b>Обязательные учебные предметы</b>	<b>2222</b>		<b>12222 2222</b>		1324	<b>1324</b>	<b>1264</b>	<b>1240</b>	<b>36</b>	<b>24</b>	<b>324</b>	1324		536	788										
+	ОУП.01	Русский язык	2				88	88	72	78	4	6	<u>12</u>	88		36	52								1	КСТ	
+	ОУП.02	Литература			2		94	94	90	90	4		<u>16</u>	94		36	58								1	КСТ	
+	ОУП.03	Иностранный язык			2		74	74	72	72	2		<u>58</u>	74		34	40								1	КСТ	
+	ОУП.04	Информатика			2		74	74	72	72	2		<u>32</u>	74		32	42								1	КСТ	
+	ОУП.05	Физика			2		80	80	78	78	2		<u>36</u>	80		34	46								1	КСТ	
+	ОУП.06	Химия	2				184	184	168	174	4	6	<u>42</u>	184		60	124								1	КСТ	
+	ОУП.07	Биология	2				120	120	104	110	4	6	<u>24</u>	120		36	84								1	КСТ	
+	ОУП.08	История			2		94	94	92	92	2		<u>12</u>	94		34	60								1	КСТ	
+	ОУП.09	Обществознание			2		92	92	90	90	2		<u>30</u>	92		36	56								1	КСТ	
+	ОУП.10	География			1		38	38	36	36	2		<u>8</u>	38		38									1	КСТ	
+	ОУП.11	Физическая культура			2		80	80	78	78	2		<u>18</u>	80		34	46								1	КСТ	
+	ОУП.12	Основы безопасности жизнедеятельности			2		74	74	72	72	2		<u>10</u>	74		34	40								1	КСТ	
+	ОУП.13	Математика	2				232	232	216	222	4	6	<u>26</u>	232		92	140								1	КСТ	
+	ОУД.15	<b>Учебный предмет по выбору</b>			<b>2</b>		80	<b>80</b>	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>2</b>		<b>42</b>	80		36	44										
+	ОУД.15.1	Введение в специальность			2		80	80	78	78	2		<u>42</u>	80		36	44								1	КСТ	
-	ОУД.15.2	Родной язык			2		80	80	78	78	2		<u>42</u>	80		36	44								1	КСТ	
+	ОУД.16	<b>Учебный предмет по выбору</b>			<b>2</b>		72	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>		<b>36</b>	72		40	32										
+	ОУД.16.1	Основы проектной деятельности			2		72	72	36	36	36		<u>36</u>	72		40	32								1	КСТ	
<b>ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>						4464	4464	3880	3784	242	342	3565	3250	1214				612	864	612	864	612	900				
<b>ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>						696	696	568	560	110	18	537	420	276				80	164	74	154	160	64				
+	ОГСЭ.01	Основы философии			5		56	56	48	48	8		<u>28</u>	36	20						56				1	КСТ	
+	ОГСЭ.02	История			4		56	56	48	48	8		<u>28</u>	36	20			56							1	КСТ	
+	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	6				202	202	164	156	20	18	<u>175</u>	154	48			46	64	36	56				1	КСТ	
+	ОГСЭ.04	Физическая культура			468		208	208	164	164	44		<u>183</u>	162	46			34	44	38	42	28	22	1	КСТ		
+	ОГСЭ.05	Психология общения			7		78	78	68	68	10		<u>56</u>	32	46							78			1	КСТ	
+	ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности			7		54	54	40	40	14		<u>37</u>	54								54			1	КСТ	
+	ОГСЭ.07	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний			8		42	42	36	36	6		<u>30</u>	42									42		1	КСТ	
<b>ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>						218	218	180	172	20	18	143	180	38				76	142								
+	ЕН.01	Химия	4				178	178	144	136	16	18	<u>123</u>	144	34			76	102						1	КСТ	
+	ЕН.02	Экологические основы природопользования			4		40	40	36	36	4		<u>20</u>	36	4			40							1	КСТ	
<b>ОПЦ.Общепрофессиональный цикл</b>						764	764	642	610	50	72	547	606	158				150	214	96	178	126					
+	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4				100	100	78	70	4	18	<u>67</u>	64	36			38	62						1	КСТ	
+	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4				120	120	96	88	6	18	<u>82</u>	96	24			42	78						1	КСТ	
+	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			4*		70	70	64	64	6		<u>51</u>	64	6			34	36						1	КСТ	
+	ОП.04	Охрана труда			4*		38	38	36	36	2		<u>25</u>	30	8			38							1	КСТ	
+	ОП.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6				150	150	120	112	12	18	<u>127</u>	150						54	96				1	КСТ	
+	ОП.06	Безопасность жизнедеятельности			6		80	80	68	68	12		<u>57</u>	68	12					42	38				1	КСТ	
+	ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности			7		50	50	48	48	2		<u>29</u>	38	12							50			1	КСТ	

-	-	-	Форма контроля				Итого акад.часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра		
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспер тное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Код								
Считать в плане	Индекс	Наименование														Итого										
+	ОП.08	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	7				120	120	96	88	6	18	<u>82</u>	96	24							44	76		1	КСТ
+	ОП.09	Универсальные компетенции в профессиональной деятельности			3		36	36	36	36			<u>27</u>		36			36							1	КСТ
<b>ПЦ.Профессиональный цикл</b>							2570	2570	2274	2226	62	234	2122	1828	742			306	344	442	532	326	620			
+	ПМ.01	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>4</b>		<b>3344</b>		274	<b>274</b>	<b>246</b>	<b>246</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<u><b>221</b></u>	212	<b>62</b>			146	128							
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			3		36	36	32	32	4		<u>22</u>	32	4			36							1	КСТ
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		76	76	70	70	6		<u>55</u>	36	40			38	38						1	КСТ
+	УП.01	Учебная практика по ПМ.01			3		72	72	72	72			<u>72</u>	72				72							1	КСТ
+	ПП.01	Производственная практика по ПМ.01			4		72	72	72	72			<u>72</u>	72					72						1	КСТ
+	ПМ.01.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	<i>4</i>				18	18				18			<i>18</i>				18						1	КСТ
+	ПМ.02	<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>	<b>66</b>		<b>556</b>	<b>6</b>	442	<b>442</b>	<b>392</b>	<b>384</b>	<b>14</b>	<b>36</b>	<u><b>369</b></u>	336	<b>106</b>						146	296				
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		36	36	32	32	4		<u>23</u>	34	2						36				1	КСТ
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6			6	172	172	136	144	10	18	<u>130</u>	86	86						74	98			1	КСТ
+	УП.02	Учебная практика по ПМ.02			5		36	36	36	36			<u>36</u>	36							36				1	КСТ
+	ПП.02	Производственная практика по ПМ.02			6		180	180	180	180			<u>180</u>	180								180			1	КСТ
+	ПМ.02.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	<i>6</i>				18	18				18			<i>18</i>						18				1	КСТ
+	ПМ.03	<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>	<b>5</b>		<b>5555</b>		296	<b>296</b>	<b>272</b>	<b>272</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	<u><b>249</b></u>	210	<b>86</b>						296					
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*		32	32	32	32			<u>21</u>	28	4						32				1	КСТ
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5*		66	66	60	60	6		<u>48</u>	38	28						66				1	КСТ
+	УП.03	Учебная практика по ПМ.03			5		36	36	36	36			<u>36</u>	36							36				1	КСТ
+	ПП.03	Производственная практика по ПМ.03			5		144	144	144	144			<u>144</u>	108	36							144			1	КСТ
+	ПМ.03.ЭК	<i>Экзамен по модулю</i>	<i>5</i>				18	18				18			<i>18</i>						18				1	КСТ

-	-	-	Форма контроля				Итого акад.часов							Объем ОП		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра			
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Код	Наименование								
+	ПМ.04	<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>	88		778		410	410	368	360	6	36	347	172	238									150	260		
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			7		34	34	32	32	2		23	30	4									34		1	КСТ
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8				106	106	76	84	4	18	72	34	72								44	62	1	КСТ	
+	УП.04	Учебная практика по ПМ.04			7		72	72	72	72			72	36	36								72		1	КСТ	
+	ПП.04	Производственная практика по ПМ.04			8		180	180	180	180			180	72	108									180		1	КСТ
+	ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	8				18	18				18			18									18		1	КСТ
+	ПМ.05	<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>	77		667		364	364	320	312	8	36	294	284	80								236	128			
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			6		32	32	32	32			22	28	4								32		1	КСТ	
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	7				134	134	100	108	8	18	92	76	58								60	74	1	КСТ	
+	УП.05	Учебная практика по ПМ.05			6		72	72	72	72			72	72									72		1	КСТ	
+	ПП.05	Производственная практика по ПМ.05			7		108	108	108	108			108	108									72	36	1	КСТ	
+	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	7				18	18				18			18								18		1	КСТ	
+	ПМ.06	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	88		8	8	264	264	220	212	8	36	208	200	64								48	216			
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	8			8	138	138	104	112	8	18	100	92	46								48	90	1	КСТ	
+	ПП.06	Производственная практика по ПМ.06			8		108	108	108	108			108	108										108		1	КСТ
+	ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	8				18	18				18			18									18		1	КСТ
+	ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>	344		44		376	376	312	296	10	54	290	270	106								160	216			
+	МДК.07.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании	4				90	90	60	68	4	18	56	2	88								90		1	КСТ	
+	МДК.07.02	Технология приготовления коктейлей и напитков	3				88	88	56	64	6	18	54	88									88		1	КСТ	
+	УП.07	Учебная практика по ПМ.07			4		72	72	72	72			72	72									36	36	1	КСТ	
+	ПП.07	Производственная практика по ПМ.07			4		108	108	108	108			108	108									36	72	1	КСТ	
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4				18	18				18			18								18		1	КСТ	
+	ПДП	ПРИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			8		144	144	144	144			144	144											144		
<b>ГИА.Государственная итоговая аттестация</b>							216	216	216	216			216	216										216			
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы					72	72	72	72			72	72											72		

-	-	-	Форма контроля				Итого акад. часов							Объем ОП		Курс 1	Курс 2		Курс 3		Курс 4		Закрепленная кафедра				
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	По плану	С преп.	Ауд.	СР	ПАТТ	Пр. подгот.	Обяз. часть	Вар. часть	Семест	Семест	Семест	Код	Наименование							
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы					36	36	36	36			36	36											36		
+	ГИА.03	Подготовка к государственным экзаменам (в форме демонстрационного экзамена)					72	72	72	72			72	72											72		
+	ГИА.04	Проведение государственных экзаменов (в форме демонстрационного экзамена)					36	36	36	36			36	36											36		

## ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1	Социально-экономических дисциплин
2	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	Иностранного языка
4	Информационных технологий в профессиональной деятельности
5	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6	Экологических основ природопользования
7	Технологии кулинарного и кондитерского производства
8	Организации хранения и контроля запасов и сырья
9	Организации обслуживания
10	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
<b>Лаборатории:</b>	
1	Химии
2	Учебная кухня ресторана
3	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс:</b>	
1	Спортивная инфраструктура, обеспечивающая проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом
<b>Залы:</b>	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал