

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 Елена 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 | 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 4 11 18 25 2 9 16 23 30 7 14 21 28 | 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 2 9 16 23 30 7 14 21 28 | 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 31 | 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 31 7 14 21 28 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 | 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 6 13 20 27 3 10 17 24 31 7 14 21 28 4 11 18 25 2 9 16 23 30 | 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 | 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 5 12 19 26 | 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 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 31 7 14 21 28 | 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 | 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 2 9 16 23 30 | 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 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 | 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 31 7 14 21 28 5 12 19 26 2 9 16 23 30 7 14 21 28 4 11 18 25 | 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 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 | 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 5 12 19 26 | 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 | 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 | 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 1 8 15 22 29 6 13 20 27 3 10 17 24 1 8 15 22 29 5 12 19 26 | 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 5 12 19 26 | 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 | 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 | Дл | Подготовка выпускной квалификационной работы | Д | Защита выпускной квалификационной работы | Гл | 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 | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест | Код | Наименование |
| ОП.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ОУП | Обязательные учебные предметы | 2222 | | 12222 2222 | | 1324 | 1324 | 1264 | 1240 | 36 | 24 | 324 | 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 | Учебный предмет по выбору | | | 2 | | 80 | 80 | 78 | 78 | 2 | | 42 | 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 | Учебный предмет по выбору | | | 2 | | 72 | 72 | 36 | 36 | 36 | | 36 | 72 | | 40 | 32 | | | | | | | | | | |
| + | ОУД.16.1 | Основы проектной деятельности | | | 2 | | 72 | 72 | 36 | 36 | 36 | | <u>36</u> | 72 | | 40 | 32 | | | | | | | | 1 | КСТ | |
| ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | | | | | 4464 | 4464 | 3880 | 3784 | 242 | 342 | 3565 | 3250 | 1214 | | | | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 900 | | | | |
| ОГСЭ.Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл | | | | | | 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 | |
| ЕН.Математический и общий естественнонаучный учебный цикл | | | | | | 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 | |
| ОПЦ.Общепрофессиональный цикл | | | | | | 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 acad. 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 | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест | Код | Наименование |
| + | ПМ.04 | 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 | 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 | 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 | 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 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | 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 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | 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 | | |
| ГИА. Государственная итоговая аттестация | | | | | | | 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 | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест | Семест | Код |
| + | 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 |
|-----------------------------|--|
| Кабинеты: | |
| 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 |
| Лаборатории: | |
| 1 | Химии |
| 2 | Учебная кухня ресторана |
| 3 | Учебный кондитерский цех |
| Спортивный комплекс: | |
| 1 | Спортивная инфраструктура, обеспечивающая проведение всех видов практических занятий, предусмотренных учебным планом |
| Залы: | |
| 1 | Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет |
| 2 | Актовый зал |