

Приложение 2 к ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Министерство образования Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПО. ППРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ ИМ. О.В.ТЕРЁШКИНА»



Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО  
"ПТ им. О.В.Терёшкина"

Ж.А.Бушель

«13» августа 2025 г.

Введен приказом №057/ОД от 13.08.2025

## Календарный учебный график

образовательной программы  
среднего профессионального образования

по специальности среднего профессионального образования

### 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация (ии):

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Повар

Форма обучения- очная

Срок получения образования– 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования

г. Лесной

2025 г (Реализация 2025-2029 гг)

**Календарный учебный график**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 1 семестр/ 2025-2026 уч.года

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь				ПН	Октябрь				ПН	Ноябрь				Декабрь				Январь		Всего часов
		Номера календарных недель																				
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2		
		Порядковые номера учебного года																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19		
<b>ОУД.01</b>	<b>Общие учебные предметы</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>28</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	к	к	<b>432</b>	
ОУД.01	Русский язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34	
ОУД.03	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к	68	
ОУД.04	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34	
ОУД.05	Информатика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34	
ОУД.06	Физика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	к	к	64	
ОУД.07	Химия	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6	10	10	к	к	92	
ОУД.08	Биология	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	6	6			к	к	72	
ОУД.12	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	к	к	<b>102</b>	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	51	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	51	
<b>ВЧ.00</b>	<b>Вариативная часть</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	к	к	<b>78</b>	
ВЧ.02	Основы товароведения пищевых продуктов	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	6	к	к	42	
ВЧ.08	Введение в специальность	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4								к	к	36	
	<b>Всего часов в неделю учебных занятий</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	к	к	<b>612</b>	



**Календарный учебный график**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 3 семестр/ 2026-27 уч.год

Индекс	Компоненты программы	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь		Всего
		Номера календарных недель																						
		36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2				
		Порядковые номера учебного года																						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	19	20				
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные предметы</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>17</b>	<b>22</b>	к	к	<b>384</b>				
ОУД.02	Литература	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	32					
ОУД.03	Математика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к	68				
ОУД.04	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34				
ОУД.05	Информатика	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	к	к	66					
ОУД.09	История	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	к	к	78						
ОУД.10	Обществознание	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	к	к	72					
ОУД.13	Основы безопасности и защита Родины	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34					
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	к	к	<b>17</b>				
ОГСЭ.04	Физическая культура	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	к	к	17				
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	к	к	<b>68</b>				
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34				
<b>ВЧ.00</b>	<b>Вариативная часть</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	к	к	<b>64</b>					
ВЧ.03	Технологии бережливого производства	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	к	к	64					
ВЧ.04	Основы калькуляции и учёта	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	к	к	45						
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	к	к	<b>68</b>					
ПМ 02	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	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1					к	к	68				
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1					к	к	34				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											2	3	3	3	12	11	к	к	34				
	<b>Всего часов в неделю учебных занятий</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	к	к	<b>612</b>				

**Календарный учебный график**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 4 семестр/ 2026-27 уч.год

Индекс	Компоненты программы	Январь	Февраль	Март	ПН	Апрель	Май	Июнь	ПН	Всего часов																	
		Номера календарных недель																									
		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26		
		Порядковые номера учебного года																									
		20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43		
<b>ОУД.00</b>	<b>Общие учебные предметы</b>	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	9	5	5	5	5	5	5	7	<b>222</b>			
ОУД.03	Математика	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	50			
ОУД.04	Иностранный язык	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								32			
ОУД.09	История	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								34			
ОУД.11	География	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	72			
ОУД.13	Основы безопасности и защита Родины	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2								34			
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	4	71			
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			44			
ОГСЭ.04	Физическая культура	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	27			
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			44			
ЕН.01	Химия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			44			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	3	6	198				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1			64			
ОП.04	Организация обслуживания	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	2	6	134				
<b>ВЧ.00</b>	<b>Вариативная часть</b>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	6	5		89			
ВЧ.04	Основы калькуляции и учёта	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	6	6	6	5		89			
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	7	11	11	11	11	17	25	19	240			
ПМ 02	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	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6	6	6	6	6	6							130			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	8	8	8	8	2	2	2	2	2	2		6											58			
УП. 02	Учебная практика					6	6	6	6	6	6	6	6		6	6	6	6						72			
ПМ 03	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											2	2	2	2	1	5	5	5	5	1	13	19	110			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента											2	2	2	2	2	1	5	5	5	5	1		32			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																				10	13	19	42			
УП. 03	Учебная практика																	6	6	6	6	12		36			
	<b>Всего часов в неделю учебных занятий</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>864</b>			



**Календарный учебный график**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 5 семестр/ 2027-2028 уч.год

Индекс	Компоненты программы	ПН	Сентябрь					ПН	Октябрь					ПН	Ноябрь					ПН	Декабрь					Январь	Всего часов
		Номера календарных недель																									
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	1	2							
		Порядковые номера учебного года																									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	19	20							
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>к</b>	<b>к</b>	<b>140</b>																					
ОГСЭ.01	Основы философии	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	36						
ОГСЭ.02	История	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	36						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34						
ОГСЭ.04	Физическая культура	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34						
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>к</b>	<b>к</b>	<b>34</b>						
ЕН.01	Химия	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>к</b>	<b>к</b>	<b>140</b>						
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	6	к	к	38						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	к	к	34						
<b>ВЧ.00</b>	<b>Вариативная часть</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>			<b>к</b>	<b>к</b>	<b>112</b>					
ВЧ.06	Кухни народов мира	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			к	к	45					
ВЧ.09	Основы предпринимательства и финансовой	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	1							к	к	67					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>к</b>	<b>к</b>	<b>186</b>															
<b>ПМ 04</b>	<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>	<b>5</b>	<b>9</b>	<b>6</b>						<b>к</b>	<b>к</b>	<b>110</b>															
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5	9	9	9									6						к	к	32					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					9	3	3	3	3	3	3	9							к	к	42					
УП. 04	Учебная практика					6	6	6	6	6	6	6								к	к	36					
<b>ПМ 05</b>	<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>															5	9	15	15	18	14	76					
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента													5	9	15	3					32					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента																12	18	14			44					
	<b>Всего часов в неделю учебных занятий</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>36</b>	<b>к</b>	<b>к</b>	<b>612</b>																			



**Календарный учебный график**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 7 семестр/2028-2029 уч.год

Индекс	Компоненты программы	ПН	Сентябрь					ПН	Октябрь					ПН	Ноябрь					ПН	Декабрь					Январь		Всего часов
		Номера календарных недель																										
		35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	1	2								
		Порядковые номера учебного года																										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	19	20								
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	12	12	12	12	12	12	8	18	18										к	к	116						
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	3	3	3	3	3	3		9	15										к	к	42						
ОГСЭ.04	Физическая культура	5	5	5	5	5	5	4	5	3										к	к	42						
ОГСЭ.05	Психология общения	4	4	4	4	4	4	4	4											к	к	32						
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	3	3	3	3	3	3	4												к	к	22						
ЕН.01	Химия	3	3	3	3	3	3	4												к	к	22						
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	5	5	5	5	5	5	8	2	2										к	к	42						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	3	3	3	3	3	3	6												к	к	24						
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	2	2	2	2	2	2	2	2										к	к	18						
<b>ВЧ.00</b>	<b>Вариативная часть</b>	16	16	16	16	16	16	16	16	10										к	к	138						
ВЧ.01	Оформление и техника декорирования сложных десертов и тортов	6	6	6	6	6	6	6	6	6										к	к	48						
ВЧ.05	Кулинария и здоровье	4	4	4	4	4	4	4	4	4										к	к	36						
ВЧ.07	Кухни народов мира	6	6	6	6	6	6	6	6	6										к	к	54						
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>									6	36	36	36	36	36	36	36	36	к	к	294							
<b>ПМ. 01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>															36				к	к	42						
ПП. 01	Производственная практика													6	36					к	к	42						
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)[1]</b>																36	36	36	к	к	252						
уп. 07	Учебная практика									6	36	36	36	30						к	к	144						
ПП .07	Производственная практика															36	36	36	к	к	108							
	<b>Всего часов в неделю учебных занятий</b>	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	30	36	36	36	36	36	36	к	к	612							

**Календарный учебный график**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело / 8 семестр/ 2028-29 уч.год

Индекс	Компоненты программы	Январь		Февраль				Март				ПН	Апрель				Май				Июнь				ПН	Всего часов						
		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					
		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					
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>36</b>								<b>612</b>																						
<b>ПМ. 01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>30</b>																									<b>36</b>					
<b>ПП.01</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>30</b>																									<b>30</b>					
	<b>Экзамен по модулю</b>																									<b>6</b>	<b>6</b>					
<b>ПМ 02</b>	<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>6</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>30</b>																					<b>150</b>					
<b>ПП.02</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>30</b>																					<b>144</b>					
	<b>Экзамен по модулю</b>																									<b>6</b>	<b>6</b>					
<b>ПМ 03</b>	<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>6</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>30</b>																		<b>114</b>					
<b>ПП.03</b>	<b>Производственная практика</b>					<b>6</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>30</b>																		<b>108</b>					
	<b>Экзамен по модулю</b>																									<b>6</b>	<b>6</b>					
<b>ПМ 04</b>	<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>									<b>6</b>	<b>36</b>	<b>30</b>														<b>6</b>	<b>78</b>					
<b>ПП.04</b>	<b>Производственная практика</b>									<b>6</b>	<b>36</b>	<b>30</b>															<b>72</b>					
	<b>Экзамен по модулю</b>																									<b>6</b>	<b>6</b>					
<b>ПМ 05</b>	<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>									<b>6</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>30</b>										<b>6</b>	<b>186</b>						
<b>ПП. 05</b>	<b>Производственная практика</b>									<b>6</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>30</b>											<b>180</b>						
	<b>Экзамен по модулю</b>																									<b>6</b>	<b>6</b>					
<b>ПМ 06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>														<b>6</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>6</b>							<b>114</b>						
<b>ПП.06</b>	<b>Производственная практика</b>														<b>6</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>30</b>	<b>6</b>							<b>108</b>						
	<b>Экзамен по модулю</b>																									<b>6</b>	<b>6</b>					
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)[1]</b>																								<b>6</b>	<b>6</b>						
	<b>Квалификационный экзамен</b>																									<b>6</b>	<b>6</b>					
	<b>ГИА</b>																									<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>216</b>
	<b>Всего часов в неделю учебных занятий</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>864</b>																										

ГИА