

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»



УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж кулинарного мастерства»
Т.В. Волченко
«01» сентября 2023 г.

**Графики
промежуточных аттестаций
по профилям обучения
на 2023-2024 учебный год**

Санкт – Петербург
2023

По профессии
43.01.09 «Повар, кондитер» (срок обучения 1 год 10 мес.)

Руставели, 35А

Литовская, 17А

Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	1 курс		2 курс	
		180		268	
		181		269, 270	
		Семестр		Семестр	
		1	2	3	4
ОПД.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ			
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ			
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ			
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности				ДЗ
ОПД.05	Основы калькуляции и учета		ДЗ		
ОПД.06	Охрана труда	ДЗ			
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности			ДЗ	
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности		ДЗ		
ОПД.09	Физическая культура	З*	З*	З*	ДЗ*
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		Эк		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Э			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
УП.01	Учебная практика	ДЗ			
ПП.01	Производственная практика		ДЗ		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Эк		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		Э		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				
УП.02	Учебная практика		ДЗ		
ПП.02	Производственная практика		ДЗ		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			Эк	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			ДЗ	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				
УП.03	Учебная практика			ДЗ	
ПП.03	Производственная практика			ДЗ	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				Эк
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				ДЗ
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				
УП.04	Учебная практика				ДЗ
ПП.04	Производственная практика				ДЗ
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				Эк

Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	1 курс		2 курс	
		180		268	
		181		269, 270	
		Семестр		Семестр	
		1	2	3	4
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				Э
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
УП.05	Учебная практика				ДЗ
ПП.05	Производственная практика				ДЗ
Экзамен (Э)		1	3	1	3
Дифференцированный зачет (ДЗ)		5	5	4	6
Зачет (З)		-	-	-	-

По профессии
43.01.09 «Повар, кондитер» (срок обучения 3 года 10 мес.)

Руставели, 35А
Литовская, 17А

Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		183, 184, 185		273, 274, 275		363, 364, 365, 366, 367		456, 457, 458	
		186, 187, 188, 189, 190		276, 277, 278, 279					
		Семестр		Семестр		Семестр		Семестр	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОДБ.01	Русский язык						Э		
ОДБ.02	Литература		3				ДЗ		
ОДБ.03	Иностранный язык		3				ДЗ		
ОДБ.04	История				ДЗ				
ОДБ.05	Обществознание						Э		
ОДБ.06	Химия						Э		
ОДБ.07	Физика		3				ДЗ		
ОДБ.08	Биология				ДЗ				
ОДБ.09	География						ДЗ		
ОДБ.10	Математика						Э		
ОДБ.11	Информатика и ИКТ				ДЗ				
ОДБ.12	Основы безопасности жизнедеятельности				ДЗ				
ОДБ.13	Физическая культура	3*	3*	3*	3*	3*	ДЗ*		
ОД.14	Индивидуальный проект		ДЗ						
ОДБ.14	Астрономия						ДЗ		
ОДБ.15	Экономика						ДЗ		
ОДБ.16	Право						ДЗ		
ОПД.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве				ДЗ				
ОПД.02	Основы товароведения продовольственных товаров		ДЗ						
ОПД.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ							
ОПД.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности								ДЗ
ОПД.05	Основы калькуляции и учета							ДЗ	
ОПД.06	Охрана труда								ДЗ
ОПД.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности							ДЗ	
ОПД.08	Безопасность жизнедеятельности							ДЗ	
ОПД.09	Физическая культура								ДЗ
ОПД.10	Организация обслуживания на предприятиях питания				ДЗ				
ОПД.11	Основы профессиональной этики								ДЗ
ОПД.12	Рисование и лепка							ДЗ	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				Эк				
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ							

Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		183, 184, 185		273, 274, 275		363, 364, 365, 366, 367		456, 457, 458	
		186, 187, 188, 189, 190		276, 277, 278, 279					
		Семестр		Семестр		Семестр		Семестр	
		1	2	3	4	5	6	7	8
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов								
УП.01	Учебная практика	ДЗ							
ПП.01	Производственная практика				ДЗ				
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				Эк				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				Э				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок								
УП.02	Учебная практика				ДЗ				
ПП.02	Производственная практика				ДЗ				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					Эк			
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					Э			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								
УП.03	Учебная практика					ДЗ			
ПП.03	Производственная практика					ДЗ			
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента								Эк
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков						Э		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков								
УП.04	Учебная практика						ДЗ		
ПП.04	Производственная практика								ДЗ
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента								Эк
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							Э	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий								
УП.05	Учебная практика								ДЗ
ПП.05	Производственная практика								ДЗ

		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	183, 184, 185		273, 274, 275		363, 364, 365, 366, 367		456, 457, 458	
		186, 187, 188, 189, 190		276, 277, 278, 279					
		Семестр		Семестр		Семестр		Семестр	
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Экзамен (Э)	-	-	-	3	2	5	-	3
	Дифференцированный зачет (ДЗ)	3	2	3	6	2	8	4	6
	Зачет (З)	-	3	-	-	-	-	-	-

По профессии
43.01.09 «Повар, кондитер» (срок обучения 3 г. 10 мес.)

Литовская, 17А

Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	3 курс		4 курс			
		211, 212, 213		201, 202, 203, 204			
		Семестр		Семестр			
		5	6	7	8		
ОДБ.04	История		ДЗ				
ОДБ.06	Физика		ДЗ				
ОДБ.07	Астрономия		ДЗ				
ОДБ.08	География		ДЗ				
ОДБ.11	Физическая культура	З*	Э				
ОДП.01	Математика		Э				
ОДП.03	Биология		Э				
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ		
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО)				ДЗ*		
ОП.10	Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		Э		ДЗ		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				Эк		
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ		ДЗ			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок						
УП.02	Учебная практика				ДЗ		
ПП.02	Производственная практика						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Эк				
УП.03	Учебная практика		ДЗ				
ПП.03	Производственная практика						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				Эк		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков				ДЗ		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков						
УП.04	Учебная практика				ДЗ		
ПП.04	Производственная практика						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				Эк		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Э				
УП.05	Учебная практика				ДЗ		
ПП.05	Производственная практика						
		Экзамен (Э)		-	5	-	3
		Дифференцированный зачет (ДЗ)		2	4	1	6
		Зачет (З)		-	-	-	-

**По профессии
19.01.04 «Пекарь» (срок обучения 2 г. 10 мес.)**

12-я Красноармейская 17А

Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	2 курс		3 курс	
		172		214, 215	
		Семестр		Семестр	
		3	4	5	6
ОДБ.02	Литература		ДЗ		
ОДБ.03	Иностранный язык		Э		
ОДБ.04	История		ДЗ		
ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)	Э			
ОДБ.06	Физика		ДЗ		
ОДБ.07	Астрономия				
ОДБ.08	География		ДЗ		
ОДБ.11	Физическая культура	3*	ДЗ*		
ОДП.01	Математика		Э		
ОДП.02	Химия		Э		
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности				ДЗ
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ			
ОП.05	Основы рисования и лепки			ДЗ	
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей¹		Эк		
ПМ.02	Приготовление теста²		Эк		
МДК.02.01	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	ДЗ			
МДК.02.02	Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	ДЗ			
УП.02	Учебная практика		ДЗ		
ПП.02	Производственная практика				
ПМ.03	Разделка теста				Эк
МДК.03.01	Технология деления теста, формования тестовых заготовок			ДЗ	
МДК.03.02	Технология разделки мучных кондитерских изделий			ДЗ	
УП.03	Учебная практика				ДЗ
ПП.03	Производственная практика				
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий				Эк
МДК.04.01	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий			Э	
МДК.04.02	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий			Э	
УП.04	Учебная практика				ДЗ
ПП.04	Производственная практика				
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции				Эк
МДК.05.01	Технология упаковки и укладки готовой продукции				ДЗ
УП.05	Учебная практика				ДЗ
ПП.05	Производственная практика				
ФК.00	Физическая культура				ДЗ*
Экзамен (Э)		1	4	2	3
Дифференцированный зачет (ДЗ)		3	5	3	5
Зачет (З)		-	-	-	-

¹ ПМ.01 «Размножение и выращивание дрожжей» и ПМ.02 «Приготовление теста» – комплексный Квалификационный экзамен

По профессии
19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания
из растительного сырья»
(срок обучения 1 г. 10 мес.)

12-я Красноармейская 17А

Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	1 курс	
		1, 2	
		Семестр	
		3	4
ОД.01	Русский язык		Э
ОД.03	Иностранный язык		ДЗ
ОД.04	История		ДЗ
ОД.06	Обществознание		ДЗ
ОД.07	География		ДЗ
ОД.09	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ
ОД.10	Физическая культура		ДЗ*
ОД.14	Индивидуальный проект		ДЗ
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		Э
ОП.04	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	
ПМ.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		Эк
МДК.01.01	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья		Э
УП.01	Учебная практика		ДЗ
ПП.01	Производственная практика		
Экзамен (Э)		-	4
Дифференцированный зачет (ДЗ)		2	7

**По профессии
43.01.01 «Официант, бармен» (срок обучения 2 г. 10 мес.)**

Руставели, 35А

Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	1 курс		2 курс		3 курс	
		191, 192		271		362	
		Семестр		Семестр		Семестр	
		1	2	3	4	5	6
ОДБ.01	Русский язык				Э		
ОДБ.02	Литература				ДЗ		
ОДБ.03	Иностранный язык				ДЗ		
ОДБ.04	История				ДЗ		
ОДБ.05	Обществознание				Э		
ОДБ.06	Химия				Э		
ОДБ.07	Физика				ДЗ		
ОДБ.08	Биология		ДЗ				
ОДБ.09	География				ДЗ		
ОДБ.10	Математика				Э		
ОДБ.11	Информатика и ИКТ			ДЗ			
ОДБ.12	Основы безопасности жизнедеятельности				ДЗ		
ОДБ.13	Физическая культура	З*	З*	З*	ДЗ*		
ОДБ.14	Экономика					ДЗ	
ОДП.14	Основы финансовой грамотности		ДЗ				
ОДБ.15	Право					ДЗ	
ОДП.16	Астрономия					ДЗ	
ОДП.19	Индивидуальный проект		ДЗ				
ОПД.01	Основы культуры профессионального общения				ДЗ		
ОПД.02	Основы физиологии питания, санитарии и гигиены		ДЗ				
ОПД.03	Товароведение пищевых продуктов		ДЗ				
ОПД.04	Правовые основы профессиональной деятельности					ДЗ	
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности					ДЗ	
ОПД.06	Основы поиска работы с основами трудоустройства					ДЗ	
ОПД.07	Компьютеризация торговых вычислений					ДЗ	
ПМ.01	Обслуживание потребителей организации общественного питания						Эк
МДК.01.01	Организация и технология обслуживания в общественном питании			Э			
УП.01	Учебная практика			ДЗ			
ПП.01	Производственная практика						ДЗ
ПМ.02	Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных и простых закусок						Эк
МДК.02.01	Организация и обслуживания в барах, буфетах					Э	
УП.02	Учебная практика					ДЗ	
ПП.02	Производственная практика						ДЗ
ФК.00.01	Физическая культура					ДЗ*	
Экзамен (Э)		-	-	1	4	1	2
Дифференцированный зачет (ДЗ)		-	5	2	7	8	2
Зачет (З)		-	-	-	-	-	-

По специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (срок обучения 3г.10м.)

Руставели, 35А

Литовская, 17А

Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	4 курс			
		4011		ТП20	
		Семестр		Семестр	
		7	8	7	8
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ			ДЗ
ОГСЭ.02	История				ДЗ
ОГСЭ.03	Иностранный язык		ДЗ		ДЗ
ОГСЭ.04	Физическая культура	З*	ДЗ*		ДЗ*
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ			
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		ДЗ		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		Э	ДЗ	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			ДЗ	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов				Эк
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов				ДЗ
УП.05	Учебная практика				
ПП.05	Производственная практика				
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		Эк		Эк
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ДЗ			ДЗ
<i>МДК.06.02*</i>	<i>Организация сервисной деятельности*</i>		ДЗ		
УП.06	Учебная практика		Э		
ПП.06	Производственная практика				
Экзамен (Э)		-	3	-	2
Дифференцированный зачет (ДЗ)		4	3	2	5
Зачет (З)		-	-	-	-

* МДК.06.02 Организация сервисной деятельности только по учебному плану на площадке **Руставели 35А**

По специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (срок обучения 3 г. 10 мес.)

Руставели, 35А
Литовская, 17А

Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	1 курс		2 курс		3 курс				4 курс	
		1017, 1018, 1002		2014, 2015, 2001		ТП21		3012, 3013		4010	
		1019		2016							
		Семестр		Семестр		Семестр		Семестр		Семестр	
1	2	3	4	3	4	5	6	7	8		
ОДБ.01	Русский язык		Э								
ОДБ.02	Литература		ДЗ								
ОДБ.03	Иностранный язык		ДЗ								
ОДБ.04	История		ДЗ								
ОДБ.05	Обществознание		Э								
ОДБ.06	Математика		Э								
ОДБ.07	Информатика		ДЗ								
ОДБ.08	Физика		ДЗ								
ОДБ.09	География		ДЗ								
ОДБ.10	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ								
ОДБ.11	Физическая культура	ДЗ*	ДЗ*								
ОДБ.12	Индивидуальный проект		ДЗ								
ОДП.01	Химия		Э								
ОДП.02	Биология		ДЗ								
ОГСЭ.01	Основы философии				3						
ОГСЭ.02	История			3		ДЗ					
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности						3				ДЗ
ОГСЭ.04	Физическая культура			ДЗ*	ДЗ*	3*	3*	ДЗ*	ДЗ*	ДЗ*	ДЗ*
ОГСЭ.05	Психология общения			3		ДЗ					
ЕН.01	Химия				Э		Э				
ЕН.02	Экологические основы природопользования							ДЗ			
ОПД.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена				ДЗ						
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			ДЗ	Э						
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания				ДЗ						
ОПД.04	Организация обслуживания										ДЗ
ОПД.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга										ДЗ
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности					ДЗ				ДЗ	
ОПД.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности					Э			ДЗ		
ОПД.08	Охрана труда				ДЗ						
ОПД.09	Безопасность жизнедеятельности							ДЗ			
ОПД.10	Контроль качества кулинарной продукции										ДЗ
ОПД.11	Основы поиска работы									ДЗ	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации				Эк						

Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	1 курс		2 курс		3 курс				4курс	
		1017, 1018, 1002		2014, 2015, 2001		ТП21		3012, 3013		4010	
		1019		2016							
		Семестр		Семестр		Семестр		Семестр		Семестр	
1	2	3	4	3	4	5	6	7	8		
	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента										
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				ДЗ						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов										
УП.01	Учебная практика				ДЗ						
ПП.01	Производственная практика				ДЗ						
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						Эк		Эк		
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента								Э		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					Э					
УП.02	Учебная практика						ДЗ	ДЗ			
ПП.02	Производственная практика								ДЗ		
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						Эк		Эк		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						ДЗ		Э		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента						Э				
УП.03	Учебная практика						ДЗ		ДЗ		
ПП.03	Производственная практика								ДЗ		
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						Эк				Эк
МДК.04.01	Организация процессов приготовления						ДЗ			Э	

Код	Наименование циклов, дисциплин, проф. модулей, МДК, практик	1 курс		2 курс		3 курс				4курс	
		1017, 1018, 1002		2014, 2015, 2001		ТП21		3012, 3013		4010	
		1019		2016							
		Семестр		Семестр		Семестр		Семестр		Семестр	
1	2	3	4	3	4	5	6	7	8		
	ния, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента										
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						ДЗ				
УП.04	Учебная практика						ДЗ		ДЗ		
ПП.04	Производственная практика										ДЗ
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										Эк
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента										Э
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента										
УП.05	Учебная практика										ДЗ
ПП.05	Производственная практика										
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала										Эк
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала										Э
ПП.06	Производственная практика										ДЗ
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер"									Эк	Эк
МДК07.01	Выполнение работ по профессии повар, кондитер								ДЗ		
УП.07	Учебная практика									ДЗ	
ПП.07	Производственная практика										ДЗ
Экзамен (Э)		-	4	-	3	2	5	0	5	2	5
Дифференцированный зачет (ДЗ)		-	9	1	6	5	4	3	7	2	8
Зачет (З)		-	-	2	1	-	1	-	-	-	-

Исполнитель:
методист Зозулина В.В.