МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Алтайская академия гостеприимства"

План одобрен Ученым советом вуза Протоколот 24.04.2025 № 5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

С.В. Ездин

24 апреля 2025 г.

Регистрационный номер № 319

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация:	: Повар ↔Кондитер
Форма обучени	
XAL STATE OF THE S	
	я образования по ОП: 1 г. 10 м.
Уровень образо	ования, необходимый для приема на обучение:
среднее общее	образование
Основной	Виды деятельности
+	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
+	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Год начала подготовки (по учебному плану) Образовательный стандарт (ФГОС)

2025

от 09.12.2016 № 1569

Календарный учебный график

Mec		Сент	гябрь		5	Oi	стябр	Ь	2		Hos	ябрь			Дек	абрь		4	5	Январ	рь	1	Φ	евра	ль	1		Ма	рт		5	Аг	ірель	3		1	Чай			И	юнь		5		Июл	ΙЬ	2		Ав	вгуст	
Числа	1 - 7	8 - 14		22 - 28	29 -	6 - 12	1	20 - 26	- 27	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	- 67	5 - 11	12 - 18	19 - 25	- 56 -	2 - 8	9 - 15	16 - 22	7	2 - 8	9 - 15	6 - 2	23 - 29	30 -	7	1	20 - 20		11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	- 67	6 - 12	13 - 19	20 - 26	- 72	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	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 3	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										У	у	П	П	П	У	У	Э	К	К					У	У	У		У	у	У		П	П	п п	П	П		П	П	П	П	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II							у	У	У	У		У	У	У	У	У	Э	К	К												П	П	П	1	П	П	П	П	П	П		Д	=	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2		Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	VIIOIO
	Обучение по циклам и разделу 'Физическая культура'	9	7	16	7	13	20	36
У	Учебная практика	4	6	10	9		9	19
П	Производственная практика	3	10	13		10	10	23
Э	Промежуточная аттестация	1	1	2	1		1	3
Д	Защита выпускной квалификационной работы					1	1	1
К	Каникулы	2	9	11	2		2	13
Итого	0	19	33	52	19	24	43	95

			а прмежут					τ.	рудоемкос	т.				06-	м ОП							Курс	1						L						Курс 2						
<u> </u>	-		аттестации				.,	11	-удоемкос	10	ı	1						Ci	еместр 1						Cer	иестр 2		1			C	еместр 3					-	Семестр	4		\equiv
Индекс	Наименование	Экза мен		оц. е	_	По плану	Конт. раб.	Лек	Ла6	Пр	Конс	СР	ПАтт	Обяз. часть	Вар. часть		Лек	Ла6	Пр	Конс	CP		Итого				Сонс СР		Итого	Лек	Ла6	Пр					1ек Ла		Конс	CP	ПАтт
	рессиональный цикл					2952 470	2660 416	549 177	226 18	1841 205	44 16	144 22	148 32	324			142 40	60	326 36	12	36 6		864 106				12 28 8 10		612	130 20	50 16	368 14		28 6			.48 7: 76	8 526 126		52	48 8
оп.от	Основы микробиологии, физиология питания,	2	Т		54	54	40	177	2	17	4	6	8	36	18	18	8		0		2		36		2	9	4 4	10	00	20	10	17	7	0	0 2	.17	/0	120			- 0
	санитарии и гигиены		1	_	_					17						18	8		8		2		36	9	2	9	4 4	8										4	4—'		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3			54	54	40	20	16		4	6	8	36	18														54	20	16		4	6	8						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего	2			62	62	44	28		12	4	10	8	36	26	24	14		6		4		38	14		6	4 6	8													
ОП.04	Экономические и правовые основы	4			48	48	40	28		8	4		8	36	12																					48	28	8	4		8
ОП.05	профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета			4	32	32	32	20		12				32											-	_		+					-			32	20	12	+-	\vdash	\vdash
ОП.06	Охрана труда			2	36	36	36	26		10				36		20	14		6				16	12		4										J.			-	=	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной			4	36	36	36			36				36																						36		36			
ОП.08	деятельности Безопасность жизнедеятельности			4	36	36	36	18		18				36			-											-									18	18	-	_	\vdash
ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая		2	4	40	40	40	10		40				40															14			14				26	-	26	-	=	
	культура		3					40						40	26							_			_			_	14			14		_			40		-	—	
OП.10	Основы финансовой грамотности Основы предпринимательской деятельности		+	2	36 36	36 36	36 36	10 10		26 26					36 36	20	4		16			-	16	-	-	10		-								36	10	26	+-	\vdash	
	основы предпринимательской деятельности				_	2446			208	1600	28	122	116	1980		530		60		12	30	36	758	88			4 18	20	544	110	34	354	4	22	20 6	514	72 7	8 364	8	52	40
пцирофесси	Приготовление и подготовка к реализации				2110	2110	2200	3/2	200	1000	20	122	110	1300	100	330	102	00	250	12	30	30	730	00	30	332	1 10	20	311	110	31	331			20 0	/1	,,,	301		- J2	10
ПМ.01	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	111		11	336	336	292	56	30	198	8	16	28	280	56	336	56	30	198	8	16	28																			
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			52	52	36	14		18	4	8	8	52		52	14		18	4	8	8																			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1			92	92	76	42	30		4	8	8	72	20	92	42	30		4	8	8																			
УП.01	кулинарных полуфаюрикатов Учебная практика		1 1	1	72	72	72			72				72		72			72																						
ПП.01	Производственная практика			1	108	108	108			108				72	36	108			108																						
ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	1			12	12							12	12		12						12																			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассолтимента	122		22	612	612	564	82	54	420	8	20	28	592	20	194	46	30	92	4	14	8	418	36	24	328	4 6	20													
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закугок	1			50	50	36	16		16	4	6	8	44	6	50	16		16	4	6	8																			
мдк.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2		_	154	154	132	66	54	8	4	14	8	140	14	72	30	30	4		8		82	36	24	4	4 6	8													
УП.02	Учебная практика				180	180	180			180				180		72			72				108			108															
ПП.02	Производственная практика	_		2		216	216			216			- 42	216									216			216		42					-				_	_	_		
ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю Приготовление, оформление и подготовка к	2			12	12							12	12									12					12										_			
ПМ.03	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	33		222	416	416	384	74	36	270	4	12	20	336	80								340	52	12	264	12	:	76	22	24	6	4		20						
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, учлинальну излелий закусок			2	36	36	32	22		10		4		36									36	22		10	4														
мдк.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных	3			116	116	100	52	36	8	4	8	8	108	8								52	30	12	2	8		64	22	24	6	4		8						
УП.03	излелий, закусок Учебная практика		+ +	2	108	108	108			108				72	36		-						108			108															\vdash
ПП.03	Производственная практика		† †		144	144	144			144				108	36								144		_	144															
ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	3			12	12							12	12															12						12						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	44		334	444	444	388	60	24	300	4	36	20	252	192														176	24		152			:	268	36 2	4 148	4	36	20
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, лесертов, напитков			3	32	32	32	24		8				32															32	24		8									
мдк.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4			112	112	68	36	24	4	4	36	8	76	36																				1	112	36 2	4 4	4	36	8
УП.04	Учебная практика		+		144	144	144			144				72	72		_												144			144						4			
ПП.04 ПМ.04.Эм	Производственная практика	_	1 1	4	_	144	144			144			12	72	72		_																	-		144	_	144			12
1 IM. 04.5M	Экзамен по модулю Приготовление, оформление и подготовка к	4			12	12							12		12																		_	_		12	-				12
ПМ.05	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	44		334	638	638	580	100	64	412	4	38	20	520	118														292	64	10	196		22	3	346	36 5	4 216	4	16	20
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских излелий			3	44	44	32	22		10		12		32	12														44	22		10		12							
мдк.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4			186	186	152	78	64	6	4	26	8	128	58														68	42	10	6		10	1	118	36 5		4	16	8
УП.05.	Учебная практика					180	180			180				144	36														180			180									
ПП.05	Производственная практика		+	4		216	216			216				216			_																			216		216			
	Экзамен по модулю твенная итоговая аттестация	4			12	12	30			30			12	20	12																					12		26			12
	твенная итоговая аттестация Проведение демонстрационного экзамена		1		36 36	36 36	36 36			36 36				36 36			-																	-		36 36		36 36			
			<u> </u>		30	55	50			50				30																								30			

43.01.09 Повар, кондитер

Индекс	Компоненты программы	1 - 7	8 - 14	15 - 21	1	29 ceh - 5 okt		13 - 19	•	27 окт - 2 ноя	3- 3- 0t	12 - 33		24 - 30		6-14		24 - 40 PC	i I	15 - 18		26 янв - 1 фев		9 - 15		23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15 Map		30 man - 5 ann	2	Апре		27 апр - 3 май	4 - 10	Mai 11 - 1/	18 - 24	25 - 31	8 - 14	15 - 21 q+o	22 - 28	29 июн - 5 июл	6-12	Итого часов в 1 семестре		Итого часов во 2 семест	Итого часов	3
		36	2				6	7			.0 1		2 1		9 5	•				3 20	21		23	7 24 курс			27		2 1	13 1		16			19 2 36 3			22 2:										
ОП	06		T														_						T	I																	Т							
	Общепрофессиональный цикл	9	8	11	10	10	9	9	10	7	0	0	0	0	0	0	0	0		11	11	12	2 12	10	12	14	0	0	0	0	0	0 0	0	0	0	0	0	0	0	0 (2	4			84	106		190
ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены	2	2	2	2	2	2	2	2	2								к	к	13	3		4 3	3	3	5															1	2 к	к		18	36		54
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	2	2	2	2	3	3	3	4	3								к	к	4	. 4		3 5	3	4	3															1	2 к	К		24	38		62
ОП.06	Охрана труда	2	2	4	3	2	2	2	2	1								ĸ	K	٠,	, ,		, ,	, ,	3	3																ĸ	ĸ		20	16		36
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	3	2	3	3	3	2	1	1	1								ĸ	к	2	! 2		3 2	2	2	3																к	к		20	16		36
ПЦ	Профессиональный цикл	27	28	25	26	26	27	27	26	29	36	36	36	36	36	36	36	36		25	25	24	4 24	26	24	22	36	36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36	36	36 3	36 3	6 36	5 1	2			528	758		1286
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента									12																																			12	0		12
мдк.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5	4	5	4	5	4	5	5	3								12 к	к																							к	к		52	0		52
мдк.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	8	8	8	8	9	9	10	12	8								12 к	к																							к	К		92	0		92
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента																									12																			0	12		12
мдк.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	5	5	4	6	4	5	4	3	2								12 к	К																							К	к		50	0		50
мдк.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	9	11	8	8	8	9	8	6	4								к	к	10	10	10	0 10	10	10	10															1	2 к	к		72	82		154
	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																			6	6	i (5 6	6	6																	к	К		0	36		36
мдк.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок																	к	К	9	9		8 8	10	8																				0	52		52
УП.01 УП.02	Учебная практика Учебная практика	\vdash	-	+			_		-		36	36	36	36	-	-	_	К	K		<u> </u>	<u> </u>					36	36	36		-	-				_			-	-	-	K	K		72	108		72 180
ПП.01	Учеоная практика Производственная практика												50	50	36	36	36	K					L				30	50	30	ᆂ	╚									L	L	_	٨		108	0		108
ПП.02 УП.03	Производственная практика	H	4	7	=[1				-	Ŧ		Ŧ	4					Ŧ											36	36 3	6 36	36	36	36	36	36	1							0	216 108		216 108
	Учебная практика Производственная практика	H	+	\dashv		+			-			+		+			╫	H			1		1		 		-		+	-	-	1			36	эb	36	36 3	36 3	6 36	5	к	К		0	108 144		144
	Итого 1 курс	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36 к	к	36	36	36	5 36	36	36	36	36	36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36	36	36	36	6 36	5 3	6 к	К		612	864		1476

																						2 курс																									
ОП	Общепрофессиональный цикл	36	36	36	5 3	6 3	6 30	5 3	36	36 3	6 3	6 36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36 3	36 3	36 36	6 36	36	36	36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36	36	36	0		612	83	28	1440
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	6	i 6	5 6	5	6	6 (5	6									12	К	к																								54		0	54
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности																				3	3	3	3	3	3	3 3	3 3	3 3	3	3										12			0		48	48
ОП.05	Основы калькуляции и учета																				2	3	3	2	3	3	3 2	2 2	2 3	3	3													0	:	32	32
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности																				3	3	3	3	3	3	3 3	3 3	3 3	3	3													0		36	36
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности																				3	3	3	3	3	3	3 3	3 3	3 3	3	3													0	:	36	36
ОП.09	Физическая культура / Адаптированная физическая культура	- 2		2 2	2	2 :	2 ;	2	2												2	2	2	2	2	2	2 3	3 3	3 2	2	2													14		26	40
ОП.10	Основы финансовой грамотности																				3	3	3	3	3	3	3 3	3 3	3 3	3	3													0	;	36	36
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных																	12																										12		0	12
мдк.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,	7	, 8	3 7	,	8	7 1	3	7									12																										64		0	64
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких																																								12			0		12	12
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			1 5	5	4	5 4	4	5																																			32		0	32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков																		к	к	10	9	9	10	9	9 1	10 9	9 9	9	10	9													0	1:	12	112
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента																																								12			0	:	12	12
мдк.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8	8 6	5 6	5	6	6 (5	6										к	к																								44		0	44
мдк.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		3 10) 10	0 1	0 1	0 10	0 1	10										к	к	10	10	10	10	10	10	9 10	0 10	10	9	10													68	1:	18	186
УП.04	Учебная практика									36 3	6 3	6 36	5																															144		0	144
ПП.04	Производственная практика																		к	к												36	36	36 3	16									0	1-	44	144
УП.05	Учебная практика				L								36	36	36	36	36																											180		0	180
ПП.05	Производственная практика																		к	К															36	5 36	36	36	36	36				0	2	16	216
	Итого 2 курс	36	36	36	5 3	6 3	6 30	5 3	36	36 3	6 3	6 36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36 3	36 36	6 36	36	36	36	36	36	36 3	6 36	36	36	36	36	36	36	36		612	8	28	1440
	Итоговая государственная аттестация																																									36		0	:	36	36

	T	Τ	Итог	-O		Курс 1			Курс 2	
			Часо	ЭВ						
		Мин.	Макс.	Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
	Итого по ОП			2952	1476	612	864	1476	612	864
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ									
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			2952	1476	612	864	1476	612	864
ОП	Общепрофессиональный цикл			470	188	82	106	282	68	214
ПЦ	Профессиональный цикл			2446	1288	530	758	1158	544	614
ГИА	Государственная итоговая аттестация			36				36		36
		Период	ΓΟ	34.89	-	36	36	-	36	32.93
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период а	этт.	49.34	-	36	36	-	36	
		Период г	ос.эк.		-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП		30.89	-	32	32	-	32	28.93
		Блок ПП		2660	1340	540	800	1320	548	772
		Блок ОП		416	156	76	80	260	54	206
	Суммарно контактная работа (акад. час)	Блок ПЦ		2208	1184	464	720	1024	494	530
		Блок ГИА	4	36				36		36
		Итого		2660	13 4 0	540	800	1320	5 4 8	772
	Обазатольные формы проможатонной аттестации	ЭКЗАМЕІ	Н (Эк)		8	4	4	8	3	5
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЗАЧЕТ С	ОЦЕНКОЙ	(3aO)	9	2	7	10	4	6
	Доля учебных занятий и практик в ОП (%)			89.98%						
	Доля практик в профессиональном цикле (%)		-	61.81%			-			

-	-	-	-		объем в естре		Объе	м практиче	ской подго	товки (акад	. час)	
Считать в плане	Индекс	Наименование	Семестр/ Курс	з.е.	Часов	Итого	Лек пр. подгот	Лаб пр. подгот	Пр пр. подгот	Конс пр. подгот	СР пр. подгот	Контроль пр. подгот
ОП.Обще	профессионалы	ный цикл	_									
+	ОП.01	Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и	1		18							
		гигиены	2		36							
+	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	3		54							
+	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	1		24							
'	011.05	техническое оснащение и организация расочего места	2		38							
+	ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4		48							
+	ОП.05	Основы калькуляции и учета	4		32							
+	ОП.06	Охрана труда	1		20							
'	011.00	Олрана Труда	2		16							
+	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4		36							
+	ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	4		36							
+	ОП.09	Физическая культура / Адаптивная физическая культура	3		14							
·	o. nos	тия пеская культура у удантявлея физическая культура	4		26							
+	ОП.10	Основы финансовой грамотности	4		36							
+	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	1		20							
'	OH.II	основы предприничательской деятельности	2		16							
ПЦ.Профе	ессиональный ц	икл				_						_
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		52							
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1		92							
+	УП.01	Учебная практика	1		72							
+	ПП.01	Производственная практика	1		108							
+	ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю	1		12							
+	МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1		50							

		-						
	MUK 02 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	1	72				
	МДК.02.02	презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	82				
	VII 02	V	1	72				
+	УП.02	Учебная практика	2	108				
+	ПП.02	Производственная практика	2	216				
+	ПМ.02.Эм	Экзамен по модулю	2	12				
+	МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	36				
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и	2	52				
,	ндк.оэ.о <u>г</u>	презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	3	64				
+	УП.03	Учебная практика	2	108				
+	ПП.03	Производственная практика	2	144				
+	ПМ.03.Эм	Экзамен по модулю	3	12				
+	МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	3	32				
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	4	112				
+	УП.04	Учебная практика	3	144				
+	ПП.04	Производственная практика	4	144				
+	ПМ.04.Эм	Экзамен по модулю	4	12				
+	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3	56				
_	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	3	56				
'	11д10.03.02	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	118				
+	УП.05.	Учебная практика	3	180				
+	ПП.05	Производственная практика	4	216				
+	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	4	12				
ГИА.Госуд	арственная итс	оговая аттестация			 	 	 	
+	ГИА.01	Проведение демонстрационного экзамена	4	36				