

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «КОЛЛЕДЖ ТУРИЗМА И ПРИКЛАДНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

Профиль СОО: естественно-научный



| |
|---|
| Квалификация: повар, кондитер |
| Форма обучения: Очная форма |
| Срок получения образования по ОП: 2 г. 10 м. |
| Уровень образования при приеме на обучение: основное общее образование |
| 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 ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

Год начала подготовки (по учебному плану)

2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1569 от 09.12.2016

| | | Форма контроля | | | Итого акад.часов | | | | | | | | | | Объем ОП | |
|---------------------------------------|-----------|--|----------|-------|------------------|-------------|----------|---------|-----|-----|------|----|------|------|-------------|------------|
| Считать в плане | Индекс | Наименование | Экза мен | Зачет | Зачет с | Экспер тное | По плану | С преп. | Лек | Лаб | Пр | СР | Конс | ПАТт | Обяз. часть | Вар. часть |
| ОД.ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ | | | | | | 1476 | 1476 | 1404 | 871 | 32 | 501 | | 42 | 30 | 1476 | |
| + | ОДБ | Базовые дисциплины | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ОДП | Профильные дисциплины | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ПОО | Предлагаемые ОО | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ОД | Обязательные учебные предметы | 2222 | | 12222 2222 | 1292 | 1292 | 1234 | 757 | 32 | 445 | | 34 | 24 | 1292 | |
| + | ОД.01 | Русский язык | 2 | | | 90 | 90 | 78 | 54 | | 24 | | 6 | 6 | 90 | |
| + | ОД.02 | Литература | | | 2 | 108 | 108 | 108 | 74 | | 34 | | | | 108 | |
| + | ОД.03 | Иностранный язык | | | 2 | 72 | 72 | 72 | | | 72 | | | | 72 | |
| + | ОД.04 | Математика | 2 | | | 230 | 230 | 214 | 172 | | 42 | | 10 | 6 | 230 | |
| + | ОД.05 | Информатика | | | 2 | 100 | 100 | 100 | 40 | | 60 | | | | 100 | |
| + | ОД.06 | Физика | | | 2 | 98 | 98 | 98 | 60 | 16 | 22 | | | | 98 | |
| + | ОД.07 | Химия | 2 | | | 118 | 118 | 102 | 54 | 16 | 32 | | 10 | 6 | 118 | |
| + | ОД.08 | Биология | | | 1 | 60 | 60 | 60 | 47 | | 13 | | | | 60 | |
| + | ОД.09 | История | 2 | | | 130 | 130 | 116 | 92 | | 24 | | 8 | 6 | 130 | |
| + | ОД.10 | Обществознание | | | 2 | 86 | 86 | 86 | 68 | | 18 | | | | 86 | |
| + | ОД.11 | География | | | 2 | 60 | 60 | 60 | 42 | | 18 | | | | 60 | |
| + | ОД.12 | Физическая культура | | | 2 | 72 | 72 | 72 | 8 | | 64 | | | | 72 | |
| + | ОД.13 | Основы безопасности и защиты Родины | | | 2 | 68 | 68 | 68 | 46 | | 22 | | | | 68 | |
| + | ДОП | Дополнительные дисциплины | 2 | | 2 | 152 | 152 | 138 | 82 | | 56 | | 8 | 6 | 152 | |
| + | ДОП.01 | Экономика | 2 | | | 84 | 84 | 70 | 38 | | 32 | | 8 | 6 | 84 | |
| + | ДОП.02 | Право | | | 2 | 68 | 68 | 68 | 44 | | 24 | | | | 68 | |
| + | ИП | Индивидуальный проект | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ИП.01 | Индивидуальный проект | | | 2 | 32 | 32 | 32 | 32 | | | | | | 32 | |
| ПП.ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | | | | | 2952 | 2952 | 2804 | 726 | 276 | 1802 | 40 | 78 | 30 | 2340 | 612 |
| ОПЦ.Общепрофессиональный цикл | | | | | | 468 | 468 | 462 | 226 | 12 | 224 | 6 | | | 324 | 144 |
| + | ОПЦ.01 | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены | | | 4 | 72 | 72 | 70 | 46 | | 24 | 2 | | | 36 | 36 |
| + | ОПЦ.02 | Основы товароведения продовольственных товаров | | | 4* | 72 | 72 | 70 | 38 | 12 | 20 | 2 | | | 36 | 36 |
| + | ОПЦ.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | | | 4* | 72 | 72 | 70 | 46 | | 24 | 2 | | | 36 | 36 |
| + | ОПЦ.04 | Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | | | 5 | 36 | 36 | 36 | 28 | | 8 | | | | 36 | |
| + | ОПЦ.05 | Основы калькуляции и учета | | | 3 | 32 | 32 | 32 | 20 | | 12 | | | | 32 | |
| + | ОПЦ.06 | Охрана труда | | | 3 | 36 | 36 | 36 | 26 | | 10 | | | | 36 | |
| + | ОПЦ.07 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | | | 4 | 36 | 36 | 36 | | | 36 | | | | 36 | |
| + | ОПЦ.08 | Безопасность жизнедеятельности | | | 4 | 36 | 36 | 36 | 18 | | 18 | | | | 36 | |
| + | ОПЦ.09 | Физическая культура | | | 34 | 5 | 40 | 40 | 40 | | 40 | | | | 40 | |
| + | ОПЦ.10 | Основы предпринимательской деятельности | | | 6 | 36 | 36 | 36 | 4 | | 32 | | | | 36 | |
| ПЦ.Профессиональный цикл | | | | | | 2448 | 2448 | 2306 | 500 | 264 | 1542 | 34 | 78 | 30 | 1980 | 468 |
| + | ПМ.01 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 4 | | 3333 | 270 | 270 | 244 | 52 | 18 | 174 | 4 | 16 | 6 | 270 | |
| + | МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | 3* | 32 | 32 | 32 | 14 | | 18 | | | | 32 | |

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_24_9_140_9_2024.plx', код направления 43.01.09, год начала подготовки 2024

| - | - | - | Форма контроля | | | Итого акад. часов | | | | | | | | | Объем ОП | |
|---|-----------|--|----------------|-------|-----------|-------------------|----------|---------|-----|-----|-----|----|------|------|-------------|------------|
| | | | Экзамен | Зачет | Зачет оц. | Экспертное | По плану | С преп. | Лек | Лаб | Пр | СР | Конс | ПАТТ | Обяз. часть | Вар. часть |
| + | МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 3* | 88 | 88 | 68 | 38 | 18 | 12 | 4 | 16 | | 88 | |
| + | УП.01.01 | Учебная практика | | | 3* | 72 | 72 | 72 | | | 72 | | | | 72 | |
| + | ПП.01.01 | Производственная практика | | | 3* | 72 | 72 | 72 | | | 72 | | | | 72 | |
| + | ПМ.01.ЭК | Экзамен по модулю | 4 | | | 6 | 6 | | | | | | 6 | | 6 | |
| + | ПМ.02 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 4 | | 4444 | 794 | 794 | 768 | 146 | 114 | 508 | 12 | 8 | 6 | 570 | 224 |
| + | МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | 4* | 32 | 32 | 32 | 16 | | 16 | | | | 32 | |
| + | МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | | | 4* | 288 | 288 | 268 | 130 | 114 | 24 | 12 | 8 | | 136 | 152 |
| + | УП.02.01 | Учебная практика | | | 4* | 180 | 180 | 180 | | | 180 | | | | 144 | 36 |
| + | ПП.02.01 | Производственная практика | | | 4* | 288 | 288 | 288 | | | 288 | | | | 252 | 36 |
| + | ПМ.02.ЭК | Экзамен по модулю | 4 | | | 6 | 6 | | | | | | 6 | | 6 | |
| + | ПМ.03 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 5 | | 5555 | 388 | 388 | 356 | 98 | 36 | 222 | 6 | 20 | 6 | 334 | 54 |
| + | МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | 5* | 32 | 32 | 32 | 22 | | 10 | | | | 32 | |
| + | МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | | | 5* | 170 | 170 | 144 | 76 | 36 | 32 | 6 | 20 | | 116 | 54 |
| + | УП.03.01 | Учебная практика | | | 5* | 72 | 72 | 72 | | | 72 | | | | 72 | |
| + | ПП.03.01 | Производственная практика | | | 5* | 108 | 108 | 108 | | | 108 | | | | 108 | |
| + | ПМ.03.ЭК | Экзамен по модулю | 5 | | | 6 | 6 | | | | | | 6 | | 6 | |
| + | ПМ.04 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 666 | | 66 | 296 | 296 | 274 | 78 | 30 | 166 | 2 | 14 | 6 | 260 | 36 |
| + | МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 6* | | | 32 | 32 | 32 | 16 | | 16 | | | | 32 | |
| + | МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | 6* | | | 114 | 114 | 98 | 62 | 30 | 6 | 2 | 14 | | 78 | 36 |
| + | УП.04.01 | Учебная практика | | | 6 | 72 | 72 | 72 | | | 72 | | | | 72 | |
| + | ПП.04.01 | Производственная практика | | | 6 | 72 | 72 | 72 | | | 72 | | | | 72 | |
| + | ПМ.04.ЭК | Экзамен по модулю | 6 | | | 6 | 6 | | | | | | 6 | | 6 | |
| + | ПМ.05 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | 6 | | 6666 | 700 | 700 | 664 | 126 | 66 | 472 | 10 | 20 | 6 | 546 | 154 |
| + | МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | 6* | 32 | 32 | 32 | 22 | | 10 | | | | 32 | |
| + | МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | 6* | 230 | 230 | 200 | 104 | 66 | 30 | 10 | 20 | | 148 | 82 |
| + | МДК.05.03 | Учебная практика | | | | | | | | | | | | | | |
| + | УП.05.01 | Учебная практика | | | 6 | 180 | 180 | 180 | | | 180 | | | | 108 | 72 |

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_24_9_140_9_2024.rlx', код направления 43.01.09, год начала подготовки 2024

| Курс 1 | | | | | | | | | | | | | | Курс 2 | | | | | | | | | | | | | |
|-----------|-----|-----|----|----|------|------|-----------|-----|-----|----|----|------|------|-----------|-----|-----|----|----|------|------|-----------|-----|-----|-----|-----|------|------|
| Семестр 1 | | | | | | | Семестр 2 | | | | | | | Семестр 3 | | | | | | | Семестр 4 | | | | | | |
| Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конс | ПАТТ | Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конс | ПАТТ | Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конс | ПАТТ | Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конс | ПАТТ |
| | | | | | | | | | | | | | | 72 | 38 | 18 | 12 | 4 | | | 16 | | | | | 16 | |
| | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | 72 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 72 | | | 72 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | 6 |
| | | | | | | | | | | | | | | 132 | 64 | 48 | 20 | | | | 662 | 82 | 66 | 488 | 12 | 8 | 6 |
| | | | | | | | | | | | | | | 32 | 16 | | 16 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 100 | 48 | 48 | 4 | | | | 188 | 82 | 66 | 20 | 12 | 8 | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 180 | | | | 180 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 288 | | | | 288 | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | 6 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | Закрепленная кафедра | |
|-----------|-----|-----|-----|----|------|------|-----------|-----|-----|-----|----|------|------|----------------------|--------------------|
| Семестр 5 | | | | | | | Семестр 6 | | | | | | | Код | Наименование |
| Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конс | ПАТТ | Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конс | ПАТТ | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| 388 | 98 | 36 | 222 | 6 | 20 | 6 | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| 32 | 22 | | 10 | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| 170 | 76 | 36 | 32 | 6 | 20 | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| 72 | | | 72 | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| 108 | | | 108 | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| 6 | | | | | | 6 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | 296 | 78 | 30 | 166 | 2 | 14 | 6 | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | 32 | 16 | | 16 | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | 114 | 62 | 30 | 6 | 2 | 14 | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | 72 | | | 72 | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | 72 | | | 72 | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | 6 | | | | | | | 6 | |
| 204 | 118 | 48 | 28 | | 10 | | 496 | 8 | 18 | 444 | 10 | 10 | 6 | 3 | Ресторанный сервис |
| 32 | 22 | | 10 | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| 172 | 96 | 48 | 18 | | 10 | | 58 | 8 | 18 | 12 | 10 | 10 | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | 180 | | | 180 | | | | 3 | Ресторанный сервис |

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_24_9_140_9_2024.plx', код направления 43.01.09, год начала подготовки 2024

| | | Форма контроля | | | Итого акад.часов | | | | | | | | | Объем ОП | | |
|--|----------|--|---------|-------|------------------|------------|----------|---------|-----|-----|-----|----|------|----------|-------------|------------|
| Считать в плане | Индекс | Наименование | Экзамен | Зачет | Зачет оц. | Экспертное | По плану | С преп. | Лек | Лаб | Пр | СР | Конс | ПАТТ | Обяз. часть | Вар. часть |
| + | ПП.05.01 | Производственная практика | | | 6 | 252 | 252 | 252 | | | 252 | | | | 252 | |
| + | ПМ.05.ЭК | <i>Экзамен по модулю</i> | б | | | 6 | 6 | | | | | | | 6 | 6 | |
| ГИА.Государственная итоговая аттестация | | | | | | 36 | 36 | 36 | | | 36 | | | | 36 | |
| + | ГИА.01 | Проведение государственных экзаменов | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ГИА.02 | Защита выпускной квалификационной работы | | | | 36 | 36 | 36 | | | 36 | | | | 36 | |

План Учебный план ППКРС СПО '43.01.09_24_9_140_9_2024.plx', код направления 43.01.09, год начала подготовки 2024

| Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | Закрепленная кафедра | |
|-----------|-----|-----|----|----|------|------|-----------|-----|-----|-----|----|------|------|----------------------|--------------------|
| Семестр 5 | | | | | | | Семестр 6 | | | | | | | Код | Наименование |
| Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конс | ПАТТ | Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конс | ПАТТ | | |
| | | | | | | | 252 | | | 252 | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | 6 | | | | | | 6 | | |
| | | | | | | | 36 | | | 36 | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | 3 | Ресторанный сервис |
| | | | | | | | 36 | | | 36 | | | | 3 | Ресторанный сервис |