

	Вариативная часть учебного цикла					618	143	475	184	0	0	0	0	0	16		69		85	128	0	160	0	0	288	102	0	0	102
ОП.10	Основы композиции, специальное рисование и лепка		5	47	101	23	78	74								46	46	32						32				0	
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	6	4	86	186	43	143	28						16	23	39	64	40						104				0	
ОП.12	Традиции и культура питания народов мира		7	53	114	26	88	35								0		20					20	68				68	
ОП.13	Основы калькуляции с элементами бухгалтерского учета	7		56	122	28	94	21								0		60					60	34				34	
ОП.14	Основы бережливого производства		6	22	47	11	36	20								0	16	20					36					0	
ОП.15	Эстетика и дизайн в оформлении блюд и кондитерских изделий		6	22	47	11	36	6								0	16	20					36					0	
ПМ.00	Профессиональные модули				2109	159	1950	195	40	0	44	0	44	176	0	397	0	573	224	0	349	144	0	573	336	0	468	804	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8			356	29	327	47	0	0	44	0	44	80	0	175	0	255	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72
МДК.01.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		2, 4	62	94	16	78	27			44		44	32		46	78							0				0	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4		41	83	14	69	20					0			69	69							0				0	
УП.01	Учебная практика		4		108		108						0	48		60	108							0				0	
ПП.01	Производственная практика		8		72		72						0				0							0			72	72	
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			372	28	344	40	0	0	0	0	0	96	0	176	0	272	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	72
МДК.02.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		3	29	58	10	48	20					48			48								0					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4	55	110	18	92	20								92	92							0					
УП.02	Учебная практика		4		132		132						48		84	132								0				0	
ПП.02	Производственная практика		8		72		72									0								0			72	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	8			302	26	276	24	0	0	0	0	0	0	0	46	46	16	0	110	0	0	126	32	0	72	104		
МДК.03.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		4, 6	49	98	16	82	12							46	46	16	20					36					0	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	7		55	102	10	92	12								0		60					60	32				32	
УП.03	Учебная практика		6		30		30											30					30					0	
ПП.03	Производственная практика		8		72		72																0			72	72		
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	8			292	20	272	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	78	0	90	0	168	32	0	72	104	
МДК.04.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	5		29	58	10	48	11									48						48					0	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	55	102	10	92	11								0		60					60	32				32	
УП.04	Учебная практика		6		60		60											30	30				60					0	

ПП.04	Производственная практика			8				72			72																	0			72	72		
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		8					345	21	324	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62	0	50	0	0	112	140	0	72	212	
МДК.05.01	Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			5		19		38	6	32	8							0		32								32				0		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			7		53		103	15	88	14						0			20							20	68			68			
УП.05	Учебная практика			7				132		132										30		30					60	72			72			
ПП.05	Производственная практика			8				72		72																		0			72	72		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		8					260	20	240	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	132	0	108	240
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала			7		61		122	20	102	20																	102			102			
УП.06	Учебная практика			7				30		30																0	30				30			
ПП.06	Производственная практика			8				108		108																	0				108	108		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		6					181	14	167	20	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	0	99	144	0	167	0	0	0	0		
МДК.07.01	Технология выполнения работ по профессии пекарь			6				109	14	95	20							0	32		63					95					0			
УП.07	Учебная практика			6				72		72										36		36					72					0		
ПП.07	Производственная практика			6				0		0																	144					0		
ВСЕГО								5851	700	5151	1372	40	612	836		1448	576		834		1410	576		729	144		1305	608	0	468	1076			
ПА	Промежуточная аттестация																															7 нед		
ПДП	Производственная практика (преддипломная)																															4 нед		
ГИА	Государственная итоговая аттестация																																6 нед	
Консультации для обучающихся по очной форме обучения образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год									дисциплин и МДК			612	792		1404	480		690		1170	480		603			1083	506	0	0		506			
Государственная (итоговая) аттестация: с 15.06 по 22.06									учебной практики			0	0		0	96		144		240	96		126			222	102	0	0		102			
Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и сдаче демонстрационного экзамена									производственной практики			0	0		0	0		0	0		0	0		144		144	0	0		468	468			
									экзаменов			0	4		4	2		3	5	2		3	1(кв)		5	0		3	6		0	3	6(кв.)	
									дифф.зачетов			0	10		10	3		10	13		3	10				13	6		0	0		6		
									зачеты			1			1	2		1	3	2		0						2		0	0			0
									контрльная работы			6			6	0		0	0		0	0					0	0		0	0		0	

36 36

36 36

36 36 36

36 36