



ОП.02.	Основы товароведения продовольственных товаров.	1	Э	35	16		35	16	16		1	2		35										
ОП.03.	Техническое оснащение и организация рабочего места.	2	Э	35	24		35	8	24		1	2		35										
ОП.04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности.	2	дз	36	17		36	18	17			1		36										
ОП.05.	Основы калькуляции и учета.	2	дз	36	25		36	10	25			1		36										
ОП.06.	Охрана труда.	1	з	35	22		35	12	22			1		35										
ОП.07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности.	5	дз	36	26		36	8	26		1	1									36			
ОП.08.	Безопасность жизнедеятельности.	4	дз	35	25		35	9	25			1						16	19					
ОП.09.	Физическая культура.	4	дз	35	33		35	1	33			1						18	17					
<b>П.00.</b>	<b>Профессиональный цикл с ГИА</b>		12/2/16	4108	3166	2348	4108	626	1543	1752	29	86	0	0	66	0	440	686	0	576	864	0	612	864
	<b>ДПБ (Всего)</b>		7/2/7	2309	1800	2309	2309	448	1296	504	17	44	0	0	15	0	26	104	0	208	552	0	612	792
	<b>ДПБ ОП</b>		4\1\2	463	252	463	463	194	214	38	7	10	0	0	15	0	26	104	0	174	144	0	0	0
	<b>ДПБ ПМ</b>		3\1\5	1846	1548	1846	1846	254	1082	466	10	34	0	0	0	0	0	0	0	34	408	0	612	792
	в том числе: мдк		1\1\4	796	510	796	796	254	296	214	10	22	0	0	0	0	0	0	0	34	150	0	360	252
	практическая подготовка		2\-\1	966	966	966	966	0	786	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0	252	534
	в том числе: учебная практика																							
	производственная практика		1\-\-	966	966	966	966	0	786	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0	252	534
<b>ПМ.00.</b>	<b>Профессиональные модули</b>		5/0/9	1727	1366	39	1727	178	247	1248	12	42	0	0	51	0	414	582	0	368	312	0	0	0
	<b>в том числе МДК</b>		0/0/5	653	388	39	653	178	247	198	12	18	0	0	51	0	234	144	0	224	0	0	0	0
	<b>Практическая подготовка</b>		5\-\4	1050	978	0	1050	0	0	1050	0	0	0	0	0	0	180	426	0	144	300	0	0	0
	<i>в т.ч. учебная практика</i>			396	360	0	396	0	0	396	0	0	0	0	0	0	180	72	0	144	0	0	0	0
	<i>производственная практика</i>			654	618	0	654	0	0	654	0	0	0	0	0	0	0	354	0	0	300	0	0	0
													0	0		0	12		0			0		
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>			72			72																	72
ПМ.01.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		1/-/1	179	0	0	179	46	37	92	2	2	0	0	51	0	92	36	0	0	0	0	0	0

МДК 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов.	3	ДЗ	33			33	16	17					33									
МДК 01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.			74			74	30	20	20	2	2			18		56						
УП ПМ 01.	Учебная практика	3	ТК	36			36			36						36							
ПП. ПМ 01.	Производственная практика	4	ДЗ	36			36			36						36							
	Экзамен квалификационный в рамках ПП по ПМ.01	4	ЭК	0																			
ПМ.02.	<b>Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		1/-/2	556	506	0	556	36	68	438	4	10	0	0	0	0	304	252	0	0	0	0	0
МДК 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	3	ДЗ	34	16		34	16	16							34							
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			126	100		126	20	52	48	2	4					126						
УП ПМ 02.	Учебная практика	3	ТК	144	144		144			144						144							
ПП. ПМ 02.	Производственная практика	4	ДЗ	246	246		246			246						246							
	Экзамен квалификационный	4	ЭК	6	0		6					6				6							
ПМ.03.	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>		1/-/2	280	236	0	280	34	54	182	2	8	0	0	0	0	18	262	0	0	0	0	0
МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			34	16		34	16	16							18	16						

МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	4	ДЗ	96	76	96	18	38	38	2							96						
УП ПМ 03.	Учебная практика	4	ТК	72	72	72			72								72						
ПП. ПМ 03.	Производственная практика	4	ДЗ	72	72	72			72								72						
	Экзамен квалификационный	4	ЭК	6	0	6				6							6						
ПМ.04.	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>		1/-/2	282	244	0	282	26	40	204	2	10	0	0	0	0	0	0	168	114	0	0	0
МДК 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	5	ДЗ	32	16		32	16	16									32					
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.			64	48		64	10	24	24	2	4							64				
УП ПМ 04.	Учебная практика	5	ТК	72	72	72			72									72					
ПП. ПМ 04.	Производственная практика	6	ДЗ	108	108	108			108										108				
	Экзамен квалификационный	6	ЭК	6	0	6				6									6				
ПМ.05.	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>		1/-/2	430	380	39	430	36	48	332	2	12	0	0	0	0	32	0	200	198	0	0	0
МДК 05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			32	18		32	14	18								32						

МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.	5	ДЗ	128	98	39	128	22	30	68	2	6							128					
УП ПМ 05.	Учебная практика	5	ТК	72	72		72			72									72					
ПП. ПМ 05.	Производственная практика	6	ДЗ	192	192		192			192									192					
	Экзамен квалификационный	6	ЭК	6	0		6					6							6					
<b>ВБ</b>	<b>Вариативный блок</b>		7\2\7	2309	1800	2309	2309	448	1296	504	17	44	0	0	15	0	26	104	0	208	552	0	612	792
ОП.10.	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.	6	ДЗ	83	40	83	83	40	40		1	2							83					
ОП.11.	Деловая культура и антикоррупционное поведение	6	З	73	36	73	73	36	36			1							36	37				
ОП.12./ ОП.12.1	Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.	5	З	36	25	36	36	10	25			1							36					
ОП.13.	Кухня народов России.	5	ДЗ	62	38	62	62	20	18	20	2	2						38	24					
ОП.14.	Кухня народов мира.	6	ДЗ	72	32	72	72	36	14	18	2	2							48	24				
ОП.15.	Рисование и лепка	5	З	60	37	60	60	20	37			1						30	30					
ОП.16.	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	4	З	77	44	77	77	32	44			1		15		26	36							
ПМ 06	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.</b>		1\1\1	370	322	370	370	34	36	286	4	10	0	0	0	0	0	0	0	34	336	0	0	0
МДК 06.01.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы.	6	ДЗ	76	50	76	76	22	16	34	2	2							34	42				



