

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------|--|---|---------|------|------|------|------|-----|------|------|----|----|---|----|----|---|-----|-----|----|-----|-----|---|-----|-----|
| 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 | | | | | |
| П.00. | Профессиональный цикл с ГИА | | 12/2/16 | 4108 | 3166 | 2348 | 4108 | 626 | 1543 | 1752 | 29 | 86 | 0 | 0 | 66 | 0 | 440 | 686 | 0 | 576 | 864 | 0 | 612 | 864 |
| | ДПБ (Всего) | | 7/2/7 | 2309 | 1800 | 2309 | 2309 | 448 | 1296 | 504 | 17 | 44 | 0 | 0 | 15 | 0 | 26 | 104 | 0 | 208 | 552 | 0 | 612 | 792 |
| | ДПБ ОП | | 4\1\2 | 463 | 252 | 463 | 463 | 194 | 214 | 38 | 7 | 10 | 0 | 0 | 15 | 0 | 26 | 104 | 0 | 174 | 144 | 0 | 0 | 0 |
| | ДПБ ПМ | | 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\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\1\1 | 966 | 966 | 966 | 966 | 0 | 786 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 180 | 0 | 252 | 534 |
| ПМ.00. | Профессиональные модули | | 5/0/9 | 1727 | 1366 | 39 | 1727 | 178 | 247 | 1248 | 12 | 42 | 0 | 0 | 51 | 0 | 414 | 582 | 0 | 368 | 312 | 0 | 0 | 0 |
| | в том числе МДК | | 0/0/5 | 653 | 388 | 39 | 653 | 178 | 247 | 198 | 12 | 18 | 0 | 0 | 51 | 0 | 234 | 144 | 0 | 224 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Практическая подготовка | | 5\1\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 | | |
| | Государственная итоговая аттестация | | | 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. | Приготовление оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | | 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. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | | 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. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | | 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. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | | 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 | | | | | |
| ВБ | Вариативный блок | | 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 | | 2 | 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 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы. | | 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 | | | | |

| | Всего | | | 13/15/23 | 5904 | 4044 | 2348 | 5904 | 1476 | 2351 | 1822 | 47 | 136 | | 612 | 864 | 0 | 612 | 864 | 0 | 612 | 864 | 0 | 612 | 864 | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------|---|---|----------|------|------|------|------|------|------|------|----|-----|--|------|-----|-----|-----|-----|---|-----|-----|---|-----|-------------------------------------|------|-----|-----|---|-----|-----|---|-----|-----|---|-----|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Государственная итоговая аттестация-1 неделя (72 часа) в виде демонстрационного экзамена. Промежуточная аттестация заложена в учебных дисциплинах, учебных предметах, мдк и часах практики и проводится рассредоточено по завершению дисциплины, мдк или ПМ. Количество зачетов и экзаменов указано без физической культуры. Дисциплина "Безопасность жизнедеятельности" предусматривает 26 часов для юношей-изучение основ военной службы, для девушек изучение основ медицинских знаний. ОП.12. предусматривает изучение студентами без инвалидности дисциплины "Психологию профессиональной деятельности", а для студентов с инвалидностью дисциплины "Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью" и "Формирование трудовой успешности". Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю 01 проводится в рамках часов, отведенных на производственную практику. На вариативную часть использовано 2348ч.</p> | Всего | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | дисциплин и МДК | 3708 | 612 | 864 | 0 | 432 | 426 | 0 | 468 | 294 | 0 | 360 | 252 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | учебной практики | 396 | 0 | 0 | 0 | 180 | 72 | 0 | 144 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | производственной практики | 1620 | 0 | 0 | 0 | 0 | 354 | 0 | 0 | 480 | 0 | 252 | 534 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Экзаменов (в т.ч. квалификационных) | 19 | 1 | 3 | | 1 | 3 | | 3 | 4 | | 1 | 3 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Дифф.зачётов | 16 | 2 | 4 | | 2 | 5 | | 2 | 1 | | | |
| Зачётов | 13 | 1 | 2 | | 1 | 1 | | 2 | 5 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | 1476 | 858 | 762 | 612 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Заместитель
директора по
УПР

Польдяева Н.А.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 359040073915316482112313993369613528402878580864

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 28.02.2024 по 27.02.2025