

ЕН.03	Химия	---ДЗ----		116	24	116	62	54								68	48			
АДД.00	Адаптационные дисциплины																			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	11ДЗ	1Э	704	290	704	396	290	0	12	0		6	0	0	178	150	32	170	70
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	---ДЗ----		52	8	52	44	8								52				
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	---ДЗ----		68	32	68	36	32								34	34			
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания и охрана труда	---ДЗ----		80	28	80	52	28									80			
ОП.04	Организация обслуживания	-----ДЗ		56	34	56	22	34												
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-----Э-		136	42	136	76	42		12			6						66	70
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-----ДЗ		48	12	48	36	12												
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	---ДЗ----		60	40	60	20	40							60					
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-----ДЗ--		68	48	68	20	48											68	
ОП.09	Физиология питания	---ДЗ----		32	16	32	16	16							32					
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	-----ДЗ--		36	20	36	16	20											36	
ОП.11	Основы финансовой грамотности	-----З----		36	10	36	26	10								36				
ОП.12	Основы бережливого производства	-----З----		32		32	32											32		
П.00	Профессиональный цикл	15ДЗ	9Э	2712	1484	2712	958	444	68	1250	160		126	0	0	230	568	544	644	446
ПМ.00	Профессиональные модули	15ДЗ	9Э	2712	1484	2712	958	444	68	1250	160		126	0	0	230	568	544	644	446
<i>ПМ.01</i>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2ДЗ	1Эм	304	138	304	148	66	0	72	0	0	18	0	0	118	186	0	0	0
МДК 01.01	Технология приготовления и подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов			214	66	214	148	66								118	96			
УП.01	Учебная практика	---ДЗ----		36	36	36	0			36							36			
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	---ДЗ----		36	36	36	0			36							36			
	Экзамен по модулю			18		18							18				18			
<i>ПМ.02</i>	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	2ДЗ	1Э/1ЭМ	548	288	548	208	108	16	192	0	0	24	0	0	0	70	130	348	0
МДК 02.01.	Технология приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		-----Э,Эм--	350	108	350	208	108	16	12			6				70	130	150	
УП.02	Учебная практика	---ДЗ----		72	72	72	0			72									72	
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	---ДЗ----		108	108	108	0			108									108	
	Экзамен по модулю			18		18							18							18

	Экзамен по модулю			18		18						18							18	
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар	2ДЗ		180	180	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0	0
УП.07.01	Учебная практика	ДЗ		72	72	72				72							72			
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		108	108	108				108							108			
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер	2ДЗ		180	180	180	0	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180	0	0	0
УП.07.02	Учебная практика	ДЗ		72	72	72				72							72			
ПП.07.02	Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ		108	108	108				108							108			
	Итого			5580	2386	5580	2664	1552	68	1280	160	0	150	612	864	612	882	612	882	612
ПДП	Преддипломная практика			144																
ГИА	Государственная итоговая аттестация, в том числе			216		0														
	Защита дипломного проекта (работы)			36																
	Демонстрационный экзамен			36																
	Самостоятельная работа																			
	Всего			5940	2386	5580	2664	1552	68	1280	160	0	150	612	864	612	882	612	882	612
Консультации на учебную группу за счет часов, отводимых на дисциплину						всего	дисциплина и МДК						612	864	612	630	360	630	468	
Государственная итоговая аттестация							учебной практики						0	0	0	108	108	144	72	
1. Программа обучения по специальности							производственной практики						0	0	0	144	144	108	72	
Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 14 июня (4нед)							экзаменов						0	3	0	2	2	2	2	
Защита дипломного проекта (работы) с 21 июня по 28 июня (1нед)							дифф.зачетов						0	10	1	6	4	4	4	
Выполнение демонстрационного экзамена с 15 июня по 21 июня (1нед)							зачетов									1	1			

м (час)
курс
8 сем
24
36 час п/а
22
0
0
84
16
16
52
36
36

104
56
48
280
280
0
0

0
162
36
108
18
118
28
72
18
0

0
0
504
144
216
864
684
0
180
2
6