



ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности Дисциплина/адаптационная дисциплина ("Основы финансовой грамотности")			8			96	96	24	72												96		
ОП.08	Охрана труда			6			32	32	22	10												32		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6			68	68	20	48												68		
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности			5		4	96	2	94	37	57								61	33				
ОП.11	Основы калькуляции и учета			6			50		32	12	20											50		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	<b>7</b>		<b>19</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2878</b>	<b>10</b>	<b>1278</b>	<b>662</b>	<b>440</b>	<b>32</b>	<b>540</b>	<b>1080</b>	<b>114</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>576</b>	<b>520</b>	<b>664</b>	<b>500</b>	<b>400</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>7</b>		<b>18</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>2734</b>	<b>10</b>	<b>1134</b>	<b>662</b>	<b>440</b>	<b>32</b>	<b>540</b>	<b>936</b>	<b>114</b>	<b>216</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>576</b>	<b>520</b>	<b>664</b>	<b>500</b>	<b>256</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для реализации кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>1</b>		<b>3</b>		<b>2</b>	<b>284</b>	<b>0</b>	<b>86</b>	<b>54</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>208</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					<b>3</b>	32		32	10	22									32				
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4		<b>3</b>	66		54	44	10			12						32	34			
УП.01	Учебная практика			3			108						108							108				
ПП.01	Производственная практика			4			72						72							36	36			
ПМ.1.ЭК	Экзамен квалификационный	<b>4к</b>					6								6					6				
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	<b>1</b>		<b>4</b>		<b>1</b>	<b>389</b>	<b>0</b>	<b>191</b>	<b>80</b>	<b>95</b>	<b>16</b>	<b>36</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>258</b>	<b>131</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4			42		42	36	6									42				
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			5		<b>4</b>	161		149	44	89	16		12						108	53			
УП.02	Учебная практика			4			36						36							36				
ПП.02	Производственная практика			5			144						144							72	72			
ПМ.2.ЭК	Экзамен квалификационный	<b>5к</b>					6								6					6				
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>	<b>1</b>		<b>4</b>		<b>0</b>	<b>242</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>46</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>242</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4			32		32	22	10									32				
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			4			60		48	24	24			12						60				
УП.03	Учебная практика			4			36						36							36				
ПП.03	Производственная практика			4			108						108							108				



П.ДП.00	Производственная практика (преддипломная)			8			144		144					144						144	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация						216		216				216							216	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы (с 18.05 по 14.06)						144													144	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы (с 15.06 по 28.06)						72													72	
													Дисциплин и МДК	11	15	10	10	8	12	7	7
													Промежуточной аттестации		72	36	36	36	36		36
													Учебной практики			108	72	108	108	108	36
													Производственной практики (по профилю)	0	0	36	216	180	144	252	108
													Производственной практики (преддипломной)								144
													Экзаменов		4	2	2	2	2		3
													Дифференцированных зачетов		10	4	5	4	5	2	3
													Контрольных работ	11		3	3	2	1	2	1