



ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	78	26	52	18							52			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	63	21	42	28					42					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	63	21	42	12						42				
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	54	18	36	8					36					
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	З/ДЗ	102	34	68	8				32	36					
ВОП.10	Технология трудоустройства	З	66	22	44	20									44	
ВОП.11	Основы учебно-исследовательской деятельности	ДЗ	72	24	48	20					48					
ВОП.12	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	54	18	36	8					36					
ВОП.13	Автоматизация складского учета в компьютерной программе 1С: Предприятие	ДЗ	150	50	100	60					100					
ВОП.14	Техника бесконфликтного общения	ДЗ	69	23	46	30								46		
ВОП.15	Введение в специальность	-/ДЗ	60	20	40	6		18	22							
ВОП.16	Маркетинг предприятий питания	-/ДЗ	90	30	60	16								60		
ВОП.17	Контроль качества на предприятиях питания	-/ДЗ	69	23	46	16								46		
ВОП.18	Технологии приготовления шоколадной продукции	ДЗ	48	16	32	10						32				
ВОП.19	Кухни мира	ДЗ	90	30	60	10									60	
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>-/9/12</b>	<b>1512</b>	<b>504</b>	<b>1008</b>	<b>334</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>122</b>	<b>130</b>	<b>204</b>	<b>166</b>	<b>298</b>	<b>88</b>
			<b>528</b>	<b>152</b>	<b>304</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>136</b>	<b>168</b>	<b>0</b>	<b>48</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>-/1/2</b>	<b>147</b>	<b>49</b>	<b>98</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/Э	147	49	98	40						28	70			
УП.01	Учебная практика				72							36	36			
ПП.01	Производственная практика				72									72		
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>-/2/1</b>	<b>141</b>	<b>47</b>	<b>94</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ/ДЗ	141	47	94	30							56	38		
УП.02	Учебная практика				36								12	24		
ПП.02	Производственная практика				36									36		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>-/2/2</b>	<b>294</b>	<b>98</b>	<b>196</b>	<b>58</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>78</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ/ДЗ/Э	294	98	196	58	30						78	118		
УП.03	Учебная практика				36								12	24		
ПП.03	Производственная практика				108									108		
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>-/1/2</b>	<b>315</b>	<b>105</b>	<b>210</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>158</b>	<b>52</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ/Э	315	105	210	62									158	52
УП.04	Учебная практика				72										36	36
ПП.04	Производственная практика				108											108
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>-/1/1</b>	<b>135</b>	<b>45</b>	<b>90</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>80</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	135	45	90	28								10	80	
УП.05	Учебная практика				36									18	18	
ПП.05	Производственная практика				36											36
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>-/1/1</b>	<b>144</b>	<b>48</b>	<b>96</b>	<b>48</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>36</b>	<b>0</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-/ДЗ	144	48	96	28	30								60	36
ВМДК.06.02	Основы проектирования предприятия общественного питания		72	24	48	20										48
ПП.06	Производственная практика				36											36
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16675 повар</b>	<b>-/2/2</b>	<b>336</b>	<b>112</b>	<b>224</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>122</b>	<b>102</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК.07.01	Механическая кулинарная обработка сырья	ДЗ	96	32	64	20					64						
МДК.07.02	Технология приготовления и отпуск блюд	ДЗ/Э	240	80	160	48					58	102					
УП.07	Учебная практика				72						36	36					
ПП.07	Производственная практика				144							144					
	<b>Вариативная часть учебных циклов ППССЗ</b>	<b>2/10/5</b>	<b>1296</b>	<b>432</b>	<b>864</b>	<b>258</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>36</b>	<b>148</b>	<b>168</b>	<b>168</b>	<b>152</b>	<b>152</b>		
<b>ВПМ.08</b>	<b>Выполнение работ по профессии 12901 кондитер</b>	<b>1/1/2</b>	<b>315</b>	<b>105</b>	<b>210</b>	<b>62</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>80</b>	<b>130</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	ДЗ/Э	249	83	166	50						80	86				
МДК.08.02	Декор кондитерских изделий и десертов	3	66	22	44	12							44				
УП.08	Учебная практика				36							24	12				
ПП.08	Производственная практика				72								72				
<b>ВПМ.09</b>	<b>Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями</b>	<b>1/2/1</b>	<b>141</b>	<b>47</b>	<b>94</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>56</b>	<b>38</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
ВМДК.09.01	Эксплуатация контрольно-кассовой техники	ДЗ	84	28	56	26						56					
ВМДК.09.02	Основы культуры делового общения	ДЗ	57	19	38	4							38				
УП.10	Учебная практика	3			36							12	24				
	<b>Всего по циклам ППССЗ</b>	<b>7/39/17</b>	<b>4455</b>	<b>1539</b>	<b>2916</b>	<b>1184</b>	<b>60</b>	<b>18</b>	<b>22</b>	<b>536</b>	<b>612</b>	<b>480</b>	<b>438</b>	<b>522</b>	<b>288</b>		
<b>УП.00</b>	<b>Учебная практика</b>										36	72	96	102	54	36	
<b>ПП.00</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	28 недель	<b>1008</b>									144		288		180	
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	4 недели	<b>144</b>													144	
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	5+2недели	<b>252</b>						72		36	36	36	36	36	36	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	6 недель	<b>216</b>													216	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 недели	144													144	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 недели	72													72	
	<b>Недельная нагрузка</b>								<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 400 часов), из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год			Всего	дисциплин и МДК						<b>612</b>	<b>793</b>	<b>575</b>	<b>612</b>	<b>480</b>	<b>438</b>	<b>522</b>	<b>288</b>
Государственная (итоговая) аттестация				учебной практики								<b>36</b>	<b>72</b>	<b>96</b>	<b>102</b>	<b>54</b>	<b>36</b>
1. Программа базовой подготовки				производств. практики									<b>144</b>		<b>288</b>		<b>180</b>
1.1. Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы				преддипломн. практики													<b>144</b>
Выполнение дипломной работы (проекта) с 25.05.2021 по 20.06.2021 (всего 4 недели)				экзаменов							<b>3</b>		<b>2</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
Защита дипломной работы (проекта) с 22.06.2021 по 04.07.2021 (всего 2 недели)				дифференцированных зачетов							<b>10</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>
				зачетов						<b>1</b>		<b>2</b>		<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>