

ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		1/2		556	0	0	556	36	68	444	2	6	0	68	128	0	108	252	0	0	0	0	0	0	
МДК 02.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	Э		32		32	16	16						32											
МДК 02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				128		128	20	52	48	2	6			36	92										
УП ПМ 02.	Учебная практика																									
ПП ПМ 02.	Производственная практика	4	З		396		396			396					36		108	252								
	Демонстрационный экзамен	4	Э																							
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		1/2		272	0	0	272	34	54	176	2	6	0	0	0	0	0	32	76	0	92	72	0	0	0
МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.				32		32	16	16										32							
МДК 03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	5	Э		96		96	18	38	32	2	6							40	56						
УП ПМ 03.	Учебная практика																									
ПП ПМ 03.	Производственная практика	6	З		144		144			144									36	36	72					
	Демонстрационный экзамен	6	Э																							
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		1/2		240	0	0	240	26	40	168	2	4	0	0	0	0	0	0	204	0	36	0	0	0	0
МДК 04.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.	4	Э		32		32	16	16											32						
МДК 04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных, горячих сладких блюд, десертов, напитков.				64		64	10	24	24	2	4								64						
УП ПМ 04.	Учебная практика																									
ПП ПМ 04.	Производственная практика	5	З		144		144			144										108	36					
	Демонстрационный экзамен	5	Э																							
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		1/2		448	0	0	448	36	48	356	2	6	0	0	0	0	0	0	0	160	288	0	0	0	0
МДК 05.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	Э		32		32	14	18												32					
МДК 05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.				128		128	22	30	68	2	6									56	72				
УП ПМ 05.	Учебная практика																									
ПП ПМ 05.	Производственная практика	6	З		288		288			288											72	216				
	Демонстрационный экзамен	6	Э																							
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок		7/27		2340	0	2340	2340	324	1258	708	14	36	0	36	108	0	108	0	0	252	432	0	612	792	
ОП.10.	Основы менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания.	3	ДЗ		36		36	36	10	25			1							36						
ОП.11.	Деловая культура и антикоррупционное поведение	5	З		36		36	36	10	25			1								36					
ОП.12./ ОП.12.1	Психология профессиональной деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности.	2	З		36		36	36	10	25			1			36										
ОП.13.	Кулина народов России.	1	Э		36		36	36	8	12	12	2	2			36										
ОП.14.	Кулина народов мира.	2	Э		36		36	36	8	12	12	2	2			36										
ОП.15.	Рисование и лепка	2	З		36		36	36	9	26			1			36										
ОП.16.	Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности	6	З		36		36	36	14	21			1								36					

ПМ 06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.			272	0	272	272	11	32	228	0	1	0	0	0	0	0	0	0	128	144	0	0	0		
МДК 06.01.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели.	6	3	56		56	56	11	32	12		1								56						
УП ПМ 06	Производственная практика			216		216	216			216										72	144					
ПМ 07	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента и пирожных.			340	0	340	340	24	28	276	4	8	0	0	0	0	0	0	0	88	180	0	0	0		
МДК 07.01.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента и пирожных.	5	3	52		52	52	12	8	24	2	6								52						
МДК 07.02.	Применение специализированных программ на предприятиях общественного питания	3	3	36		36	36	12	20		2	2								36						
ПП ПМ 07.	Производственная практика	6	3	252		252	252			252										36	36	180				
ПМ 08	Приготовление, оформление и презентация блюд и кондитерских изделий в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями по запросу работодателей.			1476	0	1476	1476	220	1052	180	6	18	0	0	0	0	0	0	0	72	0	612	792			
Мдк 08.01.	Приготовление, оформление и презентация хлеба и хлебобулочных изделий с применением инновационных технологий	7	3																							
				216		216	216	70	78	60	2	6									72		144			
Мдк 08.02.	Приготовление, оформление и презентация авторских блюд и кондитерских изделий с применением инновационных технологий.	8	3																							
				252		252	252	80	104	60	2	6											144	108		
Мдк 08.03.	Приготовление, оформление и презентация блюд здорового питания для различных категорий потребителей.	8	3																							
				216		216	216	70	78	60	2	6											72	144		
ПП ПМ 08.	Производственная практика	8	3	792		792	792			792													252	540		
	Демонстрационный экзамен	8	3																							
	Государственный итоговый экзамен			72		72	72																	72		
	Всего		13/15/23	5904	0	2344	5904	1389	2311	1976	38	118			612	864	0		612	864	0	612	864	0	612	864
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 распределено 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 "Психология профессиональной деятельности", а для студентов с инвалидностью дисциплины "Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью" и "Формирование трудовой успешности". Квалификационный экзамен (в виде демонстрационного экзамена) по профессиональным модулям проводится в рамках часов, отведенных на производственную практику. На вариативную часть использовано 2160ч и 184ч. за счет перераспределения часовой нагрузки.																										
							Всего								3528	612	792	0	432	468	0	360	252	0	360	252
															0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
															2304	0	72	0	180	396	0	252	612	0	252	540
															23	3	5		1	3		3	4		1	3
															15	0	4		3	5		2	1			
															13	1	2		1	1		2	5			1

Заместитель
директора по
УР
Заместитель
директора по
УМР
Заместитель
директора по
УПР

Нитибок З.А.

