

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

КУРСЫ	Обучение по дисциплинам и дисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
I	32	4	4	1	0	11	52
II	31	4	4	2	0	11	52
III	31	4	4	2	0	11	52
IV	15	12	10	2	2	2	43
Всего	109	24	22	7	2	35	199

СПО.00	Дисциплины, профессиональные модули, МДК и ГИА по ФГОС СПО	11	20	1	9	3528	348	1523	819	704	1656	0	132	272	379	275	411	576	388	507	720
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	1	10	1	2	739	125	614	298	316	0		12	174		85	92	0	388	0	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		1			58	11	47	23	24				58							
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров		1			58	11	47	27	20				58							
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места		1			58	12	46	30	16				58							
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	6				82	16	66	50	16			12						82		
ОП.05	Основы калькуляции и учета		3			51	10	41	25	16						51					
ОП.06	Охрана труда		3			34	2	32	24	8						34					
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности		6			82	16	66	4	62									82		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		4			36	4	32	6	26							36				
ОП.09	Физическая культура		6	4		40	0	40	0	40							20		20		
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности		6			51	10	41	17	24									51		
ОП.11	Этика и психология профессиональной деятельности				6	82	16	66	46	20									82		
ОП.12	Основы финансовой грамотности		6			71	13	58	34	24									71		
ОП.13	Способы поиска работы, трудоустройства, планирования карьеры, адаптации на рабочем месте				4	36	4	32	12	20							36				

П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	10	10	0	7	2788	223	909	521	388	1656	0	120	98	379	190	319	576	0	507	720
ПМ.00	Профессиональные модули	10	10	0	7	2788	223	909	521	388	1656	0	120	98	379	190	319	576	0	507	720
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	2	0	2	477	37	152	88	64	288		12	98	379						
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2к			1	37	10	27	17	10				37							
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				1	152	27	125	71	54				61	91						
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2			144					144				144						
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		2			144					144				144						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	0	3	509	44	177	105	72	288		12			190	319				
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		4к		3	37	10	27	17	10			12			37					
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				3	184	34	150	88	62						81	103				
УП.02	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4		3	144					144					72	72				
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		4			144					144						144				
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	0	0	575	57	230	126	104	288		12					576	0		

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
УП.00	Учебная практика	2,3,4,5,6,7,8	24
ПП.00	Производственная практика	2,4,6,7,8	22
Всего:			46

5. Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.

№ пп	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Иностранного языка
3	Математики
4	Физики
5	Истории
6	Информатики
7	Социально-экономических дисциплин (калькуляции и учета, экономических и правовых основ профессиональной деятельности, психологии и этики профессиональной деятельности)
8	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, технологии
9	Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	Технического оснащения и организации рабочего места
11	Химии, биологии, экологии
12	Технологии кулинарного и кондитерского производства
13	Товароведения продовольственных товаров
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков
2	Учебный кондитерский цех
	Мастерские:
1	Кухня организации питания
2	Кондитерский цех организации питания
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	спортивна площадка с элементами полосы препятствий
	Залы:
1	Актный зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет