

П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ						3372																	
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ						778	44	0	732	450	282	170	0	0	0	0	92	240	44	76	34	164	72
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена			1			98	6		92	64	28	16				92							
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья			2			106	6		100	74	26	16					100						
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания			2			78	4		74	52	22	12					74						
ОП.04	Организация обслуживания			2			70	4		66	48	18	10					66						
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4			82	6		76	54	22	12							76				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			4			36	2		34	24	10	6								34			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности			6			102	6		96	30	66	38										96	
ОП.08	Охрана труда			3			48	2		44	34	10	6					44						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			6			72	4		68	20	48	28										68	
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности			7			38	2		36	20	16	10											36
ОП.11	Технология трудоустройства и планирование карьеры			7			48	2		46	30	16	16											36
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ						2594	124	0	2472	662	262	1508	0	60	0	0	34	162	212	366	356	356	434
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	3					346	8	0	340	86	38	164	0	0	0	0	34	162	144	0	0	0	0
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			1			34	2		34	26	8	4					34						
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			2			96	6		90	60	30	16						90					
УП.01	Учебная практика			2			72			72			72						72					
ПП. 01	Производственная практика			3			144			144			72						144					
ПМ.02	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	4					422	22	0	400	126	58	244	0	20	0	0	0	0	68	332	0	0	0
МДК. 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			3			36	2		34	26	8	4						34					

0
552
0
0

0
0
0

192
84
108
216
108
108
144
552
34,5