



ОГСЭ.04	Физическая культура	3 3, 3 3, 3 Дз		164			164	6	158								24		36		36		30		26		12		
ОГСЭ.05	Психология общения	Дз.8		42			42	40	2																26		16		
ОГСЭ.06	<i>Основы финансовой грамотности</i>	Дз.5		36			36	29	7												36								
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>232</b>	<b>70</b>	<b>2</b>	<b>230</b>	<b>142</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>96</b>	<b>0</b>	<b>134</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ЕН.01	Химия	Дз.4		162	70	2	160	106	54								60		100	2									
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Дз.4		70			70	36	34								36		34										
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>893</b>	<b>515</b>	<b>16</b>	<b>877</b>	<b>483</b>	<b>394</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>154</b>	<b>2</b>	<b>208</b>	<b>4</b>	<b>164</b>	<b>4</b>	<b>176</b>	<b>4</b>	<b>107</b>	<b>2</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Дз.4		116	92	2	114	62	52								48		66	2									
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Дз.3		108	74	2	106	72	34								106	2											
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Дз.6		90	60	2	88	48	40														88	2					
ОП.04	Организация обслуживания	Дз.6		90	60	2	88	48	40														88	2					
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Дз.5		108	42	2	106	64	42												106	2							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Дз.4		76	39	2	74	44	30										74	2									
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дз.8		145	118	2	143	55	88																107	2	36		
ОП.08	Охрана труда	Дз.5		60	30	2	58	38	20													58	2						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Дз.4		68			68	20	48																				
ОП.10	<i>Основы предпринимательской деятельности</i>	Дз.8		32			32	32																			32		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>2249</b>	<b>2249</b>	<b>22</b>	<b>2227</b>	<b>631</b>	<b>466</b>	<b>50</b>	<b>1080</b>	<b>132</b>	<b>84</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>272</b>	<b>4</b>	<b>440</b>	<b>4</b>	<b>310</b>	<b>4</b>	<b>580</b>	<b>8</b>	<b>319</b>	<b>2</b>	<b>306</b>	<b>0</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>276</b>	<b>276</b>	<b>4</b>	<b>272</b>	<b>76</b>	<b>52</b>	<b>0</b>	<b>144</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>272</b>	<b>4</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>Э.3</b>	60	60	2	58	31	27			8	3				58	2											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			72	72	2	70	45	25			10	3				70	2											
УП.01	Учебная практика	ДЗ.3		72	72		72					72					72												
ПП.01	Производственная практика	ДЗ.3		72	72		72					72					72												
	<b>Экзамен по модулю</b>		<b>Э.3</b>									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>2</b>	<b>2</b>	<b>444</b>	<b>444</b>	<b>4</b>	<b>440</b>	<b>112</b>	<b>82</b>	<b>30</b>	<b>216</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>440</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</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		<b>Э.4</b>	68	68	2	66	46	20			6	3						66	2									





