

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

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

П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ	11	13	0	0	2788	223	909	521	388	1656	0	120	98	379	190	319	221	354	507	720	
ПМ.00	Профессиональные модули					2788	223	909	521	388	1656	0	120	98	379	190	319	221	354	507	720	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий	2				477	37	152	88	64	288		12	98	379							
М/К.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	2к				37	10	27	17	10			37									
М/К.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов					152	27	125	71	54			61	91								
УП.01	Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий	2				144				144					144							
ПП.01	Производственная практика по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блин, кулинарных изделий	2				144				144					144							
ПМ.02	Приготовление, формирование и подготовка к реализации горячих блин, кулинарных изделий	4				509	44	177	105	72	288		12			190	319					
М/К.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блин, кулинарных изделий, закусок	4к				37	10	27	17	10			12	37								
М/К.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блин, кулинарных изделий, закусок					184	34	150	88	62					81	103						
УП.02	Учебная практика по приготовлению, формированию и подготовке к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусок	4				144				144						72	72					
ПП.02	Производственная практика по приготовлению, формированию и подготовке к реализации горячих блин, кулинарных изделий, закусок	4				144				144							144					
ПМ.03	Приготовление, формирование и подготовка к реализации холодных блин, кулинарных изделий, закусок	6				575	57	230	126	104	288		12					221	354			

МЛК:05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных изделий	17	31	3	33	5580	349	3575	2372	1203	1656	0	240	612	828	612	792	612	720
Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных изделий	Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных изделий		8			216					216								216
144	46					190	38	152	80	72									144
У11.05	оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных изделий		8			216					216								216
У11.05	разнообразного ассортимента		8			216					216								216
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					72													
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация					72													
ВСЕГО		17	31	3	33	5580	349	3575	2372	1203	1656	0	240	612	828	612	792	612	720

4. Учебная и производственная практика

№ п/п	Наименование	Семестр	Неделя
VII.00	Учебная практика	2,3,4,5,6,7,8	24
III.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	спортивная площадка с элементами препятствий
	Залы:
1	Актовый зал
2	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет