Утверждаю
Директор колледжа

Смирнова ЕВ
«30» 08 2021 г.

КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Частного профессионального образовательного учреждения «Нижегородский экономико-технологический колледж»

специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

2021-2022 учебный год

1 курс

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	вид уч.нагру	сентябрь					октябрь				ноябрь					декабрь				январь					февраль				март					апрель					май					июнь				июль					август			
			1	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22
			5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	11	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	21	26	3	10	17	24	31	7	14	21	30
	Недели		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
	Обязательная учебная нагрузка в неделю (час)	об	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36			36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36											
	Общие	об	24	22	24	22	24	22	24	22	22	22	22	22	22	22	24	22	24			20	20	18	20	20	18	20	20	20	22	22	20	20	20	20	20	22	18	20	18	20	22											
ОУП.01	Русский язык	об		2		2		2		2		2		2		2		2				2	2		2		2		2		2		2		2		2		2		2		2	э											
ОУП.02	Литература	об	4	4	4	2	4	2	4	2	4	4	4	2	4	4	4	4	4			2	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2											
ОУП.03	Иностранный язык	об	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2			2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	2	4	2	4	4	2	4	2	4	4											
ОУП.04	Математика	об	8	6	8	8	8	8	6	8	6	6	8	8	8	8	8	6	8			4	6	4	6	4	4	6	6	4	6	4	4	6	6	4	6	4	4	6	6	4	4	э										
ОУП.05	История	об	4	2	2	2	4	2	4	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4			4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4											
ОУП.06	Физическая культура	об	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	2	2	4	2	4	2	4			4	2	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	2	4	4	2	4	4	2	2	4	4											
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности	об	2	2	4	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																																			
ОУП.08	Астрономия	об																				2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2											
	По выбору из обязательных предметных областей	об	6	6	6	6	6	4	6	6	6	6	6	4	6	6	6	6	4			10	12	12	12	10	10	10	10	10	8	8	10	10	8	10	10	10	10	10	10	10	8											
ОУП.09	Родной язык	об																					2	2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
ОУП.10	Химия	об	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4			2	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	4	2	2	2	2	2	э											
ОУП.11	Экономика	об	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				4	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2											
ОУП.12	Обществознание	об																				4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	4	4	4	4	2											
	Элективные курсы	об	6	8	6	8	6	10	6	8	8	8	8	10	8	8	6	8	8			6	4	6	4	6	8	6	6	6	6	6	6	6	8	6	6	4	8	6	8	6	6											
ЭК.01	Основы проектной деятельности	об	2	2	2	2	2	4	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2																																			
ЭК. 02	Введение в специальность	об	4	6	4	6	4	6	4	6	4	6	6	6	6	6	4	6	6			6	4	6	4	6	8	6	6	6	6	6	6	6	8	6	6	4	8	6	8	6	6											

2022-2023 учебный год

2 курс

			сентябрь					октябрь					ноябрь				декабрь				январь					февраль				март				апрель				май					июнь				июль					август		
	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	вид учебной нагрузки		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21
			4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27
	Недели		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
	Объем образовательной нагрузки, всего		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36										
	Самостоятельная учебная нагрузка, час	**ср**	2	2	2	2	0	4	4	4	2	0	2	2	2	2	2	2				0	4	0	4	6	2	0	0	0	0	0	4	0	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0										
	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем, час	**вз**	34	34	34	34	36	32	32	32	34	36	34	34	34	34	34	34				36	32	36	32	30	34	36	36	36	36	36	32	36	36	36	34	36	34	36	36	0	0	0										
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	вз	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				4	4	6	4	4	4	0	6	0	4	0	4	0	6	0	4	4	4	6														
		ср	1	0	0	1	0	1	2	1	0	0	0	0	2	0	0	0				0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0														
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	вз	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	4	2	2	2		2		2		2		4		2	2	2	2														
		ср						1	1	1					1								1														1																	
ОГСЭ.04	Физическая культура	вз	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2		4		2		2		2		2	2	2	4														
		ср	1			1			1						1								1			1																												
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	вз	6	4	4	6	6	4	4	6	6	6	4	4	6	4	4	6				4	4	4	2	4	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	2	4	4	4														
		ср	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	1	0				0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0														
ЕН.01	Химия	вз	6	4	4	6	6	4	4	6	6	6	4	4	6	4	4	6				4	4	4	2	4	4		4		4		4		4		2	4	4	4														
		ср		1	1			1		1	1		1	1			1						1		1								1				1																	
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	вз	10	10	10	10	10	8	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10				10	8	10	8	8	8	0	10	0	10	0	10	0	10	0	10	10	10	8														
		ср	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1				0	0	0	1	3	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0														
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	вз	4	4	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4				4	4	4	4	2	4		4		4		4		4		4	4	4	2														
		ср														1	1								1	1																												
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	вз	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4				4	2	4	2	4	2		4		4		4		4		2	4	4	4														
		ср							1	1																1							1																					
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	вз	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2	2	2				2	2	2	2	2	2		2		2		2		2		4	2	2	2														
		ср	1															1								1	1																											
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	вз	14	16	16	14	16	16	16	14	14	16	16	16	14	16	16	14				18	16	16	18	14	18	0	16	0	18	0	14	0	16	0	18	18	16	18	0	0	0	0										
		ср	0	1	1	1	0	2	1	1	1	0	1	1	0	1	0	1				0	1	0	2	2	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0										
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов ждя блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**																																																					
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	вз	2	2	2		2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2				2	2		2		2				2						2	2	2	2														
		ср			1								1										1			1																												
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	вз		2	2	2	2	2	2		2	2	2	2		2	2					2	2	2	2	2	2		2		2		2		2		2	2	2	2														
		ср						1	1																1								1																					
УП.01.01	Учебная практика	вз																																		36																		
ПП.01.01	Производственная практика																																											36										
ПМ.01.ЭК	Экзамен по модулю																																												эм									
ПМ.07	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих																																																					
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	вз	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	э			8	6	8	8	6	8		8		8		6		8		8	8	6	8														
		ср		1		1		1		1																1	1						1						1															
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	вз	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6				6	6	6	6	6	6		6		6		6		6		6	6	6	6														
		ср									1			1		1		1							1														1															
УП.07.01	Учебная практика	вз																										36		36		36		36							36													
ПП.07.01	Производственная практика																																									36	36											
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен																																												кэ									

2023-2024 учебный год

3 курс

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	вид уч. нагр	сентябрь				октябрь					ноябрь				декабрь				январь				февраль				март					апрель					май					июнь					июль					август			
			4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26
			10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	31
	Недели		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
	Объем образовательной нагрузки, всего		36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36				36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36											
	Самостоятельная учебная нагрузка, час	ср	2	2	2	2	2	2	4	2	4	2	6	0	0	2	0	0				2	4	4	2	2	2	0	2	2	2	4	2	4	4	0	0	0	0																
	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем, час	вз	34	34	34	34	34	34	32	34	32	34	30	36	36	34	36	36				34	32	32	34	34	34	36	34	34	34	32	34	32	32	36	36	36	36																
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	вз	4	4	4	2	4	4	2	4	4	4	4	0	0	4	0	0				4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0	0	0	4																
		ср	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	2	0	0	0	0	0				0	1	0	1	1	1	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0																
ОГСЭ.04	Иностранный язык в профессиональной деятельности	вз	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2			2						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2																
		ср									1		1												1		1		1						1																			
ОГСЭ.05	Физическая культура	вз	2	2	2		2	2	2	2	2	2	2			2						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2																
		ср					1						1										1			1				1				1																			
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**	вз	0	0																		2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2	0	0	0	2																
		ср	0	0																		1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0																
ЕН.02	Экологические основы природопользования	вз																				2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2				2																
		ср																				1		1								1		1																				
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	вз	12	12	12	10	12	12	12	10	12	12	12	0	0	10	0	0				10	12	10	10	12	12	12	10	12	12	10	12	10	12	0	0	0	10																
		ср	1	0	1	1	1	0	2	0	1	0	1	0	0	0	0	0				0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	1	1	1	1	0	0	0	0																
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	вз																				8	10	8	8	10	8	10	8	8	10	8	10	8	10				8																
		ср																						1							1	1	1	1	1																			
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	вз	8	8	8	6	8	8	8	6	8	8	8			8			Э																																					
		ср	1			1	1		1																																														
ОП.08	Охрана труда	вз																				2	2	2	2	2	4	2	2	4	2	2	2	2	2				2																
		ср																					1								1																							
ОП.10	Метрология и стандартизация	вз	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			2																																							
		ср			1				1		1		1																																										
ПМ.00	**Профессиональный цикл**	вз	18	18	18	22	18	18	18	20	16	18	14	36	36	20	36	36				18	14	16	18	16	16	16	18	16	16	16	16	16	14	36	36	36	20	36	36	36	36	36	36										
		ср	1	2	1	1	0	2	2	2	2	2	3	0	0	2	0	0				1	2	2	1	1	1	0	1	1	0	2	1	1	2	0	0	0	0																
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**																																																						
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	вз	2	2	2	4	2	2	4	4	2	2	2			2						2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2																
		ср							1			1																																											
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	вз	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2			2						4	2	2	4	2	4	2	4	4	4	2	4	2	2				4																
		ср																					1						1			1			1																			
УП.02.01	Учебная практика	вз													36																						36																	
																																								36	36														
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																						
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	вз	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	2			4						2	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2				2																
		ср									1		1												1										1																			
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	вз	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				2						4	4	4	2	4	4	4	4	4	2	4	4	4	4				4																
		ср						1					1									1		1			1							1																			
УП.03.01	Учебная практика	вз																																				36																
ПП.03.01	Производственная практика																																										36	36	36									
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю																																													эм								

ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																				
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	вз	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2			2																																					
		ср		1						1			1			1																																					
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	вз	4	4	2	4	2	4	2	4	2	4	2			4																																					
		ср	1	1		1		1		1		1																																									
УП.04.01	Учебная практика	вз												36																																							
ПП.04.01	Производственная практика																36	36																																					
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю																		эм																																				
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**																																																				
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	вз	2	2	4	2	4	2	2	2	2	2	2			2						2		2	2	2		2		2		2		2					2															
		ср			1				1															1								1																					
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	вз	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2			2						4	4	4	6	4	4	4	6	4	6	4	4	4	4				6															
		ср									1					1							1			1				1			1																					
УП.05.01	Учебная практика	вз																																		36																		
ПП.05.01	Производственная практика																																								36													
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю																																													эм								

2024-2025 учебный год

4 курс

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	вид уч.нагру	сентябрь					октябрь				ноябрь					декабрь					январь				февраль				март					апрель					май					июнь					июль					август			
			2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	17	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25
			8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	25	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	16	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31
	Недели		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
	Объем образовательной нагрузки, всего		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**				**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**								
	Самостоятельная учебная нагрузка, час	**ср**	**0**	**2**	**0**	**2**	**2**	**0**	**2**	**0**	**4**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				**4**	**2**	**2**	**4**	**2**	**4**	**4**	**6**	**4**	**4**	**2**	**0**	**0**	**0**		**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**								
	Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем, час	вз	**36**	**34**	**36**	**34**	**34**	**36**	**34**	**36**	**32**	**34**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**				**32**	**34**	**34**	**32**	**34**	**32**	**32**	**30**	**32**	**32**	**34**	**36**	**36**	**18**		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**								
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**	**вз**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**4**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**16**	**14**	**16**	**16**	**16**	**4**	**0**	**0**	**0**																				
		ср	**0**	**1**	**0**	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				**3**	**2**	**1**	**3**	**2**	**4**	**3**	**4**	**4**	**3**	**1**	**0**	**0**	**0**																				
ОГСЭ.01	Основы философии	**вз**																					4	4	4	4	4	4	3	4	4	4																								
		ср																					1	1	1	1	1	1	1	1	1																										
ОГСЭ.02	История	**вз**																					4	4	4	4	4	4	3	4	4	4																								
		ср																					1	1		1	1	1	1	1	1	1																								
ОГСЭ.03	Иностранный язык	**вз**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																								
		ср					1				1												1					1		1		1																								
ОГСЭ.04	Физическая культура	**вз**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2										2	2	2	2	2	2	2	2	2	2																								
		ср		1					1																	1		1	1		1																								
ОГСЭ.05	Психология общения	**вз**																					4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4																							
		ср																												1	1	1	1																							
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	**вз**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**8**	**10**	**10**	**8**	**10**	**10**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**8**	**8**	**10**	**12**																								
		ср	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**0**	**1**																								
ОП.04	Организация обслуживания	**вз**	4	2	2	2	2	2	4	4	2	4	4	2									6	4	6	6	4	6	6	4	4	6	6																								
		ср					1		1																					1			1																							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	**вз**																					4	6	4	4	6	4	4	4	4	4	6																								
		ср																								1				1																										
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	**вз**	4	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	4																																											
		ср																																																								

ПМ.00	**Профессиональный цикл**	**вз**	**24**	**22**	**24**	**22**	**22**	**24**	**20**	**22**	**20**	**20**	**22**	**30**	**36**	**36**	**36**	**36**	**18**				**6**	**8**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**8**	**6**	**18**	**36**	**36**	**18**		**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**	**36**
		ср	**0**	**1**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**3**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**				**1**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**												
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**																																																
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**вз**	6	6	6	6	6	6	6	4	6	6	6	4																																				
		ср									1	1																																						
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**вз**	12	12	12	12	12	12	10	12	10	10	12	4																																				
		ср		1		1					1	1																																						
УП.02.01	Учебная практика	**вз**												18	36	18																																		
ПП.02.01	Поизводственная практика	**об**														18	36	36	18	эм																														
ПМ.02.ЭК	Экзамен по модулю																																																	
ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**																																																	
МДК.06.01	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**вз**	6	4	6	4	4	6	4	6	4	4	4	4									6	8	8	6	8	6	8	6	8	6																	
		ср				1					1												1		1				1			1																		
УП.06.01	Учебная практика	**вз**																															18	18																
ПП.06.01	Производственная практика	**об**																																18	36	18	эм													
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю																																																	
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика																																					36	36	36	36									
ГИА.01	Государственная итоговая аттестация																																									36	36	36	36	36	36			

	теоретическое обучение		производственная практика
	учебная практика		преддипломная практика
	промежуточная аттестация		государственная итоговая аттестация
	каникулы		зачет, дифференцированный зачет
э	экзамен	эм	экзамен по модулю

Заместитель директора по УР Е.В. Мельникова