

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Учебная и производственная практики	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1 курс	23	17		1		11	52
2 курс	25	15		2		10	52
3 курс	20	9	4	2	6	2	43
ВСЕГО	68	41	4	5	6	23	147

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				
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	КР 2/ДЗ*1/ЭМ1						340	6	118	30	0	282	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	108	4	50	108	0	2	340	0	0	0	0	0	0	0	0			
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			КР				40	2	38	10	0	10									38		2					40												
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			КР				84	4	80	20	0	20									30		2	50			2	84												
УП.03	Учебная практика					ДЗ		72					72										36			36			72												
ПП.03	Производственная практика							144					180										72			72			144												
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	КР 2/ДЗ*1/ЭМ1						184	8	68	30	0	138	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68	108	0	8	184	0	0	0	0	0	0	0				
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			КР				32		32	10	0	10												32				32												
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			КР				44	8	36	20	0	20												36			8	44												
УП.04	Учебная практика					ДЗ		36					36													36			36												
ПП.04	Производственная практика							72					72													72			72												
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	КР 5/ДЗ 2/ЭМ1						490	14	260	148	0	436	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	0	2	46	0	0	2	122	118	108	8	24	108	0	2	368			
МДК.05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента			КР				32	0	32	12	0	12												32				32												
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента						КР	104	8	96	46	0	46																	72		6	24			2	104				
МДК.05.03В	Технология лепки			КР				42	2	40	30	0	30									40		2					42												
МДК.05.04В	Технология работы с шоколадом			КР				48	2	46	30	0	30												46			2	48												
МДК.05.05В	Технология приготовления ручных конфет					КР		48	2	46	30	0	30																0	46		2					48				
УП.05	Учебная практика					ДЗ		108					108																0		108						108				
ПП.05	Производственная практика						ДЗ	108					180																0				108				108				
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	КР 1/ДЗ*1/ЭМ1						212	6	98	42	16	150																	68	0	6	30	108	0	0	212				
МДК.06.01.	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала					КР	Э	104	6	98	42	16	42																	68		6	30				104				
УП.06	Учебная практика						ДЗ	36					36																								36				
ПП.06	Производственная практика							72					72																								72				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	КР 1/ДЗ*1/ЭМ1						556	2	122	40		472	68	72	2	54	360	0	0	556	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
МДК.07.01.	Технология выполнения работ по профессии повар		КР					124	2	122	40		40	68		2	54					124								0											
УП.07	Учебная практика						ДЗ	180					180																0												
ПП.07	Производственная практика							252					252																0												
ПДП.00	Преддипломная практика						ДЗ	144					144																									144			
ПА	Промежуточная аттестация							180													36	36					72		72							72					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация							216																													216				
ВСЕГО								4464	128	2212	1128	40	2242	510	72	30	278	540	10	36	1476	364	216	32	474	324	72	30	1512	476	108	28	214	216	72	2	1476				
Государственная итоговая аттестация:																ВСЕГО	дисциплин и МДК		540		288			828	396		504			900	504		216								720
проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа)																	учебной практики		72		180			252		72		108		180		108			36			144			
Выполнение дипломной работы (проекта) с __17.05__ по __13.06__ (всего __4__ нед) 2024 г.																	производ практики			0	360			360		144		216		360			180					180			
Защита дипломной работы (проекта) с __14.06__ по __27.06__ (всего __2__ нед) 2024 г.																	преддип. практика																								144
																	экзаменов						1	1							1								2		2
																	экзаменов по модулю						2	2							3								2		2
																диф. зачет			5												10		5	1		4	2			12	

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Наименование
Кабинеты:
Социально-экономических дисциплин
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Иностранного языка
Иноформационных технологий в профессиональной деятельности
экологических основ природопользования
Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
Организации хранения и контроля запасов и сырья
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:
Химии
Организация обслуживания
Технологического оснащения кулинарного и кондитерского производства
учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков
Учебный кулинарный цех
Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:
Спортивный зал
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Стрелковый тир (место для стрельбы)
Залы:
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал