

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		3	2	332	12	2	306	50	22	90	12		128	48	156			208	124	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			2		46	6		40	18	22				46					30	16	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	4			23	136	6	2	122	32		90	6		46	48	42				100	36
УП.03.01	Учебная практика			4	час	72			72	нед	2			час	час	час	час	час	час		36	36
ПП.03.01	Производственная практика			4	час	72			72	нед	2			час	час	час	час	час	час		36	36
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю	4				6							6				6				6	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1		4	1	320	14	2	292	46	24	78	12				186	134			258	62
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			3		46	4		42	18	24						46				34	12
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков			4	3	124	10	2	106	28		78	6				68	56			74	50
УП.04.01	Учебная практика			5	час	72			72	нед	2			час	час	час	час	час	час		72	
ПП.04.01	Производственная практика			5	час	72			72	нед	2			час	час	час	час	час	час		72	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	5				6							6					6			6	
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		3	2	568	10	2	538	86	26	138	18				204	160	204		460	108
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			4		48			48	22	26						48				36	12
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6			45	220	10	2	202	64		138	6				84	52	84		160	60
УП.05.01	Учебная практика			6	час	108			108	нед	3			час	час	час	час	час	час		108	
ПП.05.01	Производственная практика			6	час	180			180	нед	5			час	час	час	час	час	час		144	36
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	6				12							12						12		12	
ПМ.06	Приготовление, подготовка к реализации блюд детского (школьного) питания	2		3		276	20	2	242	26	12	60	12			276					114	162

МДК.06.01	Организация приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания			3		36	12		24	12	12										16	20
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд детского (школьного) питания	3				90	8	2	74	14		60	6			90					20	70
УП.06.01	Учебная практика			3	час	72			72	нед		2		час	час	час	час	час	час		36	36
ПП.06.01	Производственная практика			3	час	72			72	нед		2		час	час	час	час	час	час		36	36
ПМ.06.ЭК	Экзамен по модулю	3				6							6			6					6	
	Учебная и производственная практики				час	1224			1224	нед		34		час	час	час	час	час	час			
	Учебная практика				час	576			576	нед		16		час	час	час	час	час	час			
	Производственная практика				час	648			648	нед		18		час	час	час	час	час	час			
	Государственная итоговая аттестация				час	36			36	нед		1		час	час	час	час	час	час			
	Демонстрационный экзамен				час	36			36	нед		1		час	час	час	час	час	час		36	
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	15	3	40	28	4428	122	26	4172	978	1382	552	108	612	864	612	864	612	864		3410	1018

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория		Обоснование
			1. ПОП-П/работодатель	2. ЦОМ/проект	
1	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	20	работодатель		Требование работодателя ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка»
2	Основы товароведения продовольственных товаров	20	работодатель		Требование работодателя ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка»
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	20	работодатель		Требование работодателя ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «Скандинавия»
4	ОП.10 Цифровая экономика на предприятиях питания	30	работодатель		Требование работодателя ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «Скандинавия»
5	ОП.11 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	30	работодатель		Требование работодателя ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «Скандинавия»
6	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	12	работодатель		Требование работодателя ООО «Тактика Плюс», ООО «Фишка», ООО «Скандинавия»
	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	40			
	УП.01.01 Учебная практика	36			