

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Всего часов	В том числе		Форма контроля итоговой аттестации
			Лекции	Практические работы	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>6</b>			
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	6	6	-	-
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>88</b>			
<b>ПМ.02</b>	<b>ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>16</b>			
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	16	12	4	Диф.зачет
<b>ПМ. 03</b>	<b>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</b>	<b>22</b>			
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	22	14	8	Диф.зачет
<b>ПМ. 04</b>	<b>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</b>	<b>18</b>			
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	10	8	2	Диф.зачет
УП. 04	Учебная практика по ПМ.04	8		8	
<b>ПМ. 05</b>	<b>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</b>	<b>30</b>			
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	14	14		Диф.зачет
УП.05	Учебная практика по ПМ.05	16	-	16	
	Квалификационный экзамен	8		8	экзамен
	Всего по общепрофессиональным дисциплинам	6			
	Всего по МДК	62			
	Всего по учебной практике	24			
	Квалификационный экзамен	8			
	<b>Всего:</b>	<b>100</b>			