

Утверждаю

и.о. директора

Науменко И.Г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Государственное профессиональное образовательное учреждение "Осинниковский политехнический техникум"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

*Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС*

квалификация:

Повар - кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2019

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569





Индекс	Наименование цели, раздела, Ц индикатора, профессионального стандарта, НКС профессии	Формы профессиональной подготовки							Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по курсам и семестрам																																								Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
		Занятия	Материал	Дополнительные занятия	Материал	Дополнительные занятия	Другие	Семестр (конт.)	Семестр 1		Семестр 2		Семестр 3		Семестр 4		Семестр 5		Семестр 6		Семестр 7		Семестр 8		Общая часть	Всего часов																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
									Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
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	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000



Индекс	Содержание
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОУД.04	Математика
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Рисование и лепка
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия

ОДБ.09	Родная литература
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Рисование и лепка
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОДБ.09	Родная литература
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология



ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ОП.11	Рисование и лепка
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОДБ.09	Родная литература
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОДБ.09	Родная литература
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык

ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОДБ.09	Родная литература
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета

ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы



ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОУД.06	Физическая культура
ОП.06	Охрана труда
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Физика
ОДБ.08	Астрономия
ОДБ.09	Родная литература
ОУДП.01	Информатика
ОУДП.02	Химия
ОУДП.03	Биология
ПОО.01	Обществознание
ПОО.02	География
ПОО.03	Экология
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОДБ.09	Родная литература
ПОО.05	Основы проектной деятельности
ПОО.06	Культура делового общения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.3.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.4.		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда
	ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
	ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1.		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.05	Основы калькуляции и учета
	ОП.06	Охрана труда

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров

ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.



ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.02.2	Процессы приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПП.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.03.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПП.03.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда

ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.04.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
УП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.04.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета
ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.05	Основы калькуляции и учета

ОП.06	Охрана труда
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.05.2	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПП.05.01	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Защита выпускной квалификационной работы
дПК 10.01.	Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности.
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	Защита выпускной квалификационной работы
дПК 10.02.	Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности, планировать и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности.
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
	Защита выпускной квалификационной работы
дПК 11.01	Выполнение эскизов с использованием различных графических средств и приемов.
ОП.11	Рисование и лепка
	Защита выпускной квалификационной работы
дПК 11.02	Выполнение скульптуры с использованием различных приемов лепки.
ОП.11	Рисование и лепка
	Защита выпускной квалификационной работы





ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.			
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.
		ПК 5.5.											
ОП.06	Охрана труда	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
		ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
		ПК 5.4.	ПК 5.5.										
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 09.	ОК 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.	ПК 2.1.
		ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	
ОП.09	Физическая культура (для профессий СПО) / Адаптационная физическая культура	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.					
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 10.	ОК 11.	дПК 10.01.	дПК 10.02.	
ОП.11	Рисование и лепка	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	дПК 11.01	дПК 11.02							
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>
		<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.2.</b>
		<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>
		<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>										
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 1.1.</b>	<b>ПК 1.2.</b>
		<b>ПК 1.3.</b>	<b>ПК 1.4.</b>										
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	
МДК.01.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
		ПК 1.4.											
УП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
ПП.01.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 1.3.	ПК 1.4.										
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01.</b>	<b>ОК 02.</b>	<b>ОК 03.</b>	<b>ОК 04.</b>	<b>ОК 05.</b>	<b>ОК 06.</b>	<b>ОК 07.</b>	<b>ОК 09.</b>	<b>ОК 10.</b>	<b>ОК 11.</b>	<b>ПК 2.1.</b>	<b>ПК 2.2.</b>
		<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>						
МДК.02.01	Организация приготовления, оформления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	ОК 10.	ОК 11.	ПК 2.1.	





№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
3	товароведения продовольственных товаров
4	технологии кулинарного и кондитерского производства
5	иностранного языка
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	технического оснащения и организации рабочего места
	Лаборатории:
1	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих, блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков)
2	учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.
3	стрелковый тир
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

Пояснения
<p>Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования разработан на основе: Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюсте России 22.12.2016 г. № 44898); приказа Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 (с изменениями от 14 мая 2014 г. N 518, от 18 ноября 2015 г. N 1350 и от 25 ноября 2016 г. N 1477); профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597; профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н; приказа Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (в редакции от</p>
<p>Организация учебного процесса и режим занятий: Срок получения образования по данной профессии в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев. Начало учебных занятий 1 сентября. Объем образовательной программы на проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы распределен на восемь семестров обучения из расчета 36 часов в неделю. Выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, практики – учебная и производственная и самостоятельная работа обучающихся. Продолжительность занятий – академический час 45 минут.</p>
<p>С целью оценки и контроля качества освоения программы и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: текущий контроль, промежуточная аттестация и итоговая аттестация. Текущий контроль уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций проводится в рамках освоения программ дисциплин, МДК, практик. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: входной, оперативный и рубежный. Текущий контроль предусматривает, в том числе, и контроль самостоятельной работы обучающихся. Конкретные формы проведения текущего контроля определены в рабочих программах дисциплин, МДК, практик. Промежуточная аттестация направлена на определение уровня и качества подготовки обучающихся требованиям стандартов, проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, контрольных работ. Дифференцированные зачеты, контрольные работы проводятся за счет часов, отведенных на освоение дисциплин, междисциплинарных курсов, практик. Итоговый экзамен по профессиональному модулю проводится с применением методик демонстрационного экзамена, для проведения которого учебным планом отведено 12 часов в каждой производственной практике. Количество зачетов и дифференцированных зачетов в учебном году не превышает 10, количество экзаменов не</p>
<p>Реализация программы предусматривает проведение учебной и производственной практик. Учебная практика проводится рассредоточено одновременно с теоретическим обучением в мастерских и лабораториях техникума. Производственная практика реализуется концентрировано в организациях и на предприятиях на основе заключенных договоров.</p>
<p>Общеобразовательный цикл: срок освоения ППКРС в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю увеличен на 57 недель (теоретическое обучение). Общий объем общеобразовательного цикла составляет 3328 часов (в том числе 2052 часа обязательная учебная нагрузка обучающихся). В соответствии со спецификой ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определен естественнонаучный профиль получаемого профессионального образования. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла разработаны в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и разъяснениями по реализации ФГОС. Введены дисциплины, предлагаемые образовательной организацией, в том числе предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов под руководством преподавателя – введена дисциплина Основы проектной деятельности.</p>

<p>Формирование вариативной части программы: объем часов вариативной части составляет, согласно п. 2.1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер не менее 20 % - 765 часов (21,7 %), которые распределены следующим образом: на общепрофессиональный цикл – 151 час, в том числе по согласованию с работодателями введены новые дисциплины, на профессиональный цикл – 614 часов. Часы направлены на увеличение объема общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей и дают возможность получения дополнительных компетенций и расширения, соответствующих основных видов деятельности.</p>		
<p>Консультации для обучающихся предусмотрены по дисциплинам, промежуточная аттестация по которым проводится в форме экзамена. Консультации входят в общий объем образовательной нагрузки. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные.</p>		
<p>Объем образовательной программы по профессии в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель: обучение по циклам – 105 недель, промежуточная аттестация – 6 недель, учебная практика 23 недели, производственная практика – 23 недели, ГИА – 2 недели, каникулы 40 недель.</p>		
<p><b>Согласовано</b></p>		
заместитель директора по УПР		И.Г. Науменко
заместитель директора по ООД		Т.Ю. Боздунова
заместитель директора по практике		Н.Н. Краковный
методист		Е.В. Гуляр

Код	Наименование ЦК
3	ЦМК горных профессий