

1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																																																					
II													0	0	0	0	0	::	::	::	::																																
III													0	0	0	0	8	::	::	::																																	
IV													0	0	0	0	8	::	::	::																																	

Обозначения:

<input type="checkbox"/>	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	<input type="checkbox"/>	Учебная практика	<input type="checkbox"/>	Подготовка к государственной итоговой аттестации
<input type="checkbox"/>	Промежуточная аттестация	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (по профилю специальности)	<input type="checkbox"/>	Государственная итоговая аттестация
<input type="checkbox"/>	Каникулы	<input type="checkbox"/>	Производственная практика (преддипломная)	<input type="checkbox"/>	Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики						ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп			
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)		Производственная практика (преддипломная)		Подгото- товка					Прове- дение		
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий				Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего							1 сем	2 сем
I	39	1404	16	576	23	828	2	1	1											11	52	25	1	
II	25	900	12	432	13	468	1 1/2	1	1/2	6 1/2	4	2 1/2	8		8					11	52	25	1	
III	31	1116	12	432	19	684	2	1	1	4	3	1	5	1	4					10	52	25	1	
IV	25	900	14	504	11	396	1 1/2	1/2	1	1 1/2	1 1/2		3	1	2	4		4	4	2	2	43	25	1
Всего	120	4320	54	1944	66	2376	7	3 1/2	3 1/2	12	8 1/2	3 1/2	16	2	14	4		4	4	4	2	34	199	

Индекс	Наименование циклов, разделов, ЦД дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Формы промежуточной аттестации		Учебная нагрузка обучающихся, ч.																		Распределение по курсам и семестрам																		Максимальная учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
		Зачеты	Экмены	Объемная нагрузка																		Распределение по курсам и семестрам																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
				в том числе																		в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
				в том числе																		в том числе																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
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 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков

ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда

ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии

ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности

МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОГСЭ.05	Физическая культура
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования

ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация

ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства

ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Организация обслуживания
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков

УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.01	Практика по профилю специальности

НО	Начальное общее образование													
ОО	Основное общее образование													
БД	Базовые дисциплины													
БД.01	Русский язык													
БД.02	Литература													
БД.03	Иностранный язык													
БД.04	Математика													
БД.05	История													
БД.06	Физическая культура													
БД.07	ОБЖ													
БД.08	Физика													
ПД	Профильные дисциплины													
ПД.01	Информатика													
ПД.02	Химия													
ПД.03	Биология													
ПОО	Предлагаемые ОО													
ПОО.1	Астрономия													
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6										
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9				
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5							
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1	
		ПК 5.2												
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	

ОП	Общепрофессиональные дисциплины	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.10	Организация производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.11	Организация обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПП.04.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПП.05.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3
		ПК 6.4	ПК 6.5										
ПП.06.01	Практика по профилю специальности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 "Повар"	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

ПП.07.01

Практика по профилю специальности

ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						

№	Наименование
	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	математики
8	физики
9	истории и обществознания
10	химии
11	русского языка и литературы
12	биологии
13	информатики
	Лаборатории:
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех:
	Учебный кондитерский цех:
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир
	Залы:
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

<p>Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГБ ПОУ "Уссурийский агропромышленный колледж" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.) 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебный план разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной и преддипломной практики, каникулярного времени и итоговой государственной аттестации.</p>
<p>Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (Утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации "Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" от 17.05.2012 № 413 в редакции от 29.06.2017 № 613). Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы.</p>
<p>Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования приведено в соответствии с доработанными рекомендациями ФИРО по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259. Приказа Минобрнауки РФ от 29.06.2017 № 613. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889). Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 ч), распределено на изучение общих базовых и профильных дисциплин, учебных базовых и профильных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей, а также дополнительной учебной дисциплины - Астрономия в количестве 39 часов. По дисциплине Астрономия предусмотрено выполнение студентами индивидуальных проектов.</p>
<p>Общими базовыми дисциплинами для данной специальности СПО являются: русский язык и литература, иностранный язык, математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия; история, физическая культура, ОБЖ. К базовым учебным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей относятся: физика, обществознание (включая экономику и право), география и экология; К профильным учебным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей относятся: информатика, химия и биология; К дополнительной учебной дисциплине - Астрономия в количестве 39 часов. По дисциплине Астрономия предусмотрено выполнение студентами индивидуальных проектов. Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет со следующего года приступить к освоению профессиональной образовательной программы по данной специальности. Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов ОПОП СПО по специальности как "Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины", "Математические и общие естественно-научные дисциплины", а также отдельных дисциплин профессионального цикла. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.</p>
<p>Согласно ФГОС СПО объем часов обучения по учебным циклам ППССЗ составляет 4374 часов, в том числе 2916 часов обязательных учебных занятий. На вариативную часть учебных циклов ППССЗ выделено 1296 ч., в том числе 864 часов обязательных учебных занятий.</p>
<p>По дисциплине "Физическая культура" еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 ст.13 ФЗ от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе").</p>
<p>Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.</p>
<p>Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.</p>

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по специальности. Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков, на подготовку студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин. Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Преддипломная практика направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Учебная практика реализуется концентрированно и предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01 "Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции" - 36 ч.; ПМ.02 "Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции" - 36 ч.; ПМ.03 "Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции" - 72 ч.; ПМ.04 "Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий" - 36 ч.; ПМ.05 "Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов" - 18 ч.; ПМ.07 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" профессия - Повар - 234 ч. Для модуля ПМ.06 "Организация работы структурного подразделения" учебная практика не предусмотрена.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов в рамках модулей: ПМ.01 "Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции" - 36 ч.; ПМ.03 "Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции" - 144 ч.; ПМ.04 "Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий" - 36 ч.; ПМ.05 "Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов" - 36 ч.; ПМ.06 "Организация работы структурного подразделения" - 36 ч.; ПМ.07 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" профессия - Повар - 288 ч. Для модуля ПМ.02 "Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции" - производственная практика не предусмотрена.

Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части учебных циклов ППССЗ (1296 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, рекомендаций работодателей следующим образом: в цикл ОГСЭ для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь добавлена дисциплина: "Основы исследовательской деятельности" - 32 часа обязательных аудиторных занятий.

В цикле ОП предложены для изучения дисциплины: "Техническое оснащение предприятий общественного питания" - 82 ч.; "Организация производства" - 84 ч.; "Организация обслуживания" - 38 ч.; "Бухгалтерский учет в общественном питании" - 32 ч. Добавлены часы на дисциплины: "Организация хранения и контроль запасов и сырья" - 40 ч., "Информационные технологии в профессиональной деятельности" - 24 ч., "Правовые основы профессиональной деятельности" - 12 ч., "Основы экономики, менеджмента и маркетинга" - 20 ч. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 500 часов.

Часы вариативной части (864 ч.) использованы на:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 32 ч.

- общепрофессиональные дисциплины - 332 ч.

- профессиональные модули - 500 ч.

Практикоориентированность для ППССЗ СПО базовой подготовки составила 54% при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для базовой подготовки 50-60%.

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - 30 июня. Продолжительность учебной недели - шестидневка. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Продолжительность учебных занятий 45 минут, сгруппированных занятий - 90 минут.

Контроль за выполнением требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности и объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, курсовая работа, дипломная работа.

Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

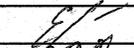
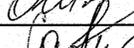
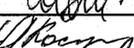
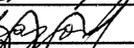
ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено выполнение одной курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по ПМ.03 " Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции".

Вид государственной итоговой аттестации - дипломная работа.

Приведенный перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.

Согласовано

Председатель учетно-экономических дисциплин		Цымбал Е.А.
Председатель социально-экономических дисциплин		Литвиненко С.Г.
Председатель естественнонаучных и специальных дисциплин		Шарина О.П.
Председатель общетехнических и специальных дисциплин		Савенкова Т.М.
Председатель гуманитарных дисциплин		Костенко О.Л.
Председатель математики и информационных технологий		Назарова А.Л.
Генеральный директор ООО «Никольскъ»		Фисенко П.П.

