Методическим Советом
Протокол № 5 от 29.06.2019

Утверждаю
Директор
КГБПОУ "УАПК"
29.06.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Уссурийский агропромышленный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2019

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный профиль

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

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
	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
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	::	=	=																								::	=	=	=	=	=	=	=	=
II													0	0	0	0	::	=	=														0	0	0 0 0 8 8 8	8	8	8	8	8	8	8	8 8 8 :: :: ::	=	=	=	=	=	=	=	=
III													0	0	0	8	::	=	=																		0	8	8	8	8		::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV															0	0 0 0 8 8 8	8 8 8 :: :: ::	=	=										8	8		::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- [ ] Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- [::] Промежуточная аттестация
- [=] Каникулы
- [0] Учебная практика
- [8] Производственная практика (по профилю специальности)
- [X] Производственная практика (преддипломная)
- [Δ] Подготовка к государственной итоговой аттестации
- [III] Государственная итоговая аттестация
- [*] Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам						Промежуточная аттестация			Практики									ГИА		Каникулы	Всего	Студентов	Групп
										Учебная практика			Производственная практика (по профилю специальности)			Производственная практика (преддипломная)			Подго-□ товка	Прове-□ дение				
	Всего		1 сем		2 сем		Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем						
	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	час. обяз. уч. занятий	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
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**	**2**	**34**	**199**		

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Дифферц. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост. (с/р, н.п.)	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир. (работа)	Индивид. проект (работа в СО)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14	15	17	18	19	20	23
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																
3	ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	6	1	11				10	2106	602	100	1404	751	653		12
5	НО	Начальное общее образование															
6	*																
8	ОО	Основное общее образование															
9	*																
11	СО	Среднее (полное) общее образование	6	1	11				10	2106	602	100	1404	751	653		12
13	БД	Базовые дисциплины	3	1	7				7	1411	416	54	941	466	475		
14	БД.01	Русский язык	2		1					117	9	30	78		78		
15	БД.02	Литература			2				1	175	58		117	117			
16	БД.03	Иностранный язык			2				1	117			117		117		
17	БД.04	Математика	12						12	234	54	24	156	78	78		
18	БД.05	История			2				1	176	59		117	117			
19	БД.06	Физическая культура		1	2					234	117		117	3	114		
20	БД.07	ОБЖ			2				1	105	35		70	40	30		
21	БД.08	Физика			2				1	253	84		169	111	58		
22	*																
24	ПД	Профильные дисциплины	3		3				2	636	172	40	424	256	168		
25	ПД.01	Информатика			12					150	50		100	30	70		
26	ПД.02	Химия	12						12	255	55	30	170	120	50		
27	ПД.03	Биология	2		1					231	67	10	154	106	48		
28	*																
30	ПОО	Предлагаемые ОО			1				1	59	14	6	39	29	10		12
31	ПОО.1	Астрономия			1				1	59	14	6	39	29	10		12
32	*																
34																	
35	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	21	5	31		1		12	4374	1158	300	2916	1564	1332		20
37	ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		5	5				5	678	226		452	134	318		
38	ОГСЭ.05	Физическая культура		3-7	8					324	162		162	6	156		
39	ОГСЭ.01	Основы философии			7					72	24		48	48			
40	ОГСЭ.02	История			4					72	24		48	48			
41	ОГСЭ.03	Иностранный язык			48				35-7	162			162		162		
42	ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности							8	48	16		32	32			
43	*																
45	ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2				1	312	78	26	208	106	102		
46	ЕН.01	Математика			4					72	24		48	28	20		
47	ЕН.02	Экологические основы природопользования							8	48	16		32	26	6		
48	ЕН.03	Химия	4		3					192	38	26	128	52	76		
49	*																
51	П	Профессиональный цикл	20		24		1		6	3384	854	274	2256	1324	912		20
53	ОП	Общепрофессиональные дисциплины	4		5				5	1122	328	46	748	490	258		
54	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности			6					102	34		68	48	20		
55	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3							90	20	10	60	42	18		
56	ОП.02	Физиология питания			3					48	16		32	22	10		
57	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			8				7	150	50		100	60	40		
58	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4					90	30		60	20	40		
59	ОП.05	Метрология и стандартизация							5	63	15	6	42	26	16		
60	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности							7	72	24		48	38	10		
61	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8							105	25	10	70	60	10		
62	ОП.08	Охрана труда			3					48	16		32	32			
63	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания	7							123	31	10	82	44	38		
64	ОП.10	Организация производства	6							126	32	10	84	54	30		
65	ОП.11	Организация обслуживания							6	57	19		38	28	10		
66	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании							8	48	16		32	16	16		
67	*																
69	ПМ	Профессиональные модули	16		19		1		1	2262	526	228	1508	834	654		20
71	ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2		2					135	25	20	90	50	40		
73	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5							135	25	20	90	50	40		
74	МДК*																
76	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			5		РП		час	36			36	нед	1		
77	УП*																
79	ПП.01.01	Практика по профилю специальности			5		РП		час	36			36	нед	1		
80	ПП*																
82	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	5														
83		Всего часов с учетом практик								207			162				
85	ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		2					270	70	20	180	90	90		
87	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6		5					270	70	20	180	90	90		
88	МДК*																
90	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			6		РП		час	36			36	нед	1		
91	УП*																
93	ПП*																
95	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6														
96		Всего часов с учетом практик								306			216				
98	ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2		3		1			459	123	30	306	166	120		20
#	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6		5		6			459	123	30	306	166	120		20
#	МДК*																
#	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			5		РП		час	72			72	нед	2		
#	УП*																
#	ПП.03.01	Практика по профилю специальности			6		РП		час	144			144	нед	4		
#	ПП*																
#	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6														
#		Всего часов с учетом практик								675			522				
#	ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		4					363	87	34	242	126	116		
#	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		56					363	87	34	242	126	116		
#	МДК*																

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1 (16 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир. (работа)	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2 (23 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир. (работа)	Индивид. проект
1	27	28	29	30	31	32	33	34	37	40	41	42	43	44	45	46	47	48	51	54
2	54			36							54			36						
3	864	240	36	576	310	266				12	1242	350	64	828	441	387				
5																				
6																				
8																				
9																				
11	864	240	36	576	310	266				12	1242	350	64	828	441	387				
13	517	152	20	345	157	188					894	264	34	596	309	287				
14	48	6	10	32		32					69	3	20	46		46				
15	72	24		48	48						103	34		69	69					
16	48			48		48					69			69		69				
17	96	22	10	64	32	32					138	32	14	92	46	46				
18	48	16		32	32						128	43		85	85					
19	96	48		48	2	46					138	69		69	1	68				
20	48	16		32	20	12					57	19		38	20	18				
21	61	20		41	23	18					192	64		128	88	40				
22																				
24	288	86	10	192	124	68					348	86	30	232	132	100				
25	48	16		32	12	20					102	34		68	18	50				
26	141	37	10	94	64	30					114	18	20	76	56	20				
27	99	33		66	48	18					132	34	10	88	58	30				
28																				
30	59	2	6	39	29	10				12										
31	59	2	6	39	29	10				12										
32																				
34																				
35																				
37																				
38																				
39																				
40																				
41																				
42																				
43																				
45	60	10	10	40	14	26					204	52	16	136	66	70				
46											72	24		48	28	20				
47																				
48	60	10	10	40	14	26					132	28	16	88	38	50				
49																				
51	516	136	46	344	206	138					348	88	28	232	102	130				
53	186	52	10	124	96	28					90	30		60	20	40				
54																				
55	90	20	10	60	42	18														
56	48	16		32	22	10														
57																				
58											90	30		60	20	40				
59																				
60																				
61																				
62	48	16		32	32															
63																				
64																				
65																				
66																				
67																				
69	330	74	36	220	110	110					258	58	28	172	82	90				
71																				
73																				
74																				
76	час			нед							час			нед						
77																				
79	час			нед							час			нед						
80																				
82																				
83																				
85																				
87																				
88																				
90	час			нед							час			нед						
91																				
93																				
95																				
96																				
98																				
#																				
#																				
#	час			нед							час			нед						
#																				
#																				
#																				
#																				
#																				
#																				
#																				
#																				

Индекс	Курс 2, Семестр 3 (12 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир. (работа)	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4 (13 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир. (работа)	Индивид. проект
1	55	56	57	58	59	60	61	62	65	68	69	70	71	72	73	74	75	76	79	82
2	54			36							54			36						
3																				
5																				
6																				
8																				
9																				
11																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				
21																				
22																				
24																				
25																				
26																				
27																				
28																				
30																				
31																				
32																				
34																				
35	648	160	56	432	222	210					702	190	44	468	216	252				
37	72	24		48	2	46					150	50		100	48	52				
38	48	24		24	2	22					52	26		26		26				
39																				
40											72	24		48	48					
41	24			24		24					26			26		26				
42																				
43																				
45	60	10	10	40	14	26					204	52	16	136	66	70				
46											72	24		48	28	20				
47																				
48	60	10	10	40	14	26					132	28	16	88	38	50				
49																				
51	516	136	46	344	206	138					348	88	28	232	102	130				
53	186	52	10	124	96	28					90	30		60	20	40				
54																				
55																				
56																				
57																				
58											90	30		60	20	40				
59																				
60																				
61																				
62	48	16		32	32															
63																				
64																				
65																				
66																				
67																				
69	330	74	36	220	110	110					258	58	28	172	82	90				
71																				
73																				
74																				
76	час			нед							час			нед						
77																				
79	час			нед							час			нед						
80																				
82																				
83																				
85																				
87																				
88																				
90	час			нед							час			нед						
91																				
93																				
95																				
96																				
98																				
#																				
#																				
#	час			нед							час			нед						
#																				
#																				
#																				
#																				
#																				
#																				
#																				
#																				

Индекс	Курс 3, Семестр 5 (12 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир. (работа)	Индивид. проект	Курс 3, Семестр 6 (19 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир. (работа)	Индивид. проект
1	83	84	85	86	87	88	89	90	93	96	97	98	99	100	101	102	103	104	107	110
2	54			36							54			36						
3																				
5																				
6																				
8																				
9																				
11																				
13																				
14																				
15																				
16																				
17																				
18																				
19																				
20																				
21																				
22																				
24																				
25																				
26																				
27																				
28																				
30																				
31																				
32																				
34																				
35	648	166	50	432	200	232					1026	292	50	684	360	304			20	
37	72	24		48	2	46					114	38		76		76				
38	48	24		24	2	22					76	38		38		38				
39																				
40																				
41	24			24		24					38			38		38				
42																				
43																				
45																				
46																				
47																				
48																				
49																				
51	576	142	50	384	198	186					912	254	50	608	360	228			20	
53	63	15	6	42	26	16					285	85	10	190	130	60				
54											102	34		68	48	20				
55																				
56																				
57																				
58																				
59	63	15	6	42	26	16														
60																				
61																				
62																				
63																				
64											126	32	10	84	54	30				
65											57	19		38	28	10				
66																				
67																				
69	513	127	44	342	172	170					627	169	40	418	230	168			20	
71	135	25	20	90	50	40														
73	135	25	20	90	50	40														
74																				
76	час			36	нед	1					час			нед						
77																				
79	час			36	нед	1					час			нед						
80																				
82																				
83																				
85	120	30	10	80	40	40					150	40	10	100	50	50				
87	120	30	10	80	40	40					150	40	10	100	50	50				
88																				
90	час			нед							час		36	нед	1					
91																				
93																				
95																				
96																				
98	198	56	10	132	66	66					261	67	20	174	100	54			20	
#	198	56	10	132	66	66					261	67	20	174	100	54			20	
#																				
#	час			72	нед	2					час			нед						
#																				
#					нед						час			144	нед	4				
#																				
#																				
#																				
#	60	16	4	40	16	24					216	62	10	144	80	64				
#	60	16	4	40	16	24					216	62	10	144	80	64				
#																				

Индекс	Курс 4, Семестр 7 (14 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир. (работа)	Индивид. проект	Курс 4, Семестр 8 (11 нед): Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Курс. проектир. (работа)	Индивид. проект	ЦК	Максимальная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть	Обязательная учебная нагрузка: Обяз. часть	Вар. часть
1	111	112	113	114	115	116	117	118	121	124	125	126	127	128	129	130	131	132	135	138	335	336	337	338	339
2	54			36							54			36											
3																									
5																									
6																									
8																									
9																									
11																									
13																					1				
14																					1				
15																					1				
16																					1				
17																					3				
18																					1				
19																					1				
20																					1				
21																					3				
22																									
24																									
25																					3				
26																					2				
27																					2				
28																									
30																									
31																									
32																									
34																						70.37%	29.63%	70.37%	29.63%
35	756	202	50	504	306	198					594	148	50	396	260	136						3078	1296	2052	864
37	156	52		104	50	54					114	38		76	32	44						630	48	420	32
38	56	28		28	2	26					44	22		22		22					1	324		162	
39	72	24		48	48																1	72		48	
40																					1	72		48	
41	28			28		28					22			22		22					1	162		162	
42											48	16		32	32						2		48		32
43																									
45							

| | | |

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

ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	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	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**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.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	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.01.01	*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.01.01	*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.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**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.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	*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						
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**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.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
УП.03.01	*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.03.01	*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.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**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.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											

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	техенологического 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

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.
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.
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 от17.03.2015 № 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.
Общими базовыми дисциплинамидля 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 иннвационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.
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.
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").
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.
Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

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, рекомнндаций работодателей следующим образом: в цикл ОГСЭ для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументированно и ясно излагать усную 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" - 24ч., "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 проведенияконсультаций (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 социально-экономических и гуманитарных дисциплин		Литвиненко С.Г.
Председатель естественнонаучных и специальных дисциплин		Шарина О.П.
Председатель математики и информационных технологий		Назарова А.Л.
Генеральный директор ООО «Никольскъ»		Фисенко П.П.