

План одобрен методическим советом

Протокол № 5 от 27.06.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Филиал краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Уссурийский агропромышленный колледж" в Октябрьском районе

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

код

наименование профессии

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППКРС

квалификация:

повар, кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки по УП

2018

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

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																		К	К																																							
II										У	У	У	У	У	П	П	А	К	К																У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III															У	У	А	К	К												У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
IV															У	У	А	К	К													У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	А	Г	Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	

Обозначения:

☐ Обучение по циклам

☐ У Учебная практика

☐ А Промежуточная аттестация

☐ П Производственная практика

☐ К Каникулы

☐ Г Государственная итоговая аттестация

☐ * Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	40	17	23	1		1								11	52	25	1
II	23	9	14	2	1	1	9	5	4	7	2	5		11	52	25	1
III	25	14	11	2	1	1	6	2	4	8		8		11	52	25	1
IV	26	14	12	2	1	1	5	2	3	6		6	2	2	43	25	1
Всего	114	54	60	7	3	4	20	9	11	21	2	19	2	35	199		

[illegible]

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК			
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	ОДБ.09 Обществознание (включая экономику и право)	▼	☒
2	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	3	[3]	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	▼	☒
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	4	[4]	ОДБ.09 Обществознание (включая экономику и право)	▼	☒
4	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	4	[4]	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	▼	☒
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	[6]	ОДБ.09 Обществознание (включая экономику и право)	▼	☒
6	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	6	[6]	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	▼	☒
				[6]	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	▼	☒
7	ЭкзМод	Комплексный экзамен по модулю	8	[8]	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	▼	☒

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ОК 1		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОДБ.01	Русский язык
	ОДБ.02	Литература
	ОДБ.03	Иностранный язык
	ОДБ.04	Математика
	ОДБ.05	История
	ОДБ.07	ОБЖ
	ОДБ.08	Физика
	ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
	ОДП.01	Химия
	ОДП.02	Биология
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ОК 2		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОДБ.01	Русский язык
	ОДБ.02	Литература
	ОДБ.03	Иностранный язык
	ОДБ.04	Математика
	ОДБ.05	История
	ОДБ.07	ОБЖ
	ОДБ.08	Физика
	ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
	ОДП.01	Химия
	ОДП.02	Биология
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПП.4.01	Практика по профилю профессии
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	Математика
ОДБ.05	История
ОДБ.07	ОБЖ
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДП.01	Химия
ОДП.02	Биология
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.3.01	Практика по профилю профессии
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.4.01	Практика по профилю профессии
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	Математика
ОДБ.05	История
ОДБ.07	ОБЖ
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДП.01	Химия
ОДП.02	Биология
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.3.01	Практика по профилю профессии
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.4.01	Практика по профилю профессии
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	Математика
ОДБ.05	История
ОДБ.07	ОБЖ
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДП.01	Химия
ОДП.02	Биология
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.3.01	Практика по профилю профессии
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.4.01	Практика по профилю профессии
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.04	Математика
ОДБ.05	История
ОДБ.07	ОБЖ
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДП.01	Химия
ОДП.02	Биология
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.3.01	Практика по профилю профессии
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.4.01	Практика по профилю профессии
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОДП.01	Химия
ОДП.02	Биология
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.3.01	Практика по профилю профессии
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.4.01	Практика по профилю профессии
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОДБ.06	Физическая культура
ОП.9	Физическая культура
	Демонстрационный экзамен
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	Математика
ОДБ.05	История
ОДБ.07	ОБЖ
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДП.01	Химия
ОДП.02	Биология
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.3.01	Практика по профилю профессии
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.4.01	Практика по профилю профессии
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОДБ.03	Иностранный язык
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.3.01	Практика по профилю профессии
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.4.01	Практика по профилю профессии
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.2		Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ПК 3.6		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.2		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.4.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОДБ	Базовые дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 8	ОК 9	ОК 10			
ОДБ.01	Русский язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9					
ОДБ.02	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9					
ОДБ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ОК 10					
ОДБ.04	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9					
ОДБ.05	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9					
ОДБ.06	Физическая культура	ОК 8											
ОДБ.07	ОБЖ	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9					
ОДБ.08	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9					
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9					
ОДБ.10	Астрономия												
ОДП	Профильные дисциплины	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9				
ОДП.01	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9				
ОДП.02	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9				
ПОО	Предлагаемые ОО												
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	ОК 1 ПК 1.3 ПК 3.3 ПК 5.4	ОК 2 ПК 1.4 ПК 3.4 ПК 5.5	ОК 3 ПК 2.1 ПК 3.5	ОК 4 ПК 2.2 ПК 3.6	ОК 5 ПК 2.3 ПК 4.1	ОК 6 ПК 2.4 ПК 4.2	ОК 7 ПК 2.5 ПК 4.3	ОК 8 ПК 2.6 ПК 4.4	ОК 9 ПК 2.7 ПК 4.5	ОК 10 ПК 2.8 ПК 5.1	ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 5.2	ПК 1.2 ПК 3.2 ПК 5.3
ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности												
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 1 ПК 1.4 ПК 3.4 ПК 5.5	ОК 2 ПК 2.1 ПК 3.5	ОК 3 ПК 2.2 ПК 3.6	ОК 4 ПК 2.3 ПК 4.1	ОК 5 ПК 2.4 ПК 4.2	ОК 6 ПК 2.5 ПК 4.3	ОК 7 ПК 2.6 ПК 4.4	ОК 9 ПК 2.7 ПК 4.5	ОК 10 ПК 2.8 ПК 5.1	ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 5.2	ПК 1.2 ПК 3.2 ПК 5.3	ПК 1.3 ПК 3.3 ПК 5.4
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 1 ПК 1.4 ПК 3.4 ПК 5.5	ОК 2 ПК 2.1 ПК 3.5	ОК 3 ПК 2.2 ПК 3.6	ОК 4 ПК 2.3 ПК 4.1	ОК 5 ПК 2.4 ПК 4.2	ОК 6 ПК 2.5 ПК 4.3	ОК 7 ПК 2.6 ПК 4.4	ОК 9 ПК 2.7 ПК 4.5	ОК 10 ПК 2.8 ПК 5.1	ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 5.2	ПК 1.2 ПК 3.2 ПК 5.3	ПК 1.3 ПК 3.3 ПК 5.4
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1 ПК 1.4 ПК 3.4 ПК 5.5	ОК 2 ПК 2.1 ПК 3.5	ОК 3 ПК 2.2 ПК 3.6	ОК 4 ПК 2.3 ПК 4.1	ОК 5 ПК 2.4 ПК 4.2	ОК 6 ПК 2.5 ПК 4.3	ОК 7 ПК 2.6 ПК 4.4	ОК 9 ПК 2.7 ПК 4.5	ОК 10 ПК 2.8 ПК 5.1	ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 5.2	ПК 1.2 ПК 3.2 ПК 5.3	ПК 1.3 ПК 3.3 ПК 5.4
ОП.5	Основы калькуляции и учета	ОК 1 ПК 2.2 ПК 4.2	ОК 2 ПК 2.3 ПК 4.3	ОК 3 ПК 2.4 ПК 4.4	ОК 4 ПК 2.5 ПК 4.5	ОК 5 ПК 2.6 ПК 5.2	ОК 6 ПК 2.7 ПК 5.3	ОК 7 ПК 2.8 ПК 5.4	ОК 9 ПК 3.2 ПК 5.5	ОК 10 ПК 3.3	ПК 1.2 ПК 3.4	ПК 1.3 ПК 3.5	ПК 1.4 ПК 3.6
ОП.6	Охрана труда	ОК 1 ПК 1.4 ПК 3.4 ПК 5.5	ОК 2 ПК 2.1 ПК 3.5	ОК 3 ПК 2.2 ПК 3.6	ОК 4 ПК 2.3 ПК 4.1	ОК 5 ПК 2.4 ПК 4.2	ОК 6 ПК 2.5 ПК 4.3	ОК 7 ПК 2.6 ПК 4.4	ОК 9 ПК 2.7 ПК 4.5	ОК 10 ПК 2.8 ПК 5.1	ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 5.2	ПК 1.2 ПК 3.2 ПК 5.3	ПК 1.3 ПК 3.3 ПК 5.4
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 1 ПК 2.2 ПК 3.6	ОК 2 ПК 2.3 ПК 4.1	ОК 3 ПК 2.4 ПК 4.2	ОК 4 ПК 2.5 ПК 4.3	ОК 5 ПК 2.6 ПК 4.4	ОК 9 ПК 2.7 ПК 4.5	ОК 10 ПК 2.8 ПК 5.1	ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 5.2	ПК 1.2 ПК 3.2 ПК 5.3	ПК 1.3 ПК 3.3 ПК 5.4	ПК 1.4 ПК 3.4 ПК 5.5	ПК 2.1 ПК 3.5

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
		ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5						
ОП.9	Физическая культура	ОК 8											
ОП.10	Психология личности и самоопределение												
ОП.11	Введение в профессию												
ОП.12	Специальное рисование и лепка												
ОП.13	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности												
ПЦ	Профессиональный цикл	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5											
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
ПП.1.01	Практика по профилю профессии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4											
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8							
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8							
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8							
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8							
ПП.2.01	Практика по профилю профессии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8							
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6									
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6									
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6									

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6									
ПП.3.01	Практика по профилю профессии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6									
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
ПП.4.01	Практика по профилю профессии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5										
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
ПП.5.01	Практика по профилю профессии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5										
	Государственная итоговая аттестация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5									
	Демонстрационный экзамен	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5									
	Проведение государственных экзаменов												

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	русского языка и литературы
2	математики
3	физики
4	химии
5	биологии
6	информатики
7	социально-экономических дисциплин
8	иностранного языка
9	основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
10	товароведения продовольственных товаров
11	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
12	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	химии
2	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер Октябрьского филиала краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Уссурийский агропромышленный колледж" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный №44898).
Учебный план разработан для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии среднего профессионального образования.
Нормативные основания для разработки учебного плана по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС):
- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный №29200);
- Приказ Минобрнауки России от 15.12.2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464";
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. №968 "Об организации порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный №30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный №28785);
- Письмо Министерства Образования и науки Российской Федерации Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 № 06-259 "Рекомендации 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 профессии или специальности среднего профессионального образования";
- Письмо Министерства Образования и науки Российской Федерации от 20 февраля 2017 № 06-156 Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям".
Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.
Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с учебным планом соответствующей образовательной программы. Учебный план составлен для работы в режиме шестидневной учебной недели в соответствии с учебной нагрузкой не превышающей 36 академических часов в неделю на всех курсах обучения в соответствии с п.2.6.1.1 СанПиН 2.4.3.2554-09. Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими ППКРС, составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период.
Продолжительность академического часа - 45 минут, сгруппированных занятий 90 минут.
Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом технического профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с рекомендациями Министерства образования и науки Российской Федерации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259. При этом на ОБЖ отводится 72 часа, на физическую культуру - по три часа в неделю (Приказ Минобрнауки России от 03.06.2011 г. №1994 "О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312"). Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на изучение общих базовых и профильных дисциплин

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Общими базовыми дисциплинами для данной профессии СПО являются: русский язык, литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, ОБЖ, физика, обществознание (включая экономику и право), астрономия. К базовым учебным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей относятся: физика, обществознание (включая экономику и право). К профильным учебным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей относятся: химия и биология. Общеобразовательная подготовка реализуется в течение всего курса обучения. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов, включая компьютерные технологии.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам "Русский язык", "Математика", "Физика", "Химия".

Согласно ФГОС СПО структура учебного плана включает обязательную и вариативную часть. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 80 % от общего объема времени, отведенного на освоение. Объем образовательной программы в академических часах составляет 5652 ч., в том числе общеобразовательный цикл 2170 ч., общепрофессиональный цикл - 963 ч., профессиональный цикл - 2447 ч., государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен 72 ч. Вариативная часть образовательной программы не менее 30 %, т.е. 1332 ч. учитывает дополнительные требования, выдвигаемые региональным рынком труда, рынком образовательных услуг в целом и отдельными участниками образовательного процесса. Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы представляет собой совокупность учебно-программных материалов дополняющих и (или) детализирующих инвариативную часть стандарта и формируется с учетом требований участников образовательного процесса (региональных органов управления образованием, профессиональных образовательных организаций, обучающихся, работодателей и рынка образовательных услуг). Объем нагрузки вариативной части использована на: -увеличение объема теоретической и практической подготовки, а также введения новых учебных дисциплин: Психология личности и самоопределение - 72 ч., Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - 77 ч., Основы товароведения продовольственных товаров - 64 ч., Техническое оснащение и организация рабочего места - 70 ч., Основы калькуляции и учета - 60 ч., Иностранный язык в профессиональной деятельности - 108 ч., Безопасность жизнедеятельности - 36 ч., Физическая культура - 40 ч., Специальное рисование и лепка - 53 ч., Информационные технологии в профессиональной деятельности - 180 ч., Введение в профессию - 46 ч. МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 108 ч., МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 108 ч., МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 82 ч., МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 106 ч., МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 128 ч.

Часы вариативной части (807 ч.) использованы на:

- общепрофессиональный цикл - 281 ч.

- профессиональные модули - 526 ч.

По дисциплине "Физическая культура" еженедельно предусмотрены 3 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 70 % учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" используется на освоение основ медицинских знаний. На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 ст. 13 фз "О воинской обязанности и военной службе").

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по профессии. 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 профессии направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППКРС СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Практика является обязательным разделом ППКРС 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 ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика реализуется концентрировано и предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 72 ч., ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 144 ч., ПМ.03 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 144 ч., ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 72 ч., ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 180 ч.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Производственная практика по профилю профессии реализуется в несколько периодов в рамках модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 108 ч., ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 252 ч., ПМ.03 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 180 ч., ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 108 ч., ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 216 ч.

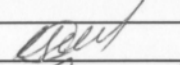
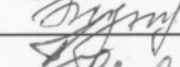
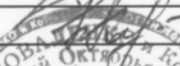
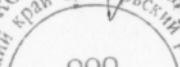
Освоение образовательной программы СПО сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся, на которую отведено 216 часов. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированных зачетов (зачетов) - 10, проведение дифференцированного зачета(зачетов) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. В указанное количество дифференцированных зачетов (зачетов) не входят дифференцированные зачеты (зачеты) по физической культуре.

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

Государственная итоговая аттестация по итогам освоения ФГОС СПО по ТОП-50 проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей.

Приведенный перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, спортивных комплексов и залов соответствует ФГОС СПО по профессии.

Согласовано

Руководитель Октябрьского филиала "УАПК"		Цецуренко А. Н.
Председатель цикловой комиссии общеобразовательной подготовки		Жужгова И. И.
Председатель цикловой комиссии профессиональной подготовки		Прокопьев Е. В.
Генеральный директор ООО "Коваленко и К"		Коваленко Л. П.

