Министерство образования и науки Российской Федерации

Методическим Советом Протокол № 5 от 26.06.2018



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

43.02.15		Поварское и кондитерс	ское дело		÷				
код		наименование специальности							
по программе базовой	подгот	говки							
уровень образования	осно	вное общее образовани	ie						*
квалификация:		специалист по поварск	кому и кондите	ерско	му делу			*	
форма обучения		Очная	Срок полу	чения	I СПО по ППССЗ:	3г 10м	год начала п	одготовки по УП	2018
профиль получаемого	профе	ссионального образован	-		социально-экономиче	еский профиль			
				7	при реализации программы с	реднего общего образов	вания	¥ 1]	
Приказ об утверждении	и ФГОС	от(09.12.2016	Nº _	1565				

1 Календарный учебный график

		Сен	тябр	Ъ		0	ктяб	брь		Н	Іояб	рь			Дек	абрі	,		Я	нвар	рь	T	Φ	евра	ль			Ма	рт			Аг	рель				Mai	i		ν	ЮНЬ		_		Июл	Ь			Авг	уст	
Курс	1 - 7	8 - 14	15 - 21	- 1	29 сен - 5 окт	~	1	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	8	2 - 8	9 - 15	- 1	<u>6</u>	ğ	71		20 - 26		7 L	1	16 - 24		17			1 곳	6 - 12	13 - 19	20 - 26	오	3 - 9	1	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 3	34	35 3	36	37 3	8 3	9 4	0 4:	42	2 43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	* >	k	* *	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																	::	=	=																							::		=	=	=	=	=	=	=	=
II																0	::	=	=														0	0	0			8 8	8 8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III											0	0	8	8	8	8	::	=	=																0	0	0	8 8	3 8	8	8	8	::	=	=	=	=	=	=	=	=
IV											0	8	8	8	8	8	::	=	=															Х	X :	Х	X	Δ	1 /	Δ	II	I III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:	Обу

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам

:: Промежуточная аттестация

= Каникулы

Учебная практика

8 Производственная практика (по профилю специальности)

Х Производственная практика (преддипломная)

Подготовка к государственной итоговой аттестации

III Государственная итоговая аттестация

Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

										Пр	актики					ГΙ	1A				
Курс	-	циплинам и междисципл	линарным курсам	Промеж	уточная атт	естация	Учебна	я практі	ика	практика	одствен (по про альност	филю	Произв практика (г	одствен преддипл		Подго-□ товка	Прове-□ дение	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	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.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	39	16	23	2	1	1												11	52	25	1
II	30	15	15	2	1	1	4	1	3	5		5						11	52	25	1
III	25	10	15	2	1	1	5	2	3	10	4	6						10	52	25	1
IV	24	10	14	1	1		1	1		5	5		4		4	4	2	2	43	25	1
Всего	118	51	67	7	4	3	10	4	6	20	9	11	4		4	4	2	34	199		

		Fape 1 General 2 General			Migr. 4
	President	27 28 29 30 31 32 33 34 37 39 40 41 42 42 44 45 46 47 48 51 53	Year Year	1	No. No.
	5 HO Havattuvoe cisupe ofipiaosiavve 6 *	918 256 50 576 310 266 36 136 1296 570 50 528 439 369 36	56 12		
State Stat	9 *	918 256 50 576 310 256 36 126 250 570 50 628 459 360 35 640 156 70 140 120 120 150 150 700 1271 70 90 120 120 34	36 12		
State Stat	b hД.U Икостранный кык 2 1 11/ 11/ 11/ 11/ 11/ 11/ 11/ 11/ 11/	48 48 48 69 69 69			5 5 5 5 7 2 7 2 7 2 7 2 7 2 7 2 7 2 7 2
State Stat	6.455 Resemble on Paris 1 2 284 317 117 3 114	96 88 48 22 46 118 69 69 1 68 68 68 68 68 68 68 68 68 68 68 68 68	12		2 2 2
	23 *				6 6
State Stat					
Second	M				10 40 263 99 164 86 78 730 180
Martine Mart	COUS Secretary reprints 2.7 E 38 Me 164 2 No 10 10 10 10 10 10 10 1		54 38 36 36 36 45 45 15 30 30 46 15 30 30	30 10 20 20 45 15 30 30 30 30 10 :	10 20 51 17 34 34 5 5 246
State Stat	6 07.55 (Suscione regiment 8 0 0 5 0 12 12 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0		84 28 56 46 10		48 15 32 32 15 5 44 15 46 15 32 22 16 1 3 3 44 15 15 32 15 15 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16
	40 500 40 30 130 94 35 13				
State Stat	53 OTIL Oбигрофессиональный цико 4 5 5 5.225 347 77 888 392 446 185 54 OTI.01 Maraphinoran, phalanonans питания, 3 112 22 20 84 42 42 6 6		334 86 20 222 100 110 6 78 54 30 48 24 24 6 132 22 20 84 42 42 6	6 80 16 12 20 12 1 2 2 2 1 2 2 1 1 2 2 1 1 1 1	70 32 38 6 6 400 130 10 280 160 120 9 9 339 33 111 21
Part	55 O.133 Техническое сокарили субтания 7 1111 19 16 70 32 38 6 5 7 7 1014 7 7 1014 7 7 1014 7 7 1014 7 7 1014 7 7 1014 7 7 1014 7 7 1014 7 101			56 26 6 64 30 34 111 13 16 16 1	3 144 100 132 28 16 16 17 18 110 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11
Column C	59 Off.06 Правовые основы профессиональной 8 48 16 32 26 6		46 156 32 22 150		48 16 32 26 6 2 48
Note	63 ОП.10 Булгалторский учет 8 1ль 42 84 36 45 64 64 ОП.11 Документационное обеспечание управления 8 54 18 36 16 20 64 64 64 64 64 64 64 64 64 64 64 64 64		90 30 60 20 40		126 42 84 38 48 6 6 126 5 5 18 5 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18
Section Sect	60 PLU Ripodeconsianusia (sent 15 21 1 1 3222 468 208 1274 556 670 48 48		357 87 20 208 98 110 6 734 130 30 280 144 136 6	6 056 120 40 280 56 580 28 12 2 200 60 44 240 122 126 122 603 52 74 2	50 % 130 24 12 544 22 544 22 544 2540 1082
According to the property of	Совение за коспетение 1		88 25 39 52 34 18		3 88
Mile		vac was vac was	122 34 30 68 40 28	We	3 112
Part	070 03.00 Topornia no repolence chisuachisanchis 070 03.00 Topornia no repolence chisuachisanchis 070 03.00 Topornia no repolence 4	VAC	NAC	<u>«</u>	Mag Mag 3 72
March Conference of Confer	Description			506 120 40 286 56 166 XH 12	536 150
Section Process Section Sect	International			200 56 20 128 50 78 6	3 138 72
12 170 170	50 MDC+ NO MDC+			250 64 30 305 66 90 21 21 6	3 172 78
9) Bore scan on V(X) 45 26	95 91F 95 (TILO2.0) Прастика по профило спициальности 95 (TILO2.0) Прастика по профило спициальности 95 (TILO2.0) Прастика по профило спициальности 96 (TILO2.0) Прастика по профило спициальности 96 (TILO2.0) Прастика по профило спициальности	VAC	MAX	wc 77 max 2 wc max wc	Mag Mag 3 144
	96 TM-02-3K accionen no reageno 5 469 268 99 Bezero vacces no MQK 460 268				
prior cognificación generous california.	учетом потребностей различных категорий потребностей замов и форм обсторивания			32 27 29 114 36 39 6	253 68
** PAGE 2017 AND THE PAGE 2017	ассоотненняя приготальния, подготовки к различания 6 99 21 10 62 24 38 6 6			99 21 10 62 34 33 6	3 60 %
8 75.05.01 (Spanness personers) 6 70 oz. 3 3 3 set 1 oz. 1 o	# VIT.03.01 Практика для попучания пераичеми поофисионализми назыких # VIT.	vac M68 vac M68			

# ITM.03.3K Jacamen no magrino 6 177 114				
Garmanument and processor reputations				255 22 54 154 66 80 12 22
8 MJK-04.01 Oprovinskere repoduction repersonances, 27 105 9 24 66 32 34 6 6 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20				105 9 24 66 32 34 6 6 32 34 6
# МДК.34.02 расписация и попричих десортов, 7 138 14 30 88 34 54 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1				138 14 30 88 34 54 6 6 3 72 66
# MQC* # VTLO.0.01 Прастика для получания першичных 7 M1 час 36 36 мед 1 час 1 час 1 мед	20 April 20	c was was was	40C M60 40C M60	40C 36 MB 1 40C MB 3 36
# УПР 1 1 1 1 1 1 1 1 1	MOS NOS MOSS NOS	C HeSt 4aC HeSt	час мед час мед	vac 72 segg 2 vac segg 3 72
# TIMD4.5K Isocienis no selapino 7				
			307 43 24 134 66 68 6	30
Speciment Spec			81 17 10 54 30 24 1 125 25 24 80 35 44 6	3 %
# MQC Dipartinea gas nony-seven insparrence C PS 172 173 174 175	use use use	C M6A 146C M6A	VAC NIGHT VAC 72 NIGH 2	Mac
# 5/17* # 170.05.00 Практика по поофило споциальности: 6 971 vgc 108 108 мад 3 vgc			100 Mag 1 Mag 3	Mag Mag Mag 3 108
# ПП* # ПM.05.3K (жажын по надупо 6)				
# Eccus vaccion on NEX 207 134				252 28 20 96 30 42 24 25
# M/R/GS-GI (Orapatrassica yrapatrassica trayquis) 7 7 7 144 28 20 66 30 42 24 4 # ### AMAPPER				144 28 20 96 30 42 24 4 144
8 YIT* 8 IRTU05/00 (Практика по профило споциальности: 7 IRT vac 108 108 Mag 3 vac	M02 40C M02 400	C M62 146C M62	VGC H465 VGC H665	vac 108 mgg 3 vac mgg 4 108
# DD*				
в ПМ.06.3К жажны по мартио 7				
#				70
	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3			30
	35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 3			700 3 5 5 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6
	35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 35 3			10 10 10 10 10 10 10 10
Section Sect				No. No.
			300	10 10 10 10 10 10 10 10
Brace version RICE	100 100			25 25 26 27 28 28 28 28 28 28 28
Brace version RICE	Mail			25 26 27 28 28 28 28 28 28 28
Brace vacuum mR/R 18 36 18 36 18 36 18 36 18 36 18 36 18 36 18 36 18 36 18 36 18 36 36 36 36 36 36 36 3				25 25 26 27 28 28 28 28 28 28 28
Process				Sec
Part			22 30 30 30 30 30 30 30	10 10 10 10 10 10 10 10
Part				1
Bottom companies (ME)				Sec
Process				1

Индек	Содержание
K 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
БД.02	Литература
БД.06	ОБЖ
ПД.01	Математика
ПД.02	Информатика
огсэ.	8 Основы исследовательской деятельности
EH.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.0	1.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.0	1.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	01 Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01	01 Практика по профилю специальности
мдк.	2.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.0	2.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	01 Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02	01 Практика по профилю специальности
мдк.(3.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.0	3.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	01 Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03	01 Практика по профилю специальности
мдк.	1.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимен
МДК.0	1.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	

_		
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
02		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
	БД.02	Литература
ı	БД.03	Иностранный язык
	БД.04	История
	БД.06	ОБЖ
	БД.07	Обществознание
	БД.08	Естествознание
	БД.09	География
	ПД.01	Математика
	ПД.02	Информатика
	ПОО.1	Астрономия
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	0ГСЭ.04	Русский язык и культура речи
	ОГСЭ.07	Психология личности и самоопределение
	ОГСЭ.08	Основы исследовательской деятельности
	EH.01	Химия
	EH.02	Экологические основы природопользования

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
0П.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
DK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.06	ОБЖ
БД.07	Обществознание
БД.08	Естествознание
БД.09	География
ПД.01	Математика
ПД.02	Информатика
ПОО.1	Астрономия
0ГСЭ.01	Основы философии
0ГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
0ГСЭ.05	Психология общения
0ГСЭ.04	Русский язык и культура речи
0ГСЭ.07	Психология личности и самоопределение
ОГСЭ.08	Основы исследовательской деятельности
EH.01	Химия
EH.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Бухгалтерский учет
ОП.11	Документационное обеспечение управления
ОП.12	Имиджелогия
ОП.14	Калькуляция и учет
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
БД.02	Литература
БД.06	ОБЖ
БД.07	Обществознание
БД.08	Естествознание
БД.09	География
ПД.01	Математика
ПД.02	Информатика
0ГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭ.08	Основы исследовательской деятельности
EH.01	Химия
EH.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Бухгалтерский учет
ОП.11	Документационное обеспечение управления
ОП.12	Имиджелогия
ОП.14	Калькуляция и учет
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ожного ассортимента
елий, закусок сложного
сложного ассортимента
питков сложного ассортимента
ого ассортимента
оских изделий сложного
сложного ассортимента
икатов для блюд массового
ей социального и культурного

ПД.02	Информатика
ПОО.1	Астрономия
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
0ГСЭ.04	Русский язык и культура речи
0ГСЭ.08	Основы исследовательской деятельности
EH.01	Химия
EH.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
0П.08	Охрана труда
ОП.10	Бухгалтерский учет
ОП.11	Документационное обеспечение управления
ОП.12	Имиджелогия
ОП.14	Калькуляция и учет
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков

	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ОК 06		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
	БД.02	Литература
	БД.04	История
	БД.06	ОБЖ
	БД.07	Обществознание
	БД.08	Естествознание
	БД.09	География
	ПД.01	Математика
	ПД.02	Информатика
	ПОО.1	Астрономия
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.08	Основы исследовательской деятельности
	EH.01	Химия
	EH.02	Экологические основы природопользования

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
0П.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.04.01	Практика по профилю специальности
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.05.01	Практика по профилю специальности
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
K 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
БД.02	Литература
БД.07	Обществознание
БД.08	Естествознание
БД.09	География
ПД.01	Математика
ПД.02	Информатика
0ГСЭ.08	Основы исследовательской деятельности
EH.01	Химия
EH.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.02.01	Практика по профилю специальности

	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
OK 08	3.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	БД.05	Физическая культура
	БД.06	ОБЖ
	0ГСЭ.06	Физическая культура
	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
OK 09	9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<u> </u>	БД.02	Литература
	БД.03	Иностранный язык

БД.04	История
БД.06	ОБЖ
БД.07	Обществознание
БД.08	Естествознание
БД.09	География
ПД.01	Математика
ПД.02	Информатика
ПОО.1	Астрономия
0ГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
0ГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.05	Психология общения
0ГСЭ.04	Русский язык и культура речи
0ГСЭ.07	Психология личности и самоопределение
ОГСЭ.08	Основы исследовательской деятельности
EH.01	Химия
EH.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Бухгалтерский учет
ОП.11	Документационное обеспечение управления
ОП.12	Имиджелогия
ОП.14	Калькуляция и учет
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.01.01	Практика по профилю специальности

_		
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.01	Практика по профилю специальности
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
0.		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
	БД.02	Литература
	БД.03	Иностранный язык
	БД.06	ОБЖ
	БД.07	Обществознание
	БД.08	Естествознание
_	-	

ПД.02 Информатика ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи ОГСЭ.08 Основы исследовательской деятельности ЕН.01 Химия ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ОП.04 Организация обслуживания	
ОГСЭ.04 Русский язык и культура речи ОГСЭ.08 Основы исследовательской деятельности ЕН.01 Химия ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ОП.04 Организация обслуживания	
ОГСЭ.08 Основы исследовательской деятельности ЕН.01 Химия ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ОП.04 Организация обслуживания	
ЕН.01 Химия ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ОП.04 Организация обслуживания	
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ОП.04 Организация обслуживания	
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ОП.04 Организация обслуживания	
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ОП.04 Организация обслуживания	
ОП.04 Организация обслуживания	
0.00	
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.08 Охрана труда	
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01 Практика для получения первичных профессиональных навыков	
ПП.01.01 Практика по профилю специальности	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок слассортимента	южного
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассорт	тимента
УП.02.01 Практика для получения первичных профессиональных навыков	
ПП.02.01 Практика по профилю специальности	
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок о ассортимента	сложного
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассо	ртимента
УП.03.01 Практика для получения первичных профессиональных навыков	
ПП.03.01 Практика по профилю специальности	
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложно	ого ассортимента
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиме	нта
УП.04.01 Практика для получения первичных профессиональных навыков	
ПП.04.01 Практика по профилю специальности	
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимента	сложного

	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
K 11		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	0ГСЭ.08	Основы исследовательской деятельности
	EH.02	Экологические основы природопользования
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.01	Практика по профилю специальности
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.:	1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инсрукциями и регламентами.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.	2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы нерыбного водного сырья, дичи.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

	MEI(04 02	
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.	3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
•	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 1.	4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков

	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.1	1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инсрукциями и регламентами.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.2	2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков

1		In .
	ПП.02.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.3	3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.4	4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда

	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.	5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.	6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	P	-

	ОП.04	Организация обслуживания
ſ	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.7	7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 2.8	3.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.02.01	Практика по профилю специальности
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.	1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инсрукциями и регламентами.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.	2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания

	ОП.08	Охрана труда
	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.3	3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	мдк.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.4	4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.08	Охрана труда
мдк.03.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.	12 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
мдк.07.	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.	2 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.0	Практика по профилю специальности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
EH.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.08	Охрана труда
мдк.03.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.	12 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.0	Практика по профилю специальности
мдк.07.	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.	72 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.07.0	Практика по профилю специальности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы

ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
EH.01	Химия
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.08	Охрана труда
мдк.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	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
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
EH.01	Химия
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инсрукциями и регламентами.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания

	ОП.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.2	2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.3	3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.4	1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.5	5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	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
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 4.	6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.	1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.04	Организация обслуживания
	ОП.08	Охрана труда

_		
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.2	2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.3	3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Ī	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
Ī	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.4	ł.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	EH.01	Химия
<u>L</u>	-	1

j	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	ОП.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.5	5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
,	EH.01	Химия
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	0П.08	Охрана труда
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 5.6	5.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
	EH.01	Химия
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
		Подготовка выпускной квалификационной работы
		Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.1	l.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.10	Бухгалтерский учет
МДК.06.0	
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
МДК.06.0	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
EH.02	Экологические основы природопользования
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
МДК.06.0	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	Подготовка выпускной квалификационной работы
	Защита выпускной квалификационной работы
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

	EH.02	Экологические основы природопользования						
	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена						
	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания						
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						
	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности						
	ОП.08 Охрана труда							
	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала							
	ПП.06.01 Практика по профилю специальности							
		Подготовка выпускной квалификационной работы						
		Защита выпускной квалификационной работы						
ПК 6.5	5.	Осуществлять инстуктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.						
	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						
	ОП.08	Охрана труда						
	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала						
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности						
		Подготовка выпускной квалификационной работы						
		Защита выпускной квалификационной работы						
		•						

НО	Начальное общее образование												
00	Основное общее образование												
БД	Базовые дисциплины	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.		
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.			
БД.03	Иностранный язык	OK 02.	OK 03.	OK 05.	OK 09.	OK 10.							
БД.04	История	OK 02.	OK 03.	OK 05.	OK 06.	OK 09.							
БД.05	Физическая культура	OK 08.											
БД.06	ОБЖ	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 06.	OK 08.	OK 09.	OK 10.				
БД.07	Обществознание	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.				
БД.08	Естествознание	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.				
БД.09	География	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.					
пд	Профильные дисциплины	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.			
ПД.01	Математика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.			
ПД.02	Информатика	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.			
ПОО	Предлагаемые ОО	OK 02.	OK 03.	OK 05.	OK 06.	OK 09.							
ПОО.1	Астрономия	OK 02.	OK 03.	OK 05.	OK 06.	OK 09.							
огсэ	Общий гуманитарный и социально- экономический учебный цикл	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	OK 08.	ОК 09.	ОК 10.	OK 11.	
ОГСЭ.06	Физическая культура	OK 08.											
ОГСЭ.01	Основы философии	OK 02.	OK 03.	OK 05.	OK 06.	OK 09.							
ОГСЭ.02	История	OK 02.	OK 03.	OK 05.	OK 06.	OK 09.							
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	OK 02.	ОК 03.	OK 05.	OK 09.	OK 10.							
ОГСЭ.05	Психология общения	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 09.								
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	OK 02.	OK 03.	OK 05.	OK 09.	OK 10.							
ОГСЭ.07	Психология личности и самоопределение	OK 02.	OK 03.	OK 09.									
ОГСЭ.08	Основы исследовательской деятельности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.		
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
EH	Математический и общий	ПК 1.4.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.
EN	естественнонаучный учебный цикл	ПК 3.7.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.3.
		ПК 6.4.											
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.2.	ПК 1.3.	ПК 1.4.
EH.01	Химия	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.		
EH.02	Экологические основы природопользования	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 11.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	_	
		OK 01.	OK 02.	ОК 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	ОК 09.	OK 10.	OK 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.
опц	Общепрофессиональный цикл	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
OF 04	Микробиология, физиология питания, санитария и	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.
ОП.01	гигиена	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.	ПК 6.1.	ПК 6.3.	ПК 6.4.								
00.00		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ПК 4.1.	ПК 5.1.	ПК 6.3.									
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
100.03		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.
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.4.							
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 2.1.
ОП.04	Организация обслуживания	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 6.1.	ПК 6.3.			
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ОК 11. ПК 6.1. ПК 6.1. ПК 6.2.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									+
	D	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ПК 6.4.											
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.
ОП.07		ПК 6.4.											+
	Охрана труда	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 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.
ОП.08		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.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.								+
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 06.	OK 08.	OK 09.	OK 10.				
ОП.10	Бухгалтерский учет	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 09.	ПК 6.1.							
ОП.11	Документационное обеспечение управления	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 09.								+
ОП.12	Имиджелогия	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 09.								
ОП.14	Калькуляция и учет	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 09.								
		OK 01.	OK 02.	ОК 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	ОК 09.	OK 10.	OK 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.
пц	Профессиональный цикл	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.	ПК 5.1.
		ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.		
	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к	OK 01.	OK 02.	ОК 03.	OK 04.	ОК 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
ПМ.01	реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	ПК 1.4.											

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
	реализации кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.4.											
1ДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
H	кулинарных полуфабрикатов	ПК 1.4.											
Π.01.01	Практика для получения первичных	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
71101101	профессиональных навыков	ПК 1.4.											
7П.01.01	Практика по профилю специальности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	ПК 1.1.	ПК 1.2.	ПК 1.3.
	практика не профиле специальности	ПК 1.4.											
	Организация и ведение процессов												
	приготовления, оформления и подготовки	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
IM.02	к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента												
1141.02	с учетом потребностей различных												
	категорий потребителей, видов и форм	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
	обслуживания												
ІДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
ДК.02.01	закусок сложного ассортимента	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
IДК.02.02		ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
	Практика для получения первичных	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
Π.02.01	профессиональных навыков	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 2.1.	ПК 2.2.
7ГЛ.02.01	Практика по профилю специальности	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.						
	Организация и ведение процессов												
	приготовления, оформления и подготовки	OK 01.	OK 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	OK 07.	ОК 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
02	к реализации холодных блюд,												
IM.03	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей												
	различных категорий потребителей,	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
	видов и форм обслуживания												
1016 02 01	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ДК.03.01	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ДК.03.02	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							
	·	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
П.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	OK 00.	OK 07.	OK U3.	OK 10.	OK II.	1117.1.	1111 3.2.
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 3.1.	ПК 3.2.
ПП.03.01	Практика по профилю специальности						OK UU.	OK U/.	OK U3.	OK 10.	OK II.	111/ 3.1.	1111 3.2.
	1	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.							

ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	OK 04.	ОК 05.	OK 06.	ОК 07.	ОК 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2
IIM. 04	десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
-ідікіо-пот	сложного ассортимента	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
AUIC 04 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
ИДК.04.02	холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
	Практика для получения первичных	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
<i>VΠ.04.01</i>	профессиональных навыков	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
ПП.04.01	Thousand to the house control years	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 4.1.	ПК 4.2.
ווו.דיט.ווו	Практика по профилю специальности	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.								
5 14 05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	OK 01.	ОК 02.	ОК 03.	OK 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2
٦М.05	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
AEIC OF 01	Организация процессов приготовления, подготовки к	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
МДК.05.01	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
	Процессы приготовления, подготовки к реализации	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ИДК.05.02	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
	Практика для получения первичных	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
<i>ΥΠ.05.01</i>	профессиональных навыков	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
55.04	,	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 5.1.	ПК 5.2.
ΠΠ.05.01	Практика по профилю специальности	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.								
	Организация и контроль текущей	ОК 01.	ОК 02.	ОК 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	ОК 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2
1М.06	деятельности подчиненного персонала	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ИДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
лдк.оо.от	подчиненного персонала	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
ПП.06.01	Практика по профилю специальности	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 6.1.	ПК 6.2.
		ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.									
	Prima maken na maken na hasawa 16675	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	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 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.				
	Технологические процессы механической кулинарной	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.

	Проведение государственных экзаменов												
	Подготовка к государственным экзаменам												
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
	Защита выпускной квалификационной рассты	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
	Защита выпускной квалификационной работы	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.
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
	Подготовка выпускной квалификационной работы	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6.
	Postorony purposuovi yposudu ypunovi pošeni	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.
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 08.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.
		ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	ПК 5.6.	ПК 6.1.	ПК 6.2.	ПК 6.3.	ПК 6.4.	ПК 6.5.	
	Государственная итоговая аттестация	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 3.7.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 4.6
		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
		ОК 01.	ОК 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	ОК 07.	OK 08.	ОК 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.:
п ДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)												
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.				
7П.07.01	Практика по профилю специальности	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 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
	Профессиональных навыков	ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.				
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков	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 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
	кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.				
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления	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 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.
		OK 01.	OK 02.	OK 03.	OK 04.	OK 05.	OK 06.	OK 07.	OK 09.	OK 10.	OK 11.	ПК 1.1.	ПК 1.2.
	для блюд массового спроса	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.					
1ДК.07.01	обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	ПК 1.3.	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 3.1.	ПК 3.2.	ПК 3.3.	ПК 3.4.

Nō	Наименование
	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Информатики
4	Физики
5	Химии
6	Биологии
7	Социально-экономических дисциплин
8	Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
9	Иностранного языка
10	Информационных технологий в профессиональной деятельности
11	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	Лаборатории:
1	Химии
2	Организации обслуживания
3	Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
	Мастерские:
1	Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
2	Учебный кондитерский цех.
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актовый зал
3	Спортивный зал

Настоящий учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Уссурийский агропромышленный колледж" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело" утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828).

Учебный план разработан для реализации образовательной программы на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования.

Нормативные основания для разработки учебного плана по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ):

- 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., регисрационный № 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);
- -Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 25.11.2016 № 1477 "О внесении изменений в некоторые приказы министерства образования и науки Российской Федерации, касающиеся профессий и специальностей среднего профессионального образования"
- Письмо Министерство 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 Министерство образования и науки Российской Федерации от 20 февраля 2017 г. № 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 ппрофессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основногообщего 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 ППССЗ, 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.

Общий объем образовательной программы СПО реализуемый на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов.

Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом социально-экономического 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 от17.03.2015 № 06-259. При этом на ОБЖ отводится 70 часов, 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 Российской Федерации от 17.05.2012 № 412 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (в ред. от 29.06.2017 № 613). Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1476 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.

Общими базовыми дисциплинамидля данной специальности СПО являются: русский язык, литература, иностранный язык, история, физическая культура, ОБЖ; общими профильными - математика. К базовым учебным дисциплинам по выбору из обязательных обязательных предметных областей относятся: 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 проводится в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного ФГОС СПО по специальности.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам "Русский язык ", "Математика, ". По дисциплине "Астрономия" предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов.

Согласно ФГОС СПО структура учебного плана включает обязательную и вариативную часть. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Объем образовательной программы в академических часах составляет 5940 ч., в том числе общий гуманитарный и социально-экономический цикл 4328 ч., Математический и общий естественнонаучный цикл 180 ч., Общепрофессиональный цикл 612 ч., Профессиональный цикл 1728 ч., Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен 216 ч. Вариативная часть образовательной программы не менее 30%, т.е. 1296 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 учебнопрограммных материалов дополняющих и (или) детализирующих инвариантную 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 использован на: — увеличение объема теоретической и практической подготовки путем введения новых учебных дисциплин: Русский язык и культура речи - 56 ч., Основы исследовательской деятельности - 32ч., Психология личности и самоопределение - 32 ч., Бухгалтерский учет - 84ч., Документационное обеспечение управления - 48ч., Имеджелогия - 44ч., Калькуляция и учет - 60ч. МДК 07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса - 60ч., МДК 07.02, Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск - 332 ч. Увеличение объема нагрузки по всем элементам учебного процесса, определенным ФГОС (дисциплинам, профессиональным модулям): Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - 32ч., Техническое оснащение организаций питания - 18 ч., ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментав - 52 ч.: МДК, 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 20ч., МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов -32 ч., ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 236 ч.: МДК.02.01 Организация процессов приготовления. подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -130 ч., МДК, 02,02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 106 ч.; ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияй - 44 ч.: МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 20 ч., МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - 24ч.; ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 110 ч.: МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 46 ч., МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 64 ч.: ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 56ч.: МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 22 ч., МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 34 ч.

Часы вариативной части (1296 ч.) использованы на:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл 120 ч.
- математический и общий естественнонаучный цикл 0 ч.
- общепрофессиональные дисциплины 286 ч.
- профессиональные модули 890 ч.

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. 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 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 ППССЗ 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 (дипломного проекта).

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.

Учебная практика реализуется концентрированно и предусмотрена в рамках модуля: ПМ.01 "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента" - 72 ч. ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 72ч. ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 36ч. ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 72 ч., ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар - 72ч Для модуля ПМ.06 "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала" учебная практика не предусмотрена.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов в рамках модулей: ПМ.01 "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента" - 72 ч. ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания" - 144ч. ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 108ч. ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 72ч., ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 108ч., ПМ 06 "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала" - 108ч., ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 "Пова" - 108ч.

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

Освоение образовательной программы СПО, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся, на которую отведено 80 часов. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированных зачетов (зачетов) - 10, проведение дифференцированного зачета (зачета) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. В указанное количество дифференцированных зачетов (зачетов) не входят зчеты (дифференцированные зачеты) по физической культуре.

Предусмотрено выполнение двух курсовых работ в объеме 16 часов аудиторных занятий каждая по МДК 02.02 "Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента" в рамках ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, и МДК 06.01 "Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала" в рамках ПМ.06 "Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала".

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

Государственная итоговая аттестация по итогам освоения ФГОС СПО по ТОП-50 проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Демонстрационный экзамен включен в выпускную квалификационную работу.

Приведенный перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и залов соответствует ФГОС СПО по специальности.

Согласовано Председатель учетно-экономических дисциплин Председатель общегуманитарных и социально-экономических дисциплин Председатель естественнонаучных и специальных дисциплин Председатель общетехнических и специальных дисциплин Председатель общетехнических и специальных дисциплин Председатель гуманитарных дисциплин Председатель гуманитарных дисциплин Костенко О.Л.

Председатель математики и информационных технологий	MARA	Назарова А.Л.		
Генеральный директор ООО «Никольскъ»	(4)/16	Фисенко П.П.		1.1. (3) 1.1. (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)

