

Министерство образования и науки Астраханской области

Утверждаю

директор

В.Г. Кузнецова

24.04.2020

Протокол № 5

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Енотаевский филиал государственного автономного образовательного учреждения Астраханской области высшего образования  
"Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

код

Повар, кондитер

наименование профессии

уровень образования основное общее образование

уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ

квалификация:

повар <---> кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготовки 2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Министерство образования и науки Астраханской области

Утверждаю

директор

В.Г. Кузнецова

Протокол №

4/24/2020

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Енотаевский филиал государственного автономного образовательного учреждения Астраханской области высшего образования "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"

*наименование образовательного учреждения (организации)*

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09

Повар, кондитер

*код*

*наименование профессии*

уровень образования основное общее образование

*уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ*

квалификация:

повар <---> кондитер

форма обучения

Очная

Срок получения СПО по ППКРС:

3г 10м

год начала подготов 2020

профиль получаемого профессионального образования

естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС

от 09.12.2016

№ 1569

Форма обучения: очная

Срок обучения: 3 года

10 мес.

Год

начала подготовки: 2020

УТВЕРЖДАЮ:

Директор \_\_\_\_\_ В.Г. Кузнецова 24.04.2020

## 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 сен - 5 окт	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 окт - 2 ноя	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 дек - 4 янв	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 янв - 1 фев	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 фев - 1 мар	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 мар - 5 апр	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 апр - 3 май	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 июн - 5 июл	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 июл - 2 авг	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52		
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		К	К																		У	У	У	П	П	П	А	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		
																			У	У																																		

### Обозначения

☐ Обучение по циклам

☐ А Промежуточная аттестация

☐ К Каникулы

☐ у Учебная практика

☐ П Производственная практика

☐

☐

☐ Г Государственная итоговая аттестация

☐ \* Неделя отсутствует

## 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	групп
							Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Проведение				
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем					
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.					
I	34	17	17	1		1	3		3	3		3		11	52	25	1
II	27 5/6	14 1/6	13 2/3	1 1/6	1/6	1	4	2 2/3	1 1/3	7		7		12	52	25	1
III	20 1/3	12 5/6	7 1/2	1 2/3	1/6	1 1/2	8	4	4	9		9		13	52	25	1
IV	24	14	10	1		1	6	3	3	6		6	2	4	43	25	1
сег	106 1/6	2423	3259	4 5/6			21			25			2	40	199		



2;1	Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля				Учебная нагрузка обучающихся, ч.								Курс 1												
			Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Другие формы контроля	Общий объем	Самост.(с.р.+и.п.)	Обязательная						Индивид. проект (входит в с.р.)	Семестр 1											
									Всего	в том числе						17 нед										Общий объем Самост.	
										Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	консультации	Промежут. аттестация		Лекции, уроки	Пр.занятия	в том числе				Индивид. проект					
																		Лаб. занятия консультаци-им	Промежут. аттестация	Общий объем	Самост.						
	1	2	3	4	5	6	8	10	13	14	15	16	17	19	20	21	22	24	25	26	27	28	30	31	32	33	
2	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)															36		35,4							36		
3	ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		10		2160	20	2140	1397	697	8	8	30	20	490		482	277	201	4			8	370		
5	ОУД	Общие учебные дисциплины	4		4		1303	20	1283	750	503		6	24	20	325		317	146	171				8	279		
6	ОУД.01	Русский язык	4				134		134	102	24		2	6		18		18	14	4					30		
7	ОУД.02	Литература	4				210	4	206	165	33		2	6	4	71		69	48	21				2	30		
8	ОУД.03 У	Иностранный язык	5				171	4	167		161			6	4	38		36		36				2	30		
9	ОУД.04 У	Математика	4				296		296	248	40		2	6		57		57	32	25					45		
10	ОУД.05	История			4		171	4	167	125	42				4	52		50	24	26				2	34		
11	ОУД.06	Физическая культура		123	4		185		185	8	177					51		51	2	49					72		
12	ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности			2		76	4	72	56	16				4	38		36	26	10				2	38		
13	ОУД.08	Астрономия			7		60	4	56	46	10				4												
16	ОУД	Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	1		5		701		701	559	126	8	2	6		165		165	131	30	4				91		
17	ОУД.09	Информатика			3		168		168	100	68					42		42	22	20					30		
18	ОУД.10	Естествознание, в том числе:			18																						
19	ОУД.10.1	физика			1		123		123	109	10	4				123		123	109	10	4						
20	ОУД.10.2 У	химия	3				188		188	158	18	4	2	6											61		
21	ОУД.10.3	биология			8		132		132	120	12																
22	ОУД.11	Родная литература			5		90		90	72	18																
25	УД	Дополнительные учебные дисциплины			1		156		156	88	68																
26	УД.01	Основы проектной деятельности / Технология			8		156		156	88	68																
30	ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5		30		3492	22	3470	1174	260	236		144		122	2	120	98	20	2				494	2	
32	ОП	Общепрофессиональный цикл			10		526	8	518	294	198	26				90	2	88	72	14	2				114	2	

[illegible]

[illegible]



#		Всего часов по МДК							178		176																					
#	ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента							1		4		819	4	815	275	10	62		36												
#	МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									8		223	4	219	209	10															
#	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									8		128		128	66		62														
#	УП.05.01	Учебная практика									8	РП	час	216	нед	6				час			нед					час				
#	ПП.05.01	Производственная практика									8	РП	час	216	нед	6				час			нед					час				
#	ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю							8				36		36				36													
#		Всего часов по МДК										351		347																		
#		Учебная и производственная практики										час		1656	нед	46			час			нед				час						
#		Учебная практика (Производственное обучение)										час		756	нед	21			час			нед				час						
#		Концентрированная										час		756	нед	21			час			нед				час						
#		Рассредоточенная										час			нед			час			нед				час							
#		Производственная практика										час		900	нед	25			час			нед				час						
#		Концентрированная										час		900	нед	25			час			нед				час						
#		Рассредоточенная										час			нед			час			нед				час							
#		Государственная итоговая аттестация											72		72																	
#		защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена										час	72	нед	2				час			нед					час					
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по О																														
#		КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП																														
#		ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ							10		40		5724	42	5682	2571	957	244	8	174	20	612	2	602	375	221	6			8	864	2
#		Экзамены (без учета физ. культуры)																														
#		Зачеты (без учета физ. культуры)																														
#		Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																	3													

## Распределение по курсам и семестрам

								Курс 2																Курс 3														
Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4								Семестр 5														
17 (6 ) нед								14 1/6 (2 2/3) нед								13 2/3 (8 1/3) нед								12 5/6 (4 ) нед														
Обязательная	в том числе						Индивид. проект	Общий объем	Самост.	Обязательная	в том числе						Индивид. проект	Общий объем	Самост.	Обязательная	в том числе						Индивид. проект	Общий объем	Самост.	Обязательная	в том числе						Индивид. проект	Общий объем
	Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	консультации	Промежут. ии	аттестация					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	консультации	Промежут. ии	аттестация					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	консультации	Промежут. ии	аттестация					Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	консультации	Промежут. ии	аттестация		
35	36	37	38	39	41	42	43	44	46	47	48	49	50	52	53	54	55	57	58	59	60	61	63	64	65	66	68	69	70	71	72	74	75	76				
35,6							36		36							36		35,9							36		35,5							36				
362	203	158	1			8	480		480	333	136	3	2	6		335		335	258	53		6	18		137		137	72	59			6						
271	131	140				8	257		257	169	88					335		335	258	53		6	18		47		47		41			6						
30	20	10					44		44	34	10					42		42	34			2	6															
28	20	8				2	39		39	35	4					70		70	62			2	6															
28		28				2	26		26		26					30		30		30					47		47		41			6						
45	39	6					64		64	55	9					130		130	122			2	6															
32	20	12				2	47		47	43	4					38		38	38																			
72	2	70					37		37	2	35					25		25	2	23																		
36	30	6				2																																
91	72	18	1				223		223	164	48	3	2	6											90		90	72	18									
30	20	10					96		96	58	38																											
61	52	8	1				127		127	106	10	3	2	6																								
																									90		90	72	18									
492	164	22	54		36		132		132	20	16					492	2	490	128		44		18		475	8	467	226	85	12				792				
112	78	10	24																						142	4	138	71	67					14				







								Курс 4																ЦМК	Максимальная учебная нагрузка			
Семестр 6								Семестр 7									Семестр 8								Обяз. часть	Вар. часть		
7 1/2 (13 ) нед								14 (3 ) нед									10 (9 ) нед											
Самост.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Общий объем	Самост.	Обязательная	в том числе					Индивид. проект	Общий объем	Самост.	Обязательная	в том числе							Индивид. проект	
		Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	консультации	Промежут. аттестация				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	консультации	Промежут. аттестация				Лекции, уроки	Пр.занятия	Лаб. занятия	консультации	Промежут. аттестация						
77	79	80	81	82	83	85	86	87	88	90	91	92	93	94	96	97	98	99	101	102	103	104	105	107	108	131	132	133
	35,8							36,1		35,6							36		36									
								240		236	186	50				4	108		108	68	40							
								60		56	46	10				4												
																										1		
																										1		
																										1		
																										1		
																										1		
								60		56	46	10				4												
								106		106	100	6					26		26	20	6							
								106		106	100	6					26		26	20	6							
								74		74	40	34					82		82	48	34						156	
								74		74	40	34					82		82	48	34					1	156	
4	788	200	4	62		54		373	4	369	146	105	10				612		612	192	8	52		36			2304	1188
	14	10	4					106		106	11	95					60		60	52	8						324	202



[illegible][illegible]



								267	4	263	135	10	10					552		552	140		52		36			537	282
								129	4	125	115	10						94		94	94						2	31	192
								30		30	20		10					98		98	46		52				2	128	
		нед						час		108	нед	3						час		108	нед	3					2	144	72
		нед						час			нед							час		216	нед	6					2	216	
																		36		36				36				18	18
	468	нед			13			час		108	нед			3				час		324	нед				9				
	144	нед			4			час		108	нед			3				час		108	нед				3				
	144	нед			4			час		108	нед			3				час		108	нед				3				
		нед						час			нед							час			нед								
	324	нед			9			час			нед							час		216	нед				6				
	324	нед			9			час			нед							час		216	нед				6				
		нед						час			нед							час			нед								
																		72		72								72	
		нед						час			нед							час		72	нед	2						72	
4	788	200	4	62		54		613	4	605	332	155	10			4	792		792	260	48	52		36			4536	1188	
2																1													
5								3								6													





6				
7				
8				

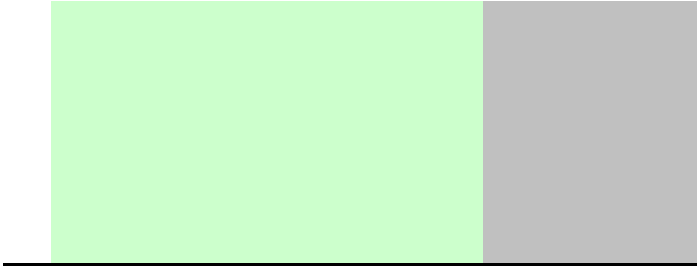
9				
10				
11				

The diagram illustrates a grid structure with three horizontal sections labeled 12, 13, and 14 on the left. Each section contains a green rectangle on the left and a grey rectangle on the right. A vertical stack of small rectangles is located on the far right side of the diagram.

15	
16	
17	

18		
19		
20		





[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

\_\_\_\_\_











Индекс
ОК 01

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 02
-------

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09

ОП.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 03

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01

МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 04

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

OK 05
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.09
ОП.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01
OK 06
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.08

ОП.09
ОП.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 07

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.08
ОП.09
ОП.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01

МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ОК 08

ОП.08
ОП.09

ОК 09

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.04
ОП.05
ОП.06
ОП.07
ОП.08
ОП.10
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

	МДК.05.01
	МДК.05.02
	УП.05.01
	ПП.05.01
ОК 10	
	ОП.01
	ОП.02
	ОП.03
	ОП.04
	ОП.05
	ОП.06
	ОП.07
	ОП.08
	ОП.10
	МДК.01.01
	МДК.01.02
	УП.01.01
	ПП.01.01
	МДК.02.01
	МДК.02.02
	УП.02.01
	ПП.02.01
	МДК.03.01
	МДК.03.02
	УП.03.01
	ПП.03.01
	МДК.04.01
	МДК.04.02
	УП.04.01
	ПП.04.01
	МДК.05.01
	МДК.05.02
	УП.05.01
	ПП.05.01
ОК 11	
	ОП.04
ПК 1.1	



ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.06
ОП.07
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01

ПК 1.2

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01

ПК 1.3

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.01.01
МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01

ПК 1.4

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.01.01

МДК.01.02
УП.01.01
ПП.01.01

ПК 2.1

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.06
ОП.07
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.2

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.3.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.4.

ОП.01
ОП.02

ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.5.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.6.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.7.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.02.01
МДК.02.02

УП.02.01
ПП.02.01

ПК 2.8.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.02.01
МДК.02.02
УП.02.01
ПП.02.01

ПК 3.2

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.1.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.06
ОП.07
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.3.

ОП.01
ОП.02
ОП.03

ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.4.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.5.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01
ПП.03.01

ПК 3.6.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.03.01
МДК.03.02
УП.03.01

ПП.03.01
ПК 4.1.
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.06
ОП.07
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
ПК 4.2.
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
ПК 4.3.
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01
ПК 4.4.
ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05

ОП.06
ОП.07
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 4.5.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.04.01
МДК.04.02
УП.04.01
ПП.04.01

ПК 5.1.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.06
ОП.07
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 5.2.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 5.3.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 5.4.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01

ПК 5.5.

ОП.01
ОП.02
ОП.03
ОП.05
ОП.06
ОП.07
МДК.05.01
МДК.05.02
УП.05.01
ПП.05.01



Содержание
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура

Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика

защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности

Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
Безопасность жизнедеятельности
Физическая культура
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика

Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов



Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентам
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров

Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места

Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Учебная практика

Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета

Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Основы товароведения продовольственных товаров
Техническое оснащение и организация рабочего места
Основы калькуляции и учета
Охрана труда
Иностранный язык в профессиональной деятельности
Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Учебная практика
Производственная практика
защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена

<b>ОУД</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>				
ОУД.01	Русский язык				
ОУД.02	Литература				
ОУД.03	Иностранный язык				
ОУД.04	Математика				
ОУД.05	История				
ОУД.06	Физическая культура				
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности				
ОУД.08	Астрономия				
<b>ОУД</b>	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>				
ОУД.09	Информатика				
ОУД.10	Естествознание, в том числе:				
ОУД.10.1	физика				
ОДП.05	химия				
ОДП.06	биология				
ОУД.11	Родная литература				
<b>УД</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>				
УД.01	Основы проектной деятельности / Технология				
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>
		<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>
		<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности \ Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
		ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.
ОП.06	Охрана труда	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	ПК 4.1.
		ПК 5.5.			



ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.
		ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05
ОП.09	Физическая культура	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3.</b>
		<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 4.1.</b>
		<b>ПК 5.5.</b>			
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 1.4</b>			
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4			
УП.01.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4			
ПП.01.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.4			
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
УП.02.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
ПП.02.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>	<b>ПК 3.6.</b>	
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
УП.03.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	

ПП.03.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 3.4.	ПК 3.5.	ПК 3.6.	
ПМ.04	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>		
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
УП.04.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПП.04.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 4.4.	ПК 4.5.		
ПМ.05	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>		
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
УП.05.01	Учебная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
ПП.05.01	Производственная практика	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 5.4.	ПК 5.5.		
	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОК 01</b>	<b>ОК 02</b>	<b>ОК 03</b>	<b>ОК 04</b>
		<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>	<b>ПК 1.4</b>	<b>ПК 2.1</b>
		<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.3.</b>	<b>ПК 3.4.</b>	<b>ПК 3.5.</b>
		<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>	<b>ПК 5.5.</b>	
	защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04
		ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
		ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
	Проведение государственных экзаменов				



OK 05	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 3.5.
ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.	ПК 5.4.	ПК 5.5.	
OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10			
OK 06	OK 07	OK 08					
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10			
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 09</b>	<b>OK 10</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.3.</b>
<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>	<b>ПК 5.4.</b>
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 09</b>	<b>OK 10</b>	<b>ПК 1.1</b>	<b>ПК 1.2</b>	<b>ПК 1.3</b>
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 09</b>	<b>OK 10</b>	<b>ПК 2.1</b>	<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3.</b>
<b>ПК 2.8.</b>							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3.
ПК 2.8.							
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 09</b>	<b>OK 10</b>	<b>ПК 3.2</b>	<b>ПК 3.1.</b>	<b>ПК 3.3.</b>
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.

OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 3.2	ПК 3.1.	ПК 3.3.
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 09</b>	<b>OK 10</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 09</b>	<b>OK 10</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>	<b>ПК 5.3.</b>
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
OK 05	OK 06	OK 07	OK 09	OK 10	ПК 5.1.	ПК 5.2.	ПК 5.3.
<b>OK 05</b>	<b>OK 06</b>	<b>OK 07</b>	<b>OK 08</b>	<b>OK 09</b>	<b>OK 10</b>	<b>OK 11</b>	<b>ПК 1.1</b>
<b>ПК 2.2</b>	<b>ПК 2.3.</b>	<b>ПК 2.4.</b>	<b>ПК 2.5.</b>	<b>ПК 2.6.</b>	<b>ПК 2.7.</b>	<b>ПК 2.8.</b>	<b>ПК 3.2</b>
<b>ПК 3.6.</b>	<b>ПК 4.1.</b>	<b>ПК 4.2.</b>	<b>ПК 4.3.</b>	<b>ПК 4.4.</b>	<b>ПК 4.5.</b>	<b>ПК 5.1.</b>	<b>ПК 5.2.</b>
OK 05	OK 06	OK 07	OK 08	OK 09	OK 10	OK 11	ПК 1.1
ПК 2.2	ПК 2.3.	ПК 2.4.	ПК 2.5.	ПК 2.6.	ПК 2.7.	ПК 2.8.	ПК 3.2
ПК 3.6.	ПК 4.1.	ПК 4.2.	ПК 4.3.	ПК 4.4.	ПК 4.5.	ПК 5.1.	ПК 5.2.

	№
	1
	2
	3
	4
	5
	6
	7
	1
	2
	1
	1
	2

Наименование
Кабинеты:
социально-экономических дисциплин
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
товароведения продовольственных товаров
технологии кулинарного и кондитерского производства
иностранного языка
безопасности жизнедеятельности и охраны труда
технического оснащения и организации рабочего места
Лаборатории:
учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)
учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:
спортивный зал
Залы:
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
актовый зал

<b>Пояснения</b>	
<p>1.1. Нормативная база реализации ППКРС ОУ Настоящий учебный план программы подготовки среднего профессионального образования разработан на основе: Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1569; Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации регистрационный № 29200); Положения о практике обучающихся, осваивающих основные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464.</p>	
<p>1.2. Организация учебного процесса и режим занятий. Учебный план ППКРС СПО по профессии предусматривает обучение лиц на базе основного общего образования. Нормативный срок обучения определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин (далее УД), профессиональных междисциплинарных курсов (далее МДК), учебной и производственной практики, время государственного экзамена. Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с рабочими программами учебных занятий. Рабочие программы УД и ПМ разрабатываются училищем с учетом требований работодателя) на основе ФГОС СПО по профессии. Продолжительность учебной недели составляет 36 часов. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (лекции, семинары, практические занятия, лабораторные работы, консультации, самостоятельная работа обучающихся).</p>	
<p>1.3. Общеобразовательный цикл. Получение среднего профессионального образования на базе среднего общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующего среднего профессионального образования. Руководствуясь Рекомендациями по организации обучения в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе среднего общего образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и психологического сопровождения профориентации, профессионального обучения и профессионального обучения от 14.06.2014 №06-259) определен естественнонаучный профиль обучения. Объем освоения общеобразовательного цикла, составляет 2160 часов. Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов. В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППКРС составляет 202 часа; на профессиональный цикл - 986 часов.</p>	
<p>1.4. Формирование вариативной части ППКРС. Объем времени, отведенный на вариативную часть программы, составляет 20% от общего объема времени (1188 часов) использован следующим образом: на вариативную часть - 238 часов; на профессиональный цикл - 986 часов.</p>	
<p>1.5. Формы проведения промежуточной аттестации. В учебном плане закреплены следующие формы аттестации: экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты. Количество экзаменов в учебном плане (в том числе по физической культуре). Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждой программе и фондах оценочных средств. Все формы промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев после начала обучения. В процессе обучения успеваемость обучающихся при проведении экзаменов и дифференцированных зачетах отмечается отметками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено», «не зачтено». Аттестация по итогам ПП проводится с учетом характеристики руководителя предприятия, учреждения и дневника практики обучающегося. Экзамены по УД и ПМ проводятся в форме экзаменов. Оценка подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: по результатам освоения профессионального цикла и по результатам освоения профессионального цикла.</p>	
<p>1.6. Порядок аттестации обучающихся. Итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (диплома). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию профессиональных модулей.</p>	
<b>Согласовано</b>	
И.о.первого проректора ГАОУ АО ВО "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"	
Директор профессионального училища ГАОУ АО ВО "Астраханский государственный архитектурно-строительный университет"	



<p>квалифицированных рабочих, служащих</p> <p>кабря 2012 года № 273-ФЗ "Об</p> <p>арта (далее ФГОС) по профессии среднего</p> <p>зом Министерства образования и науки</p> <p>зовательной деятельности по</p> <p>ом Министерства образования и науки</p> <p>Российской Федерации 30 июля 2013 г.,</p> <p>ессиональные образовательные программы</p> <p><u>и науки Российской Федерации от 18</u></p> <p>зводится в действие с 01 сентября 2019г. и</p> <p>ения - 3 года 10 месяцев. Учебный план</p> <p>альных модулей (далее ПМ), входящих в</p> <p>дарственной итоговой аттестации и</p> <p>ограммами УД и ПМ и расписанием</p> <p>рынка труда (по согласованию с</p> <p>пят 6 дней. Во всех учебных циклах</p> <p>занятий (урок, практическое занятие,</p> <p><u>и самостоятельная работа обучающихся</u></p> <p>основного общего образования</p> <p>ствующей образовательной программы</p> <p>учения среднего общего образования в</p> <p>е основного общего образования с учетом</p> <p>ости среднего профессионального</p> <p>ров и ДПО от 17 марта 2015 г.,</p> <p>тельной программы, отведенный на</p> <p>одится в форме дифференцированных</p> <p><u>РС для лиц, обучающихся на базе</u></p> <p>гь образовательной программы ФГОС СПО в</p> <p>изом: на общепрофессиональный цикл -</p>
<p>ормы проведения промежуточной</p> <p>оду не превышает 8, зачетов - 10 (без</p> <p>УД, МДК и ПМ указаны в рабочих</p> <p>ведения обучающихся в течение первых</p> <p>межуточной аттестации определяется на</p> <p>ю» и «неудовлетворительно», на зачетах –</p> <p>дителя практики от организации,</p> <p>я в конце семестра в форме сессии.</p> <p><u>оценка уровня освоения УД, МДК и</u></p> <p>кной квалификационной работы в виде</p> <p>держанию одного или нескольких</p>
И.Ю.Петрова
О.А.Коваленко

	Код
--	-----

Наименование ЦМК
------------------