Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю

Директор

Н.С. Литвинова

16.06.2017

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Уссурийский агропромышленный колледж"

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код *наименование специальности*

по программе базовой подготовки

уровень образования основное общее образование

квалификация: техник-технолог

форма обучения Очная **Срок получения СПО по ППССЗ:** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2017

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный профиль

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 22.04.2014 № 384

1 Календарный учебный график

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

Обозначения:

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

2 Сводные данные по бюджету времени

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

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Экзамены (3)	Зачеты (4)	Диффер. зачеты (5)	Курсовые проекты (6)	Курсовые работы (7)	Другие (8)	Максимальная (9)	Самост.(с.р.+и.п.) (11)	Консультации (13)	Обязательная: Всего (14)	Лекции, уроки (16)	Пр. занятия (17)	Лаб. занятия (18)	Семинар. занятия (19)	Курс. проектир. (20)	Индивид. проект (входит в с.р.) (22)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	13	14	16	17	18	19	20	22
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	5	1	11		1	10	2106	602	100	1404	775	617			12	
НО	Начальное общее образование																
*																	
ОО	Основное общее образование																
*																	
СО	Среднее (полное) общее образование	5	1	11		1	10	2106	602	100	1404	775	617			12	
БД	Базовые дисциплины	3	1	9			8	1627	482	60	1085	604	481				
БД.01	Русский язык	2					1	117	9	30	78		78				
БД.02	Литература			2			1	175	58		117	117					
БД.03	Иностранный язык			2			1	117			117		117				
БД.04	Математика	12						234	58	20	156	78	78				
БД.05	История			2			1	176	59		117	117					
БД.06	Физическая культура		1	2				234	117		117	3	114				
БД.07	ОБЖ			2			1	105	35		70	40	30				
БД.08	Физика			2			1	145	38	10	97	57	40				
БД.09	Обществознание (включая экономику и право)			2			1	162	54		108	108					
БД.10	География			2			1	108	36		72	54	18				
БД.11	Экология			2				54	18		36	30	6				
*																	
ПД	Профильные дисциплины	2		2			2	420	110	30	280	144	136				
ПД.01	Информатика			2			1	150	50		100	30	70				
ПД.02	Химия	12						162	24	30	108	58	50				
ПД.03	Биология			2			1	108	36		72	56	16				
*																	
ПОО	Предлагаемые ОО					1		59	10	10	39	27				12	
ПОО.1	Астрономия					1		59	10	10	39	27				12	
*																	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	21	5	31		1	12	4374	1158	300	2916	1564	1332			20	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		5	5			5	678	226		452	134	318				
ОГСЭ.05	Физическая культура		3-7	8				324	162		162	6	156				
ОГСЭ.01	Основы философии			7				72	24		48	48					
ОГСЭ.02	История			4				72	24		48	48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык			48			35-7	162			162		162				
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности						8	48	16		32	32					
*																	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл	1		2			1	312	78	26	208	106	102				
ЕН.01	Математика			4				72	18	6	48	28	20				
ЕН.02	Экологические основы природопользования						8	48	16		32	26	6				
ЕН.03	Химия	4		3				192	44	20	128	52	76				
*																	
П	Профессиональный цикл	20		24		1	6	3384	854	274	2256	1324	912			20	
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	4		5			5	1122	314	60	748	490	258				
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности			6				102	34		68	48	20				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	3						90	20	10	60	42	18				
ОП.02	Физиология питания			3				48	10	6	32	22	10				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			8			7	150	50		100	60	40				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			4				90	22	8	60	20	40				
ОП.05	Метрология и стандартизация						5	63	15	6	42	26	16				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						7	72	24		48	38	10				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	8						105	25	10	70	60	10				
ОП.08	Охрана труда			3				48	16		32	32					
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания	7						123	31	10	82	44	38				
ОП.10	Организация производства	6						126	32	10	84	54	30				
ОП.11	Организация обслуживания						6	57	19		38	28	10				
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании						8	48	16		32	16	16				
*																	
ПМ	Профессиональные модули	16		19		1	1	2262	540	214	1508	834	654			20	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2		2				135	25	20	90	50	40				
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	5						135	25	20	90	50	40				
МДК*																	
УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			5	РП		час	36			36	нед	1				
УП*																	
ПП.01.01	Практика по профилю специальности			5	РП		час	36			36	нед	1				
ПП*																	
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	5															
	Всего часов с учетом практик							207			162						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	2		2				270	70	20	180	90	90				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	6		5				270	70	20	180	90	90				
МДК*																	
УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			6	РП		час	36			36	нед	1				
УП*																	
ПП*																	
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	6															
	Всего часов с учетом практик							306			216						
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	2		3		1		459	123	30	306	166	120			20	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	6		5		6		459	123	30	306	166	120			20	
МДК*																	
УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			5	РП		час	72			72	нед	2				
УП*																	
ПП.03.01	Практика по профилю специальности			6	РП		час	144			144	нед	4				
ПП*																	
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	6															
	Всего часов с учетом практик							675			522						
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2		4				363	87	34	242	126	116				
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	7		56				363	87	34	242	126	116				
МДК*																	
УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			7	РП		час	36			36	нед	1				
УП*																	
ПП.04.01	Практика по профилю специальности			7	РП		час	36			36	нед	1				
ПП*																	
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	7															
	Всего часов с учетом практик							435			314						

Распределение по курсам и семестрам

Курс 1

Индекс	Семестр 1 (16 нед) Максим. (23)	Самост. (24)	Консульт. (25)	Обязательная (26)	Лекции, уроки (27)	Пр.занятия (28)	Лаб. занятия (29)	Семинар. занятия (30)	Курс. проектир. (31)	Индивид. проект (33)	Семестр 2 (23 нед) Максим. (34)	Самост. (35)	Консульт. (36)	Обязательная (37)	Лекции, уроки (38)	Пр.занятия (39)	Лаб. занятия (40)	Семинар. занятия (41)	Курс. проектир. (42)	Индивид. проект (44)
Итого час/нед	54			36							54			36						
ОП	864	238	50	576	308	256			12		1242	364	50	828	467	361				
СО	864	238	50	576	308	256			12		1242	364	50	828	467	361				
БД	613	184	20	409	211	198					1014	298	40	676	393	283				
БД.01	48	6	10	32		32					69	3	20	46		46				
БД.02	61	20		41	41						114	38		76	76					
БД.03	48			48		48					69			69		69				
БД.04	96	22	10	64	32	32					138	36	10	92	46	46				
БД.05	48	16		32	32						128	43		85	85					
БД.06	96	48		48	2	46					138	69		69	1	68				
БД.07	48	16		32	20	12					57	19		38	20	18				
БД.08	72	24		48	28	20					73	14	10	49	29	20				
БД.09	48	16		32	32						114	38		76	76					
БД.10	48	16		32	24	8					60	20		40	30	10				
БД.11											54	18		36	30	6				
ПД	192	44	20	128	70	58					228	66	10	152	74	78				
ПД.01	48	16		32	12	20					102	34		68	18	50				
ПД.02	96	12	20	64	34	30					66	12	10	44	24	20				
ПД.03	48	16		32	24	8					60	20		40	32	8				
ПОО	59	10	10	39	27				12											
ПОО.1	59	10	10	39	27				12											
УП.01.01	час				нед						час				нед					
ПП.01.01	час				нед						час				нед					
УП.02.01	час				нед						час				нед					
УП.03.01	час				нед						час				нед					
ПП.03.01	час				нед						час				нед					
УП.04.01	час				нед						час				нед					
ПП.04.01	час				нед						час				нед					

Курс 2

Индекс	Семестр 3 (12 нед) Максим. (45)	Самост. (46)	Консульт. (47)	Обязательная (48)	Лекции, уроки (49)	Пр.занятия (50)	Лаб. занятия (51)	Семинар. занятия (52)	Курс. проектир. (53)	Индивид. проект (55)	Семестр 4 (13 нед) Максим. (56)	Самост. (57)	Консульт. (58)	Обязательная (59)	Лекции, уроки (60)	Пр.занятия (61)	Лаб. занятия (62)	Семинар. занятия (63)	Курс. проектир. (64)	Индивид. проект (66)
Итого час/нед	54			36							54			36						
ПП	648	170	46	432	222	210					702	180	54	468	216	252				
ОГСЭ	72	24		48	2	46					150	50		100	48	52				
ОГСЭ.05	48	24		24	2	22					52	26		26		26				
ОГСЭ.02											72	24		48	48					
ОГСЭ.03	24			24		24					26			26		26				
ЕН	60	20		40	14	26					204	42	26	136	66	70				
ЕН.01											72	18	6	48	28	20				
ЕН.03	60	20		40	14	26					132	24	20	88	38	50				
П	516	126	46	344	206	138					348	88	28	232	102	130				
ОП	186	46	16	124	96	28					90	22	8	60	20	40				
ОП.01	90	20	10	60	42	18														
ОП.02	48	10	6	32	22	10														
ОП.04											90	22	8	60	20	40				
ОП.08	48	16		32	32															
ПМ	330	80	30	220	110	110					258	66	20	172	82	90				
УП.01.01	час				нед						час				нед					
ПП.01.01	час				нед						час				нед					
УП.02.01	час				нед						час				нед					
УП.03.01	час				нед						час				нед					
ПП.03.01	час				нед						час				нед					
УП.04.01	час				нед						час				нед					
ПП.04.01	час				нед						час				нед					

Курс 3

Индекс	Семестр 5 (12 нед) Максим. (67)	Самост. (68)	Консульт. (69)	Обязательная (70)	Лекции, уроки (71)	Пр.занятия (72)	Лаб. занятия (73)	Семинар. занятия (74)	Курс. проектир. (75)	Индивид. проект (77)	Семестр 6 (19 нед) Максим. (78)	Самост. (79)	Консульт. (80)	Обязательная (81)	Лекции, уроки (82)	Пр.занятия (83)	Лаб. занятия (84)	Семинар. занятия (85)	Курс. проектир. (86)	Индивид. проект (88)
Итого час/нед	54			36							54			36						
ПП	648	166	50	432	200	232					1026	292	50	684	360	304			20	
ОГСЭ	72	24		48	2	46					114	38		76		76				
ОГСЭ.05	48	24		24	2	22					76	38		38		38				
ОГСЭ.03	24			24		24					38			38		38				
П	576	142	50	384	198	186					912	254	50	608	360	228			20	
ОП	63	15	6	42	26	16					285	85	10	190	130	60				
ОП.13											102	34		68	48	20				
ОП.05	63	15	6	42	26	16														
ОП.10											126	32	10	84	54	30				
ОП.11											57	19		38	28	10				
ПМ	513	127	44	342	172	170					627	169	40	418	230	168			20	
ПМ.01	135	25	20	90	50	40														
МДК.01.01	135	25	20	90	50	40														
УП.01.01	час			36	нед	1					час				нед					
ПП.01.01	час			36	нед	1					час				нед					
ПМ.02	120	30	10	80	40	40					150	40	10	100	50	50				
МДК.02.01	120	30	10	80	40	40					150	40	10	100	50	50				
УП.02.01	час				нед						час			36	нед	1				
ПМ.03	198	56	10	132	66	66					261	67	20	174	100	54			20	
МДК.03.01	198	56	10	132	66	66					261	67	20	174	100	54			20	
УП.03.01	час			72	нед	2					час				нед					
ПП.03.01	час				нед						час			144	нед	4				
ПМ.04	60	16	4	40	16	24					216	62	10	144	80	64				
МДК.04.01	60	16	4	40	16	24					216	62	10	144	80	64				
УП.04.01	час				нед						час				нед					
ПП.04.01	час				нед						час				нед					

Курс 4

Индекс	Семестр 7 (14 нед) Максим. (89)	Самост. (90)	Консульт. (91)	Обязательная (92)	Лекции, уроки (93)	Пр.занятия (94)	Лаб. занятия (95)	Семинар. занятия (96)	Курс. проектир. (97)	Индивид. проект (99)	Семестр 8 (11 нед) Максим. (100)	Самост. (101)	Консульт. (102)	Обязательная (103)	Лекции, уроки (104)	Пр.занятия (105)	Лаб. занятия (106)	Семинар. занятия (107)	Курс. проектир. (108)	Индивид. проект (110)
Итого час/нед	54			36							54			36						
ПП	756	202	50	504	306	198					594	148	50	396	260	136				
ОГСЭ	156	52		104	50	54					114	38		76	32	44				
ОГСЭ.05	56	28		28	2	26					44	22		22		22				
ОГСЭ.01	72	24		48	48															
ОГСЭ.03	28			28		28					22			22		22				
ОГСЭ.04											48	16		32	32					
ЕН											48	16		32	26	6				
ЕН.02											48	16		32	26	6				
П	600	150	50	400	256	144					432	94	50	288	202	86				
ОП	276	82	10	184	114	70					222	64	10	148	104	44				
ОП.03	81	27		54	32	22					69	23		46	28	18				
ОП.06	72	24		48	38	10														
ОП.07											105	25	10	70	60	10				
ОП.09	123	31	10	82	44	38														
ОП.12											48	16		32	16	16				
ПМ	324	68	40	216	142	74					210	30	40	140	98	42				
УП.01.01	час				нед						час				нед					
ПП.01.01	час				нед						час				нед					
УП.02.01	час				нед						час				нед					
УП.03.01	час				нед						час				нед					
ПП.03.01	час				нед						час				нед					
ПМ.04	87	9	20	58	30	28														
МДК.04.01	87	9	20	58	30	28														
УП.04.01	час			36	нед	1					час				нед					
ПП.04.01	час			36	нед	1					час				нед					

Индекс	ЦМК (265)	Максимальная учебная нагрузка: Обяв. часть (266)	Максимальная учебная нагрузка: Вар. часть (267)	Обязательная учебная нагрузка: Обяв. часть (268)	Обязательная учебная нагрузка: Вар. часть (269)
БД.01	6				
БД.02	6				
БД.03	2				
БД.04	2				
БД.05	5				
БД.06	5				
БД.07	2				
БД.08	2				
БД.09	2				
БД.10	3				
ПД.01	4				
ПД.02	3				
ПД.03	3				
ПОО		59		39	
ПОО.1	3	59		39	
*		70,37%	29,63%	70,37%	29,63%
ПП		3078	1296	2052	864
ОГСЭ		630	48	420	32
ОГСЭ.05	2	324		162	
ОГСЭ.01	2	72		48	
ОГСЭ.02	2	72		48	
ОГСЭ.03	5	162		162	
ОГСЭ.04	3		48		32
ЕН		312		208	
ЕН.01	6	72		48	
ЕН.02	3	48		32	
ЕН.03	3	192		128	
П		2136	1248	1424	832
ОП		624	498	416	332
ОП.13	2	102		68	
ОП.01	3	90		60	
ОП.02	3	48		32	
ОП.03	3	90	60	60	40
ОП.04	6	54	36	36	24
ОП.05	3	63		42	
ОП.06	2	54	18	36	12
ОП.07	1	75	30	50	20
ОП.08	2	48		32	
ОП.09	4		123		82
ОП.10	1		126		84
ОП.11	1		57		38
ОП.12	1		48		32
ПМ		1512	750	1008	500
ПМ.01		135		90	
МДК.01.01	3	135		90	
УП.01.01	3	36		36	
ПП.01.01	3	36		36	
ПМ.02		135	135	90	90
МДК.02.01	3	135	135	90	90
УП.02.01	3	36		36	
ПМ.03		330	129	220	86
МДК.03.01	3	330	129	220	86
УП.03.01	3	72		72	
ПП.03.01	3	144		144	
ПМ.04		138	225	92	150
МДК.04.01	3	138	225	92	150
УП.04.01	3	36		36	
ПП.04.01	3	36		36	

ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	2		3				177	29	30	118	60	58											93 21 10 62 32 30	84 8 20 56 28 28		117	60	78	40
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	8		7				177	29	30	118	60	58											93 21 10 62 32 30	84 8 20 56 28 28	3	117	60	78	40
МДК*																														
УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			7	РП		час	18			18	нед				1/2		час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 18 нед 1/2	час нед	3	18		18	
УП*																														
ПП.05.01	Практика по профилю специальности			8	РП		час	36			36	нед	1					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1	3	36		36	
ПП*																														
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8																												
	Всего часов с учетом практик							231			172																			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	2		1			1	270	60	30	180	150	30											144 38 10 96 80 16	126 22 20 84 70 14		204	66	136	44
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	8					7	270	60	30	180	150	30											144 38 10 96 80 16	126 22 20 84 70 14	1	204	66	136	44
МДК*																														
УП*																														
ПП.06.01	Практика по профилю специальности			8	РП		час	36			36	нед	1					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 36 нед 1	1	36		36	
ПП*																														
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	8																												
	Всего часов с учетом практик							306			216																			
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 "Повар"	4		3				588	146	50	392	192	200							330 80 30 220 110 110	258 66 20 172 82 90						453	135	302	90
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	3						90	20	10	60	30	30							90 20 10 60 30 30						3	60	30	40	20
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	34						498	126	40	332	162	170							240 60 20 160 80 80	258 66 20 172 82 90					3	393	105	262	70
МДК*																														
УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			34	РП		час	234			234	нед	6			1/2		час нед	час нед	час 144 нед 4	час 90 нед 2 1/2	час нед	час нед	час нед	час нед	3	234		234	
УП*																														
ПП.07.01	Практика по профилю специальности			4	РП		час	288			288	нед	8					час нед	час нед	час нед	час 288 нед 8	час нед	час нед	час нед	час нед	3	288		288	
ПП*																														
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	4																												
	Всего часов с учетом практик							1110			914																			
ПМ*																														
	Учебная и производственная (по профилю специальности) практики						час	1008			1008	нед	28					час нед	час нед	час 144 нед 4	час 378 нед 10 1/2	час 144 нед 4	час 180 нед 5	час 90 нед 2 1/2	час 72 нед 2					
	Учебная практика						час	432			432	нед	12					час нед	час нед	час 144 нед 4	час 90 нед 2 1/2	час 108 нед 3	час 36 нед 1	час 54 нед 1 1/2	час нед					
	Концентрированная						час	432			432	нед	12					час нед	час нед	час 144 нед 4	час 90 нед 2 1/2	час 108 нед 3	час 36 нед 1	час 54 нед 1 1/2	час нед					
	Рассредоточенная						час					нед						час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед					
	Производственная (по профилю специальности) практика						час	576			576	нед	16					час нед	час нед	час нед	час 288 нед 8	час 36 нед 1	час 144 нед 4	час 36 нед 1	час 72 нед 2					
	Концентрированная						час	576			576	нед	16					час нед	час нед	час нед	час 288 нед 8	час 36 нед 1	час 144 нед 4	час 36 нед 1	час 72 нед 2					
	Рассредоточенная						час					нед						час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед					
ПДП	Производственная практика (преддипломная)			8			час	144			144	нед	4					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 144 нед 4		144		144	
	Государственная итоговая аттестация						час	216			216	нед	6					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 216 нед 6					
	Подготовка выпускной квалификационной работы						час	144			144	нед	4					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 144 нед 4	3	144		144	
	Защита выпускной квалификационной работы						час	72			72	нед	2					час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час 72 нед 2	3	72		72	
	Подготовка к государственным экзаменам						час					нед						час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед					
	Проведение государственных экзаменов						час					нед						час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед	час нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О							100										50	50											
	в т.ч. в период обучения по циклам							100										50	50											
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП							300												46	54	50	50	50	50					
	в т.ч. в период обучения по циклам							300												46	54	50	50	50	50					
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК	26	6	42		2	22	6080	1760		4320	2339	1949			32		814 238 576 308 256 12	1192 364 828 467 361	602 170 432 222 210	648 180 468 216 252	598 166 432 200 232	976 292 684 360 304 20	706 202 504 306 198	544 148 396 260 136		5184	1296	3456	864
	ВСЕГО ПО ДИСЦИПЛИНАМ И МДК (С КОНСУЛЬТАЦИЯМИ В ПЕРИОД ОБУЧЕНИЯ ПО ЦИКЛАМ)	26	6	42		2	22	6480	1760	400	4320	2339	1949			32		864 238 50 576 308 256 12	1242 364 50 828 467 361	648 170 46 432 222 210	702 180 54 468 216 252	648 166 50 432 200 232	1026 292 50 684 360 304 20	756 202 50 504 306 198	594 148 50 396 260 136		5184	1296	3456	864
	Экзамены (без учета физ. культуры)																	2	3	3	3	2	5	3	5					
	Зачеты (без учета физ. культуры)																													
	Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)																		10	4	6	6	4	5	5					
	Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																													
	Курсовые работы (без учета физ. культуры)																	1					1							

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК				
1	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	2	[2]	БД.08 Обществознание (включая экономику и право)	▼	☑	☑
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	
						▼	☑	

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ОК 1		Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ОК 2		Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 3		Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 4		Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 5		Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 6		Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОГСЭ.05	Физическая культура
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 7		Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 8		Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ОК 9		Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
	ОГСЭ.01	Основы философии
	ОГСЭ.02	История
	ОГСЭ.03	Иностранный язык
	ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 1.1		Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 1.2		Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 2.3		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 3.1		Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ПК 4.1		Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 4.2		Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 5.1		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 5.2		Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ЕН.03	Химия
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
	МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 6.1		Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 6.3		Организовывать работу трудового коллектива.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
	ОП.02	Физиология питания
	ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
	ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.05	Метрология и стандартизация
	ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
	ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
	ОП.08	Охрана труда
	ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания
	ОП.10	Организация производства
	ОП.11	Организация обслуживания
	ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании
	УП.01.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности
ПК 6.4		Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ЕН.01	Математика
	ЕН.02	Экологические основы природопользования
	ОП.13	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.01.01	Практика по профилю специальности
	УП.02.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	УП.03.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.03.01	Практика по профилю специальности
	УП.04.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.04.01	Практика по профилю специальности
	УП.05.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.05.01	Практика по профилю специальности
	МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	ПП.06.01	Практика по профилю специальности
	УП.07.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.07.01	Практика по профилю специальности

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
НО	**Начальное общее образование**												
ОО	**Основное общее образование**												
БД	**Базовые дисциплины**												
БД.01	Русский язык												
БД.02	Литература												
БД.03	Иностранный язык												
БД.04	Математика												
БД.05	История												
БД.06	Физическая культура												
БД.07	ОБЖ												
БД.08	Физика												
БД.09	Обществознание (включая экономику и право)												
БД.10	География												
БД.11	Экология												
ПД	**Профильные дисциплины**												
ПД.01	Информатика												
ПД.02	Химия												
ПД.03	Биология												
ПОО	**Предлагаемые ОО**												
ПОО.1	Астрономия												
ОГСЭ	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**			
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 2	ОК 3	ОК 6									
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.02	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ОГСЭ.04	Основы исследовательской деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9			
ЕН	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**						
ЕН.01	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ЕН.03	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2											
ОП	**Общепрофессиональные дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОП.13	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.02	Физиология питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.08	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.09	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.10	Организация производства	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.11	Организация обслуживания	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ	**Профессиональные модули**												
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
УП.01.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПП.01.01	*Практика по профилю специальности*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**						
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
УП.02.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**						
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4											
УП.03.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПП.03.01	*Практика по профилю специальности*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**						
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4											
УП.04.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПП.04.01	*Практика по профилю специальности*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 5.1
		ПК 5.2	ПК 6.1	ПК 6.2	ПК 6.3	ПК 6.4	ПК 6.5						
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**	**ПК 1.3**
		ПК 2.1	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 5.1**
		ПК 5.2	**ПК 6.1**	**ПК 6.2**	**ПК 6.3**	**ПК 6.4**	**ПК 6.5**						
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 5.1	ПК 5.2	
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

	Кабинеты:
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	математики
8	физики
9	истории и обществознания
10	химии
11	русского языка и литературы
12	биологии
13	информатики
	Лаборатории:
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех:
	Учебный кондитерский цех:
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир
	Залы:
1	библиотека
2	читальный зал с выходом в сеть Интернет
3	актовый зал

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования КГБ ПОУ "Уссурийский агропромышленный колледж" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.) 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебный план разработан при обязательном соблюдении общей продолжительности теоретического обучения, промежуточной аттестации, учебной, производственной и преддипломной практики, каникулярного времени и итоговой государственной аттестации.
Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (Утверждены приказом Министерства образования России от 09.03.2004 № 1312 в редакции приказа Министерства образования и науки России от 01.02.2012).Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по основной профессиональной образовательной программе увеличен на 52 недели: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель- каникулы.
Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования приведено в соответствии с доработанными рекомендациями ФИРО по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования от17.03.2015 № 06-259. При этом на ОБЖ отводится 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008 г. № 241), на физическую культуру - по три часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010 г. № 889). Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 ч), распределено на изучение общих базовых и профильных дисциплин, учебных базовых и профильных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей, а также дополнительной учебной дисциплины - Астрономия в количестве 39 часов. По дисциплине Астрономия предусмотрено выполнение студентами индивидуальных проектов.
Общими базовыми дисциплинамидля данной специальности СПО являются: русский язык и литература, иностранный язык, математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия; история, физическая культура, ОБЖ . К базовым учебным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей относятся: физика, обществознание (включая экономику и право), география и экология; К профильным учебным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей относятся: информатика, химия и биология; К дополнительной учебной дисциплине - Астрономия в количестве 39 часов. По дисциплине Астрономия предусмотрено выполнение студентами индивидуальных проектов. Общеобразовательная подготовка реализуется на первом курсе. В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку, которая позволяет со следующего года приступить к освоению профессиональной образовательной программы по данной специальности. Продолжение освоения ФГОС среднего общего образования происходит на последующих курсах обучения за счет изучения разделов и тем учебных дисциплин таких циклов ОПОП СПО по специальности как "Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины", "Математические и общие естественно-научные дисциплины", а также отдельных дисциплин профессионального цикла. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов.
Согласно ФГОС СПО объем часов обучения по учебным циклам ППССЗ составляет 4374 часов, в том числе 2916 часов обязательных учебных занятий. На вариативную часть учебных циклов ППССЗ выделено 1296 ч., в том числе 864 часов обязательных учебных занятий.
По дисциплине "Физическая культура" еженедельно предусмотрены 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях. Для подгрупп девушек 48 часов (70% учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" используется на освоение основ медицинских знаний. В период обучения предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 ст.13 ФЗ от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе").
Практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.
Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по специальности. Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков, на подготовку студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин. Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Преддипломная практика направлена на углубление обучающимся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы).
Учебная практика реализуется концентрированно и предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01 "Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции" - 36 ч.; ПМ.02 "Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции" - 36 ч.; ПМ.03 " Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции" -72 ч.; ПМ.04 " Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий" - 36 ч.; ПМ.05 " Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов" - 18 ч.; ПМ.07 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" профессия - Повар - 234 ч. Для модуля ПМ.06 "Организация работы структурного подразделения" учебная практика не предусмотрена.
Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в несколько периодов в рамках модулей: ПМ.01 "Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции" - 36 ч.; ПМ.03 " Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции" -144 ч.; ПМ.04 " Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий" - 36 ч.; ПМ.05 " Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов" - 36 ч.; ПМ.06 "Организация работы структурного подразделения" - 36 ч.; ПМ.07 "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" профессия - Повар - 288 ч. Для модуля ПМ.02 "Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции" - производственная практика не предусмотрена.
Преддипломная практика проводится по окончании теоретического обучения и по завершении учебной и производственной (по профилю специальности) практики.
Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части учебных циклов ППССЗ (1296 часа максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часов обязательных учебных занятий), использованы с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, рекомендаций работодателей следующим образом: в цикл ОГСЭ для обеспечения способности выпускника логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь добавлена дисциплина: "Основы исследовательской деятельности" - 32 часа обязательных аудиторных занятий.
В цикле ОП предложены для изучения дисциплины: "Техническое оснащение предприятий общественного питания" - 82 ч.; "Организация производства" -84 ч.; " Организация обслуживания" - 38 ч.; " Бухгалтерский учет в общественном питании" - 32 ч. Добавлены часы на дисциплины: "Организация хранения и контроль запасов и сырья" - 40 ч., "Информационные технологии в профессиональной деятельности" - 24ч., "Правовые основы профессиональной деятельности" - 12 ч., "Основы экономики, менеджмента и маркетинга" - 20 ч. Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 500 часов.
Часы вариативной части (864 ч.) использованы на:
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 32 ч.
- общепрофессиональные дисциплины -332 ч.
- профессиональные модули - 500 ч.
Практикоориентированность для ППССЗ СПО базовой подготовки составила 54% при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для базовой подготовки 50-60%.
Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание - 30 июня. Продолжительность учебной недели - шестидневка. Нагрузка обучающихся обязательными учебными занятиями составляет 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки. Продолжительность учебных занятий 45 минут, сгруппированных занятий - 90 минут.
Контроль за выполнением требований федерального государственного образовательного стандарта по специальности и объективности результатов обучения, проводится с использованием следующих форм и процедур: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, курсовая работа, дипломная работа.
Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведенияконсультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные).

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации - не более 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено выполнение одной курсовой работы в объеме 20 часов аудиторных занятий по ПМ.03 " Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции".		
Вид государственной итоговой аттестации - дипломная работа.		
Приведенный перечень кабинетов и лабораторий соответствует ФГОС СПО по специальности.		
Согласовано		
Председатель учетно-экономических дисциплин		Чистякова Н.В.
Председатель социально-экономических дисциплин		Литвиненко С.Г.
Председатель естественнонаучных и специальных дисциплин		Шарина О.П.
Председатель общетехнических и специальных дисциплин		Коловская Т.М.
Председатель гуманитарных дисциплин		Сафина Л.М.
Председатель математики и информационных технологий		Назарова А.Л.
Генеральный директор ООО «Никольскъ»		Фисенко П.П.