Министерство образования и науки Российской Федерации

Утверждаю
Директор КГБ ПОУ "УАПК"
А. А. Куценко
01.09.2020

План одобрен методическим советом
Протокол № 5 от 19.06.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки квалифицированых рабочих, служащих

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

наименование образовательного учреждения (организации)

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 — *код*

Повар, кондитер — *наименование профессии*

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

квалификация: повар, кондитер

форма обучения Очная **Срок получения образования по ОП** 3г 10м **год начала подготовки по УП** 2020

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1569

Виды деятельности
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

1 Календарный учебный график

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

Обозначения:

- Обучение по циклам
- А — Промежуточная аттестация
- К — Каникулы
- У — Учебная практика
- П — Производственная практика
- Г — Государственная итоговая аттестация
- * — Неделя отсутствует

2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам			Промежуточная аттестация			Практики: Учебная практика (Производственное обучение)			Практики: Производственная практика			ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Групп
	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Всего	1 сем	2 сем	Проведение				
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.		
I	35	12	23	1		1	3	3		2	2			11	52	25	1
II	28	15	13	1		1	6	2	4	6		6		11	52	25	1
III	34	17	17	1		1	3		3	3		3		11	52	25	1
IV	20	11	9	2	1	1	9	3	6	8	2	6	2	2	43	25	1
Всего	**117**	**55**	**62**	**5**	**1**	**4**	**21**	**8**	**13**	**19**	**4**	**15**	**2**	**35**	199		

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы контроля: Экзамены	Зачеты	Дифферд. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+и.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
	Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)																	
ОД	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ	5	2	23				38	2701	90	195	2386	1436	950			30	54
ОДБ	Базовые дисциплины	2	2	15				19	1583	62	110	1399	706	693			12	54
ОДБ.01	Физическая культура		23	4				1	171			171		171				
ОДБ.02	Русский язык	4		2				13	150		30	114		114			6	
ОДБ.03	Литература			34				12	189	18		171	171					18
ОДБ.04	Иностранный язык			26				13-5	171			171		171				
ОДБ.05	История			235				14	189	18		171	171					18
ОДБ.06	ОБЖ			2				1	72			72	52	20				
ОДБ.07	Физика			26				13-5	225		25	200	140	60				
ОДБ.08	Математика	6		34				125	344		45	293	146	147			6	
ОДБ.09	Астрономия			8					72	26	10	36	26	10				18
ОДП	Профильные дисциплины	2		3				10	549	10	65	462	275	187			12	
ОДП.01	Химия	6		4				1-35	227	10	40	171	112	59			6	
ОДП.02	Биология	6		4				235	214		25	183	137	46			6	
ОДП.03	Информатика			4				1-3	108			108	26	82				
ПОО	Предлагаемые ОО	1		5				9	569	18	20	525	455	70			6	
ПОО.01	Родной язык (русский)	6						5	96		20	70		70			6	
ПОО.02	Родная литература			6				5	68			68	68					
ПОО.03	География			6				5	72			72	72					
ПОО.04	Экология			6				5	72			72	72					
ПОО.05	История родного края			7					36			36	36					
ПОО.06	Обществознание (включая экономику и право)			5				1-4	171			171	171					
ПОО.07	Экология моего края							3	54	18		36	36					
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	13	1	18				15	4350	657	205	1826	1017	809			132	16
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	4	1	5				11	1382	358	95	905	493	412			24	16
ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности			8				7	131	26	15	90	30	60				
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2							118	25	10	77	47	30			6	
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров	2						1	100	20	10	64	36	28			6	
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	2						1	107	21	10	70	50	20			6	
ОП.5	Основы калькуляции и учета	7						6	96	35	5	50	26	24			6	16
ОП.6	Охрана труда			2					53	12	5	36	26	10				
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности			8				7	133	23	20	90		90				
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности							5	54	18		36	18	18				
ОП.9	Физическая культура		5	6					80	40		40		40				
ОП.10	Психология личности и самоопределение							4	108	36		72	72					
ОП.11	Введение в профессию							2	54	18		36	36					
ОП.12	Специальное рисование и лепка			8				7	196	40	20	136	44	92				
ОП.13	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности							6	98	26		72	72					
ОП.14	Основы финансовой грамотности							5	54	18		36	36					
ПЦ	Профессиональный цикл	9		13				4	2968	299	110	921	524	397			108	
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2		3					380	32	20	110	52	58			18	
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			1					45	8	5	32	16	16				
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2							123	24	15	78	36	42			6	
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			1		РП	☐	час	128		20	108	нед		3			
ПП.1.01	Практика по профилю профессии			1		РП	☐	час	72			72	нед		2			
ПМ.01.Эм	Экзамен по модулю ПМ.01	2							12								12	
	Всего часов по МДК								168			110						
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2		2				2	758	55	30	191	102	89			30	
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок							2	54	6	10	38	22	16				
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	4						3	228	49	20	153	80	73			6	
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			4		РП	☐	час	236		20	216	нед		6			
ПП.2.01	Практика по профилю профессии			4		РП	☐	час	216			216	нед		6			
ПМ.02 Эм	Экзамен по модулю ПМ.02	4							24								24	
	Всего часов по МДК								282			191						
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1		3				1	491	51	20	182	106	76			12	

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1, 12 (5) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2, 23 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	42.94			36							41.67			36						
ОД	270		20	250	141	109					594		15	579	335	244				
ОДБ	209		15	194	99	95					439		15	424	228	196				
ОДБ.01	21			21		21					54			54		54				
ОДБ.02	25		5	20		20					39		5	34		34				
ОДБ.03	20			20	20						76			76	76					
ОДБ.04	20			20		20					34			34		34				
ОДБ.05	20			20	20						34			34	34					
ОДБ.06	30			30	20	10					42			42	32	10				
ОДБ.07	38		5	33	23	10					67		5	62	46	16				
ОДБ.08	35		5	30	16	14					93		5	88	40	48				
ОДБ.09																				
ОДП	37		5	32	18	14					109			109	61	48				
ОДП.01	21		5	16	12	4					36			36	28	8				
ОДП.02											37			37	27	10				
ОДП.03	16			16	6	10					36			36	6	30				
ПОО	24			24	24						46			46	46					
ПОО.01																				
ПОО.02																				
ПОО.03																				
ПОО.04																				
ПОО.05																				
ПОО.06	24			24	24						46			46	46					
ПОО.07																				
ПП	460	58	30	182	100	82					406	76	35	249	169	80				36
ОПЦ	108	26	10	72	48	24					324	70	25	211	147	64				18
ОП.1																				
ОП.2											118	25	10	77	47	30				6
ОП.3	57	14	5	38	24	14					43	6	5	26	12	14				6
ОП.4	51	12	5	34	24	10					56	9	5	36	26	10				6
ОП.5																				
ОП.6											53	12	5	36	26	10				
ОП.7																				
ОП.8																				
ОП.9																				
ОП.10																				
ОП.11											54	18		36	36					
ОП.12																				
ОП.13																				
ОП.14																				
ПЦ	352	32	20	110	52	58					82	6	10	38	22	16				18
ПМ.01	352	32	20	110	52	58					28									18
МДК.1.1	45	8	5	32	16	16														
МДК.1.2	117	24	15	78	36	42					6									6
УП.1.01	час		10	108	нед	3					час		10		нед					
ПП.1.01	час			72	нед	2					час				нед					
ПМ.01.Эм											12									12
Всего часов по МДК																				
ПМ.02											54	6	10	38	22	16				
МДК.2.1											54	6	10	38	22	16				
МДК.2.2																				
УП.2.01	час			нед							час				нед					
ПП.2.01	час			нед							час				нед					
ПМ.02 Эм																				
Всего часов по МДК																				
ПМ.03																				

Индекс	Курс 2, Семестр 3, 15 (2) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4, 13 (10) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 5, 17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия
Итого час/нед (с учетом консультаций в период обучения по циклам)	42.06			36							41.75			36							46.88			36		
ОД	507	18	40	449	274	175					398		40	334	160	174			6	18	396	10	30	338	226	112
ОДБ	299		25	274	139	135					265		20	221	80	141			6	18	169		15	136	80	56
ОДБ.01	51			51		51					45			45		45										
ОДБ.02	44		10	34		34					42		10	26		26			6							
ОДБ.03	45			45	45						48			30	30					18						
ОДБ.04	34			34		34					20			20		20					32			32		32
ОДБ.05	50			50	50						30			30	30						55			37	37	
ОДБ.06																										
ОДБ.07	25		5	20	20						23		5	18	8	10					42		5	37	23	14
ОДБ.08	50		10	40	24	16					57		5	52	12	40					40		10	30	20	10
ОДБ.09																										
ОДП	103		15	88	48	40					103		20	83	50	33					87	10	5	72	46	26
ОДП.01	36		10	26	20	6					39		10	29	20	9					47	10	5	32	16	16
ОДП.02	35		5	30	20	10					40		10	30	24	6					40			40	30	10
ОДП.03	32			32	8	24					24			24	6	18										
ПОО	105	18		87	87						30			30	30						140		10	130	100	30
ПОО.01																					40		10	30		30
ПОО.02																					20			20	20	
ПОО.03																					30			30	30	
ПОО.04																					30			30	30	
ПОО.05																										
ПОО.06	51			51	51						30			30	30						20			20	20	
ПОО.07	54	18		36	36																					
ПП	208	25	10	91	54	37					604	60	10	134	98	36			30		401	107	20	274	160	114
ОПЦ											108	36		72	72						148	56		92	54	38
ОП.1																										
ОП.2																										
ОП.3																										
ОП.4																										
ОП.5																										
ОП.6																										
ОП.7																										
ОП.8																					54	18		36	18	18
ОП.9																					40	20		20		20
ОП.10											108	36		72	72											
ОП.11																										
ОП.12																										
ОП.13																										
ОП.14																					54	18		36	36	
ПЦ	208	25	10	91	54	37					496	24	10	62	26	36			30		253	51	20	182	106	76
ПМ.01																										
МДК.1.1																										
МДК.1.2																										
УП.1.01	час				нед						час				нед						час				нед	
ПП.1.01	час				нед						час				нед						час				нед	
ПМ.01.Эм																										
Всего часов по МДК																										
ПМ.02	208	25	10	91	54	37					496	24	10	62	26	36			30							
МДК.2.1																										
МДК.2.2	126	25	10	91	54	37					102	24	10	62	26	36			6							
УП.2.01	час		10	72	нед	2					час		10	144	нед	4					час				нед	
ПП.2.01	час				нед						час			216	нед	6					час				нед	
ПМ.02 Эм											24								24							
Всего часов по МДК																										
ПМ.03																					253	51	20	182	106	76

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Курс 3														Курс 4																						Максимальная учебная нагрузка	
Семестр 6														Семестр 7												Семестр 8											
17 (6) нед														11 (5) нед												9 (12) нед											
число								в том числе										в том числе												в том числе						ЦК		
Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект		Обяз. часть	Вар. часть
				43			36							47.94			36							43			36									
			18	428		40	364	238	126			24		36			36	36						72	8	10	36	26	10				18			
			18	130		10	114	54	60			6												72	8	10	36	26	10				18			
																																		1		
				31			31		31																									1		
			18																															1		
				30			30	20	10																									1		
				69		10	53	34	19			6																						1		
																								72	8	10	36	26	10				18			
				110		20	78	52	26			12																								
				48		10	32	16	16			6																						1		
				62		10	46	36	10			6																								
				188		10	172	132	40			6		36			36	36																		
				56		10	40		40			6																								
				48			48	48																												
				42			42	42																												
				42			42	42																												
														36			36	36																		
																																		80%	20%	
				604	114	10	248	150	98			6		779	123	50	360	180	180			30	16	888	78	40	288	106	182			30			3480	870
				180	60		120	86	34					265	47	30	166	52	114			6	16	249	47	30	172	34	138						1103	279
														87	22	5	60	20	40					44	4	10	30	10	20						105	26
																																		2	92	26
																																		2	80	20
																																		2	85	22
				42	14		28	14	14					54	5	5	22	12	10			6	16											2	80	16
																																		2	41	12
														62	10	10	42		42					71	13	10	48		48					2	106	27
																																		2	43	11
				40	20		20		20																									2	64	16
																																			86	22
																																			43	11
														62	10	10	42	20	22					134	30	10	94	24	70						157	39
				98	26		72	72																											78	20
																																			43	11
				424	54	10	128	64	64			6		514	76	20	194	128	66			24		639	31	10	116	72	44			30			2377	591
																																			306	74
																																		2	36	9
																																		2	99	24
				час				нед						час				нед						час				нед						2	104	24
				час				нед						час				нед						час				нед						2	58	14
																																			9	3
																																			606	152
																																		2	43	11
																																		2	182	46
				час				нед						час				нед						час				нед						2	189	47
				час				нед						час				нед						час				нед						2	173	43
																																			19	5
				226										12								12													391	100

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации: Экзамены	Зачеты	Диффер. зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы	Другие	Учебная нагрузка обучающихся, ч.: Максимальная	Самост.(с.р.+м.п.)	Консультации	Обязательная: Всего	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект (входит в с.р.)
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок							5	93	11	10	72	46	26				
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			5					160	40	10	110	60	50				
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			6		РП	☐	час	118		10	108	нед	3				
ПП.3.01	Практика по профилю профессии			6		РП	☐	час	108			108	нед	3				
ПМ.03.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.03	7							12								12	
	Всего часов по МДК								253			182						
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2		2				1	400	54	10	128	64	64			18	
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков							6	72	24		48	14	34				
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6							126	30	10	80	50	30			6	
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			7		РП	☐	час	118		10	108	нед	3				
ПП.4.01	Практика по профилю профессии			7		РП	☐	час	72			72	нед	2				
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.04	7							12								12	
	Всего часов по МДК								198			128						
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2		3					939	107	30	310	200	110			30	
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			7					182	50	10	122	82	40				
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	8							271	57	20	188	118	70			6	
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков			8		РП	☐	час	246		30	216	нед	6				
ПП.5.01	Практика по профилю профессии			8		РП	☐	час	216			216	нед	6				
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю ПМ.05	8							24								24	
	Всего часов по МДК								453			310						
	Учебная и производственная практики							час	1530		90	1440	нед	40				
	Учебная практика							час	846		90	756	нед	21				
	Концентрированная							час	846		90	756	нед	21				
	Рассредоточенная							час					нед					
	Производственная практика							час	684			684	нед	19				
	Концентрированная							час	684			684	нед	19				
	Рассредоточенная							час					нед					
	Государственная итоговая аттестация							час	72			72	нед	2				
	Демонстрационный экзамен							час	72			72	нед	2				
	Проведение государственных экзаменов							час					нед					
	КОНСУЛЬТАЦИИ по О								195									
	КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП								205									
	ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	18	3	41				53	7123	747	400	4212	2453	1759			162	70

Распределение по курсам и семестрам

Индекс	Курс 1, Семестр 1, 12 (5) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Курс 1, Семестр 2, 23 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект
МДК.3.1																				
МДК.3.2																				
УП.3.01	час				нед						час				нед					
ПП.3.01	час				нед						час				нед					
ПМ.03.ЭК																				
Всего часов по МДК																				
ПМ.04																				
МДК.4.1																				
МДК.4.2																				
УП.4.01	час				нед						час				нед					
ПП.4.01	час				нед						час				нед					
ПМ.04.ЭК																				
Всего часов по МДК																				
ПМ.05																				
МДК.5.1																				
МДК.5.2																				
УП.5.01	час				нед						час				нед					
ПП.5.01	час				нед						час				нед					
ПМ.05.ЭК																				
Всего часов по МДК																				
Учебная и производственная практики	час		10	180	нед	5					час		10		нед					
Учебная практика	час		10	108	нед	3					час		10		нед					
Концентрированная	час		10	108	нед	3					час		10		нед					
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
Производственная практика	час			72	нед	2					час				нед					
Концентрированная	час			72	нед	2					час				нед					
Рассредоточенная	час				нед						час				нед					
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед					
Демонстрационный экзамен	час				нед						час				нед					
Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед					
КОНСУЛЬТАЦИИ по О	20										15									
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	30										35									
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	730	58	50	432	241	191					1000	76	50	828	504	324			36	
Экзамены (без учета физ. культуры)											5									
Зачеты (без учета физ. культуры)																				
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)					1						8									
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																				
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																				
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																				

Индекс	Курс 2, Семестр 3, 15 (2) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Курс 2, Семестр 4, 13 (10) нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия	Лаб. занятия	Семинар. занятия	Промежут. аттестация	Индивид. проект	Семестр 5, 17 нед: Максим.	Самост.	Консульт.	Обязательная	в том числе: Лекции, уроки	Пр. занятия
МДК.3.1																					93	11	10	72	46	26
МДК.3.2																					160	40	10	110	60	50
УП.3.01	час				нед						час				нед						час				нед	
ПП.3.01	час				нед						час				нед						час				нед	
ПМ.03.ЭК																										
Всего часов по МДК																										
ПМ.04																										
МДК.4.1																										
МДК.4.2																										
УП.4.01	час				нед						час				нед						час				нед	
ПП.4.01	час				нед						час				нед						час				нед	
ПМ.04.ЭК																										
Всего часов по МДК																										
ПМ.05																										
МДК.5.1																										
МДК.5.2																										
УП.5.01	час				нед						час				нед						час				нед	
ПП.5.01	час				нед						час				нед						час				нед	
ПМ.05.ЭК																										
Всего часов по МДК																										
Учебная и производственная практики	час		10	72	нед	2					час		10	360	нед	10					час				нед	
Учебная практика	час		10	72	нед	2					час		10	144	нед	4					час				нед	
Концентрированная	час		10	72	нед	2					час		10	144	нед	4					час				нед	
Рассредоточенная	час				нед						час				нед						час				нед	
Производственная практика	час				нед						час			216	нед	6					час				нед	
Концентрированная	час				нед						час			216	нед	6					час				нед	
Рассредоточенная	час				нед						час				нед						час				нед	
Государственная итоговая аттестация	час				нед						час				нед						час				нед	
Демонстрационный экзамен	час				нед						час				нед						час				нед	
Проведение государственных экзаменов	час				нед						час				нед						час				нед	
КОНСУЛЬТАЦИИ по О	40										40										30					
КОНСУЛЬТАЦИИ по ПП	10										10										20					
ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ	715	43	50	540	328	212					1002	60	50	468	258	210			36	18	797	117	50	612	386	226
Экзамены (без учета физ. культуры)											3															
Зачеты (без учета физ. культуры)																										
Диффер. зачеты (без учета физ. культуры)	3										7										3					
Курсовые проекты (без учета физ. культуры)																										
Курсовые работы (без учета физ. культуры)																										
Контрольные работы (без учета физ. культуры)																										

ПЛАН УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

| Курс 3 | | | | | | | | | | | | | | | Курс 4 | | | | | | | | | | | | | | |

СВЕДЕНИЯ О КОМПЛЕКСНЫХ ФОРМАХ КОНТРОЛЯ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
ОК 1		Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
	ОДБ.01	Физическая культура
	ОДБ.02	Русский язык
	ОДБ.03	Литература
	ОДБ.04	Иностранный язык
	ОДБ.05	История
	ОДБ.06	ОБЖ
	ОДБ.07	Физика
	ОДБ.08	Математика
	ОДБ.09	Астрономия
	ОДП.01	Химия
	ОДП.02	Биология
	ОДП.03	Информатика
	ПОО.01	Родной язык (русский)
	ПОО.02	Родная литература
	ПОО.03	География
	ПОО.04	Экология
	ПОО.05	История родного края
	ПОО.06	Обществознание (включая экономику и право)
	ПОО.07	Экология моего края
	ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.9	Физическая культура
	ОП.10	Психология личности и самоопределение
	ОП.11	Введение в профессию
	ОП.12	Специальное рисование и лепка
	ОП.13	Экономические и правовые основы пофессиональной деятельности
	ОП.14	Основы финансовой грамотности
	МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
		Проведение государственных экзаменов
ОК 2		Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
	ОДБ.01	Физическая культура
	ОДБ.02	Русский язык
	ОДБ.03	Литература
	ОДБ.04	Иностранный язык
	ОДБ.05	История
	ОДБ.06	ОБЖ
	ОДБ.07	Физика
	ОДБ.08	Математика
	ОДБ.09	Астрономия
	ОДП.01	Химия
	ОДП.02	Биология
	ОДП.03	Информатика
	ПОО.01	Родной язык (русский)
	ПОО.02	Родная литература
	ПОО.03	География
	ПОО.04	Экология
	ПОО.05	История родного края
	ПОО.06	Обществознание (включая экономику и право)
	ПОО.07	Экология моего края
	ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.9	Физическая культура
	ОП.10	Психология личности и самоопределение
	ОП.11	Введение в профессию
	ОП.12	Специальное рисование и лепка
	ОП.13	Экономические и правовые основы пофессиональной деятельности
	ОП.14	Основы финансовой грамотности
	МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
		Проведение государственных экзаменов
ОК 3		Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
	ОДБ.01	Физическая культура
	ОДБ.02	Русский язык
	ОДБ.03	Литература
	ОДБ.04	Иностранный язык
	ОДБ.05	История
	ОДБ.06	ОБЖ
	ОДБ.07	Физика
	ОДБ.08	Математика
	ОДБ.09	Астрономия
	ОДП.01	Химия
	ОДП.02	Биология
	ОДП.03	Информатика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ПОО.01	Родной язык (русский)
ПОО.02	Родная литература
ПОО.03	География
ПОО.04	Экология
ПОО.05	История родного края
ПОО.06	Обществознание (включая экономику и право)
ПОО.07	Экология моего края
ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОП.9	Физическая культура
ОП.10	Психология личности и самоопределение
ОП.11	Введение в профессию
ОП.12	Специальное рисование и лепка
ОП.13	Экономические и правовые основы пофессиональной деятельности
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.3.01	Практика по профилю профессии
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.4.01	Практика по профилю профессии
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
		Проведение государственных экзаменов
ОК 4		Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
	ОДБ.01	Физическая культура
	ОДБ.02	Русский язык
	ОДБ.03	Литература
	ОДБ.04	Иностранный язык
	ОДБ.05	История
	ОДБ.06	ОБЖ
	ОДБ.07	Физика
	ОДБ.08	Математика
	ОДБ.09	Астрономия
	ОДП.01	Химия
	ОДП.02	Биология
	ОДП.03	Информатика
	ПОО.01	Родной язык (русский)
	ПОО.02	Родная литература
	ПОО.03	География
	ПОО.04	Экология
	ПОО.05	История родного края
	ПОО.06	Обществознание (включая экономику и право)
	ПОО.07	Экология моего края
	ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.9	Физическая культура
	ОП.10	Психология личности и самоопределение
	ОП.11	Введение в профессию
	ОП.12	Специальное рисование и лепка
	ОП.13	Экономические и правовые основы пофессиональной деятельности
	ОП.14	Основы финансовой грамотности
	МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
		Проведение государственных экзаменов
ОК 5		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОДБ.01	Физическая культура
	ОДБ.02	Русский язык
	ОДБ.03	Литература
	ОДБ.04	Иностранный язык
	ОДБ.05	История
	ОДБ.06	ОБЖ
	ОДБ.07	Физика
	ОДБ.08	Математика
	ОДБ.09	Астрономия
	ОДП.01	Химия
	ОДП.02	Биология
	ОДП.03	Информатика
	ПОО.01	Родной язык (русский)
	ПОО.02	Родная литература
	ПОО.03	География
	ПОО.04	Экология
	ПОО.05	История родного края
	ПОО.06	Обществознание (включая экономику и право)
	ПОО.07	Экология моего края
	ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.9	Физическая культура
	ОП.10	Психология личности и самоопределение
	ОП.11	Введение в профессию
	ОП.12	Специальное рисование и лепка
	ОП.13	Экономические и правовые основы пофессиональной деятельности
	ОП.14	Основы финансовой грамотности
	МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
		Проведение государственных экзаменов
ОК 6		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
	ОДБ.01	Физическая культура
	ОДБ.02	Русский язык
	ОДБ.03	Литература
	ОДБ.04	Иностранный язык
	ОДБ.05	История
	ОДБ.06	ОБЖ
	ОДБ.07	Физика
	ОДБ.08	Математика
	ОДБ.09	Астрономия
	ОДП.01	Химия

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание
ОДП.02	Биология
ОДП.03	Информатика
ПОО.01	Родной язык (русский)
ПОО.02	Родная литература
ПОО.03	География
ПОО.04	Экология
ПОО.05	История родного края
ПОО.06	Обществознание (включая экономику и право)
ПОО.07	Экология моего края
ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОП.9	Физическая культура
ОП.10	Психология личности и самоопределение
ОП.11	Введение в профессию
ОП.12	Специальное рисование и лепка
ОП.13	Экономические и правовые основы пофессиональной деятельности
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.3.01	Практика по профилю профессии
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.4.01	Практика по профилю профессии
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
		Проведение государственных экзаменов
ОК 7		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОДБ.01	Физическая культура
	ОДБ.02	Русский язык
	ОДБ.03	Литература
	ОДБ.04	Иностранный язык
	ОДБ.05	История
	ОДБ.06	ОБЖ
	ОДБ.07	Физика
	ОДБ.08	Математика
	ОДБ.09	Астрономия
	ОДП.01	Химия
	ОДП.02	Биология
	ОДП.03	Информатика
	ПОО.01	Родной язык (русский)
	ПОО.02	Родная литература
	ПОО.03	География
	ПОО.04	Экология
	ПОО.05	История родного края
	ПОО.06	Обществознание (включая экономику и право)
	ПОО.07	Экология моего края
	ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.9	Физическая культура
	ОП.10	Психология личности и самоопределение
	ОП.11	Введение в профессию
	ОП.12	Специальное рисование и лепка
	ОП.13	Экономические и правовые основы пофессиональной деятельности
	ОП.14	Основы финансовой грамотности
	МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
		Проведение государственных экзаменов
ОК 8		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
	ОДБ.06	ОБЖ
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.9	Физическая культура
		Демонстрационный экзамен
ОК 9		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОДБ.01	Физическая культура
	ОДБ.02	Русский язык
	ОДБ.03	Литература
	ОДБ.04	Иностранный язык
	ОДБ.05	История
	ОДБ.06	ОБЖ
	ОДБ.07	Физика
	ОДБ.08	Математика
	ОДБ.09	Астрономия
	ОДП.01	Химия
	ОДП.02	Биология
	ОДП.03	Информатика
	ПОО.01	Родной язык (русский)
	ПОО.02	Родная литература
	ПОО.03	География
	ПОО.04	Экология
	ПОО.05	История родного края
	ПОО.06	Обществознание (включая экономику и право)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	ОП.9	Физическая культура
	ОП.10	Психология личности и самоопределение
	ОП.11	Введение в профессию
	ОП.12	Специальное рисование и лепка
	ОП.13	Экономические и правовые основы пофессиональной деятельности
	ОП.14	Основы финансовой грамотности
	МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
		Проведение государственных экзаменов
ОК 10		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	ОДБ.02	Русский язык
	ОДБ.03	Литература
	ОДБ.04	Иностранный язык
	ОДП.03	Информатика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ПОО.01	Родной язык (русский)
	ПОО.02	Родная литература
	ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
	МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
	УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.1.01	Практика по профилю профессии
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ОК 11		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
	ОДБ.01	Физическая культура
	ОДБ.02	Русский язык
	ОДБ.03	Литература
	ОДБ.04	Иностранный язык
	ОДБ.05	История
	ОДБ.06	ОБЖ
	ОДБ.07	Физика
	ОДБ.08	Математика
	ОДБ.09	Астрономия
	ОДП.01	Химия
	ОДП.02	Биология
	ОДП.03	Информатика

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ПОО.01	Родной язык (русский)
ПОО.02	Родная литература
ПОО.03	География
ПОО.04	Экология
ПОО.05	История родного края
ПОО.06	Обществознание (включая экономику и право)
ПОО.07	Экология моего края
ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП.5	Основы калькуляции и учета
ОП.6	Охрана труда
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
ОП.9	Физическая культура
ОП.10	Психология личности и самоопределение
ОП.11	Введение в профессию
ОП.12	Специальное рисование и лепка
ОП.13	Экономические и правовые основы пофессиональной деятельности
ОП.14	Основы финансовой грамотности
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.1.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.1.01	Практика по профилю профессии
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.2.01	Практика по профилю профессии
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.3.01	Практика по профилю профессии
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.4.01	Практика по профилю профессии
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.7		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 2.8		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.2.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.2.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

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

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 3.6		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	УП.3.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.3.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.1		Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.2		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.3		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.4		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс		Содержание
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 4.5		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
	УП.4.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.4.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.1		Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.2		Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс		Содержание
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.3		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.4		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков
	ПП.5.01	Практика по профилю профессии
		Демонстрационный экзамен
ПК 5.5		Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
	ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров
	ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места
	ОП.5	Основы калькуляции и учета
	ОП.6	Охрана труда
	ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности
	ОП.8	Безопасность жизнедеятельности
	МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	УП.5.01	Практика для получения первичных профессиональных навыков

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИИ

Индекс	Содержание
ПП.5.01	Практика по профилю профессии
	Демонстрационный экзамен

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОДБ	**Базовые дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	
ОДБ.01	Физическая культура	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ОК 7	ОК 11			
ОДБ.02	Русский язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ОК 7	ОК 10	ОК 11		
ОДБ.03	Литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ОК 10	ОК 6	ОК 7	ОК 11		
ОДБ.04	Иностранный язык	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ОК 7	ОК 10	ОК 11		
ОДБ.05	История	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ОК 7	ОК 11			
ОДБ.06	ОБЖ	ОК 8	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11		
ОДБ.07	Физика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ОК 7	ОК 11			
ОДБ.08	Математика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 9	ОК 7	ОК 11			
ОДБ.09	Астрономия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			
ОДП	**Профильные дисциплины**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**		
ОДП.01	Химия	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			
ОДП.02	Биология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			
ОДП.03	Информатика	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11		
ПОО	**Предлагаемые ОО**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**		
ПОО.01	Родной язык (русский)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11		
ПОО.02	Родная литература	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11		
ПОО.03	География	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			
ПОО.04	Экология	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			
ПОО.05	История родного края	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			
ПОО.06	Обществознание (включая экономику и право)	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			
ПОО.07	Экология моего края	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 11				
ОПЦ	**Общепрофессиональный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	**ПК 1.1**
		ПК 1.2	**ПК 1.3**	**ПК 1.4**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 2.7**	**ПК 2.8**	**ПК 3.1**
		ПК 3.2	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 3.6**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**
		ПК 5.3	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**									
ОП.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ОК 11		
ОП.2	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5
		ОК 11											
ОП.3	Основы товароведения продовольственных товаров	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5	ОК 11										
ОП.4	Техническое оснащение и организация рабочего места	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4
		ПК 5.5	ОК 11										
ОП.5	Основы калькуляции и учета	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6
		ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 11			

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ОП.6	Охрана труда	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4
		ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4
		ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5
		ОК 11											
ОП.7	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5
		ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 6
		ОК 7	ОК 11										
ОП.8	Безопасность жизнедеятельности	ОК 6	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6
		ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4
		ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 8
		ОК 9	ОК 11										
ОП.9	Физическая культура	ОК 8	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11		
ОП.10	Психология личности и самоопределение	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			
ОП.11	Введение в профессию	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			
ОП.12	Специальное рисование и лепка	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			
ОП.13	Экономические и правовые основы пофессиональной деятельности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			
ОП.14	Основы финансовой грамотности	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			
ПЦ	**Профессиональный цикл**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**
		ПК 1.3	**ПК 1.4**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 2.7**	**ПК 2.8**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**
		ПК 3.3	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 3.6**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**	**ПК 5.3**
		ПК 5.4	**ПК 5.5**										
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	**ПК 1.1**	**ПК 1.2**
		ПК 1.3	**ПК 1.4**										
МДК.1.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ОК 11										
МДК.1.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ОК 11										
УП.1.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ОК 11										
ПП.1.01	*Практика по профилю профессии*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3
		ПК 1.4	ОК 11										
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**
		ПК 2.3	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 2.7**	**ПК 2.8**						
МДК.2.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ОК 11						
МДК.2.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ОК 11						
УП.2.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ОК 11						

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
ПП.2.01	*Практика по профилю профессии*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3
		ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ОК 11						
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	**ПК 3.1**	**ПК 3.2**
		ПК 3.3	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 3.6**								
МДК.3.1	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ОК 11								
МДК.3.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ОК 11								
УП.3.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ОК 11								
ПП.3.01	*Практика по профилю профессии*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3
		ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ОК 11								
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**
		ПК 4.3	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**									
МДК.4.1	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ОК 11									
МДК.4.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ОК 11									
УП.4.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ОК 11									
ПП.4.01	*Практика по профилю профессии*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3
		ПК 4.4	ПК 4.5	ОК 11									
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	**ОК 1**	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**
		ПК 5.3	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**									
МДК.5.1	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 11									
МДК.5.2	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 11									
УП.5.01	*Практика для получения первичных профессиональных навыков*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 11									
ПП.5.01	*Практика по профилю профессии*	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 10	ПК 5.1	ПК 5.2	ПК 5.3
		ПК 5.4	ПК 5.5	ОК 11									
		ОК 1	**ОК 2**	**ОК 3**	**ОК 4**	**ОК 5**	**ОК 6**	**ОК 7**	**ОК 8**	**ОК 9**	**ОК 10**	**ОК 11**	**ПК 1.1**
		ПК 1.2	**ПК 1.3**	**ПК 1.4**	**ПК 2.1**	**ПК 2.2**	**ПК 2.3**	**ПК 2.4**	**ПК 2.5**	**ПК 2.6**	**ПК 2.7**	**ПК 2.8**	**ПК 3.1**
		ПК 3.2	**ПК 3.3**	**ПК 3.4**	**ПК 3.5**	**ПК 3.6**	**ПК 4.1**	**ПК 4.2**	**ПК 4.3**	**ПК 4.4**	**ПК 4.5**	**ПК 5.1**	**ПК 5.2**
		ПК 5.3	**ПК 5.4**	**ПК 5.5**									
		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11	ПК 1.1

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции											
	Демонстрационный экзамен	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ПК 2.1	ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ПК 2.5	ПК 2.6	ПК 2.7	ПК 2.8	ПК 3.1
		ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ПК 3.5	ПК 3.6	ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3	ПК 4.4	ПК 4.5	ПК 5.1	ПК 5.2
		ПК 5.3	ПК 5.4	ПК 5.5									
	Проведение государственных экзаменов	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 9	ОК 11			

ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРИЙ, КАБИНЕТОВ, МАСТЕРСКИХ И ДР.

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

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Настоящий учебный план программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер Октябрьского филиала краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Уссурийский агропромышленный колледж" разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 "Повар, кондитер" утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрированнного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационый №44898).

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

Нормативные основания для разработки учебного плана по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС):

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" с изменениямина 25 мая 2020 г.;

- Приказ Минобранауки России от 14.06.2013 г. № 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационый №29200) с изменениями от 22.01 и 15.12 2014 г.;

- Приказ Минобранауки России от 15.12.2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464";

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. №968 "Об организации порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационый №30306) изменениями на 17 ноября 2017 г.;

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационый №28785) с изменениями от 18 августа 2016 г.;

- Письмо Министерства Образования и науки Российской Федерации Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 № 06-259 "Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования";

- Письмо Министерства Образования и науки Российской Федерации от 20 февраля 2017 № 06-156 Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям".

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

Учебный год начинается 1сентября и заканчивается в соотвествии с учебным планом соответсвующей образовательной программы. Учебный план составлен для работы в режиме шестидневной учебной недели в соответствии с учебной нагрузкой не превышающей 36 академических часов в неделю на всех курсах обучения в соответствии с п.2.6.1.1 СанПиН 2.4.3.2554-09. Продолжительность каникул, предоставляемых обучающимся в процессе освоения ими ППКРС, составляет одиннадцать недель в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период.

Продолжительность академического часа - 45 минут, сгруппированных занятий 90 минут.

Распеределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах основной профессиональной образовательной программы СПО с учетом технического профиля получаемого профессионального образования проведено в соотвествии с рекомендациями Министерства образования и науки Российской Федерации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259. При этом на ОБЖ отводится 72 часа, на физическую культуру - по три часа в неделю (Приказ Минобранауки России от 03.06.2011 г. №1994 "О внесении изменений в федеральный базизный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Росссийской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Минобразования России от 9 марта 2004 г. № 1312"). Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на изучение общих базовых и профильных дисциплин

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Общими базовыми дисциплинами для данной профессии СПО являются: Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика, История, Физическая культура, ОБЖ,Физика,Астрономия. К профильным учебным дисциплинам по выбору из обязательных предметных областей относятся: Химия, Биология, Информатика. К предлагаемым дисциплинам относятся: Родной язык (русский), Родная литература, География, Экология, История родного края, Обществознание (включая экономику и право), Экология моего края. Общеобразовательная подготовка реализуется в течение всего курса обучения. Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, с использованием традиционных и инновационных методов, включая компьютерные технологии. Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированных зачетов и экзаменов, включая компьютерные технологии.

Учебным планом предусмотрено выполнение индивидуального проекта в количестве 70 часов, которые распределены на дисциплины: Литература, История, Астрономия, Основы калькуляции и учета.

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам Русский язык, Математика, Химия, Биология, Родной язык (русский).

Согласно ФГОС СПО структура учебного плана включает обязательную и вариативную часть. Обязательная часть направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 80 % от общего объема времени, отведенного на освоение программы. Объем образовательной программы в академических часах составляет 5724 ч., в том числе общеобразовательный цикл 2386ч., общепрофессиональный цикл - 905ч., профессиональный цикл - 921ч., учебная производственная практики - 1440 часов (40 недель), государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен 72 ч. Вариативная часть образовательной программы не менее 20 %, т.е. 870 ч., учитывает дополнительные требования, выдвигаемые региональным рынком труда, рынком образовательных услуг в целом и отдельными участниками образовательного процесса. Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы представляет собой совокупность учебно-программных материалов, дополняющих и (или) детализирующих инвариативную часть стандарта, и формируется с учетом требований участников образовательного процесса (региональных органов управления образованием, профессиональных образовательных организаций, обучающихся, работодателей и рынка образовательных услуг). Объем нагрузки вариативной части использован на увеличение объема теоретической и практической подготовки, а также на увеличение объема часов дисциплин общепрофессионального и профессионального цикла.

Часы вариативной части (870ч.)использованы на:

- общепрофессиональный цикл - 279 ч.

- профессиональные модули - 591 ч.

По дисциплине "Физическая культура" еженедельно предусмотрены 3 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях. Для подгрупп девушек 70 % учебного времени, отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины "Основы безопасности жизнедеятельности" используется на освоение основ медицинских знаний. На первом курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 ст. 13 фз "О воинской обязанности и военной службе").

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по профессии. Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков, на подготовку студентов к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин. Практика по профилю профессии направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ППКРС СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Практика является обязательным разделом ППКРС и представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью . При реализации ППКРС предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика реализуется концентрировано и предусмотрена в рамках модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 108ч., ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 216ч., ПМ.03 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 108 ч., ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 108 ч., ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 216 ч.

Производственная практика по профилю профессии реализуется в несколько периодов в рамках модулей: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 72 ч., ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 216 ч., ПМ.03 - Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 108 ч., ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 72 ч., ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 216 ч.

ПОЯСНЕНИЯ К УЧЕБНОМУ ПЛАНУ

Освоение образовательной программы СПО сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся, на которую отведено 162 часа. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество дифференцированных зачетов (зачетов) - 10, проведение дифференцированнного зачета(зачетов) предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соотвествующей дисциплины. В указанное количество дифференцированнных зачетов (зачетов) не входят дифференцированные зачеты (зачеты) по физической культуре.		
Консультации для обучающихся предусматриваются в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.		
Государственная итоговая аттестация по итогам освоения ФГОС СПО по ТОП-50 проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей.		
Приведенный перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, спортивных комплексов и залов соотвествует ФГОС СПО по профессии.		
Согласовано		
Руководитель Октябрьского филиала "УАПК"		Цецуренко А. Н.
Председатель цикловой комиссии общеобразовательной подготовки		Жужгова И. И.
Председатель цикловой комиссии профессиональной подготовки		Прокопьев Е. В.
Генеральный директор ООО "Коваленко и К"		Коваленко Л. П.